

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2017** ▪
CW-Tagesmotto: "Eierlei" mit Christian Lohse



Andrea Schönfelder

Schottisches Ei mit Senfcreme und Zweierlei Rote Bete

Zutaten für zwei Personen

Für das Schottische Ei:

200 g durchwachsenes Kalbsfleisch
(kalt)
50 g Kalbsbrät (kalt)
7 Eier (kalt)
100 ml Sahne
1 EL Ketchup
1 EL Sherry
1 EL Paniermehl
½ Bund Petersilie
½ Schnittlauch
1 Bund Estragon
1 EL mittelscharfer Senf
100 g Mehl
200 g Panko
1 Msp. Edelsüßpaprika
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Fritteuseöl, zum Frittieren

Vier Eier in kochendem Wasser 4-5 Minuten kochen. In Eiswasser abschrecken. Kalbsfleisch und Brät durch einen Fleischwolf geben, anschließend in eine Moulinette umfüllen. 1 Ei, 1 TL Salz, 1 EL Paniermehl und 1 EL sehr kalte Sahne dazugeben. Mixen ohne, dass das Fleisch warm wird. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken bzw. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Estragon zum Garnieren beiseitelegen. Masse mit 1 EL Sherry, fein geschnittener Petersilie und Schnittlauch, Senf, Tomatenketchup, Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Eier vorsichtig pellen, mit Farce ummanteln, dann vorsichtig in Mehl wenden. Zwei Eier verquirlen, in Mehl gewendete Eier mit Farce zuerst im verquirlten Ei und zuletzt im Panko wälzen. Vorgang wiederholen. Eier bei 175 Grad in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Senfcreme:

40 g Honigsenf
40 g grobkörniger Senf
1 Schalotte
80 g Butter
120 ml Weißwein
160 ml Schlagsahne
1 g gemahlener weißer Pfeffer
40 ml Weißweinessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. In der Butter anschwitzen und mit dem Essig und Weißwein ablöschen. Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne zugießen, aufkochen lassen und ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. In eine ISI-Flasche füllen und mit zwei Gaskartuschen bestücken. Das Siffon-Gerät in einem Wasserbad auf 60 Grad erhitzen. Kurz vor dem Anrichten als Nocke auf den Tellern anrichten.

Für die marinierte Rote Bete:

1 kleine rote Bete
1 große geringelte Bete
2 Knoblauchzehen
1 Beet Gartenkresse, zum Garnieren
75 ml Estragonessig
25 ml Weißweinessig
1 EL Dijon Senf
50 ml Honig

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Bete schälen. Kleine Rote Bete in kleine längliche Stifte schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rote Bete-Stifte, Knoblauch und Olivenöl vermengen, mit Salz würzen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen für 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit geringelte Bete mit einem Küchenhobel in feine Scheiben hobeln. Essig, Senf, Honig zu einer Marinade verrühren. Mit Salz würzen. Gehobelte Ringel Bete damit marinieren. Kresse vom Beet schneiden und zum Garnieren

Salz, aus der Mühle beiseitelegen.
Olivenöl, zum Marinieren

Schottisches Ei mit Senfcreme und mariniertes Rote Bete auf Tellern
anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.



Elisabeth Trentin

In Pata Negra gewickeltes pochirtes Ei mit Steinpilz-Morchel-Sauce und mariniertem Spinat

Zutaten für zwei Personen

Für die Eier:

4 dünne Scheiben Pata Negra-Schinken
1 Ciabattabrot, 3 Tage alt
2 Eier
100 ml Apfelessig
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem großen Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Essig einrühren. Die Eier einzeln in einer Schale aufschlagen. Einen Strudel im kochenden Wasser erzeugen, die Eier nacheinander hinein gleiten lassen und 3-4 Minuten pochieren. Die Eier vorsichtig herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Die Eier mit dem Schinken umwickeln. Das Ciabatta der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und die Eier darin einschlagen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Ciabattapäckchen auf beiden Seiten für etwa 1 bis 2 Minuten goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spinat:

40 g junger Spinat
1 Zitrone
2 EL saure Sahne
½ EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Den Spinat waschen, trockenschleudern und die langen Stiele entfernen. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft beiseite stellen. Den Spinat mit saurer Sahne, Olivenöl und Zitronensaft in einer Schale vermengen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Steinpilz-Morchel-Sauce:

15 g getrocknete Steinpilze
5 g getrocknete Morcheln
100 ml Madeira
1 EL dunkler Balsamicoessig
20 ml Maiskeimöl
½ TL Speisestärke
½ EL Zucker
1 Msp. Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle

Pilze in 200 ml Wasser einweichen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Pilze abgießen, Wasser dabei auffangen, dann Pilze fein hacken und in die Pfanne dazugeben. Mit dem abgegossenen Pilzwasser und Madeira ablöschen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und die Sauce einreduzieren lassen. Speisestärke in kaltem Wasser glattrühren und dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Balsamico einrühren und die Sauce mit Maiskeimöl montieren.

Zum Garnieren:

Shiso-Kresse

Kresse vom Beet schneiden.

In Pata Negra gewickeltes pochirtes Ei mit Steinpilz-Morchel-Sauce und mariniertem Spinat auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.



Benjamin Jansen

Eggs Benedict mit Hollandaise, Limetten-Spinat, Lachsforellenfilet und Dinkel-Quark-Brötchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Eggs Benedict:

4 Eier
6 EL Weißweinessig
1 TL grobes Meersalz, zum Bestreuen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem großen Topf reichlich Wasser mit 2 EL Essig erhitzen. In 4 Tassen jeweils ein 1 EL Essig geben. Die Eier vorsichtig aufschlagen und in die Tassen mit dem Essig geben. Mit einem Schneebesen einen Strudel in dem Topf erzeugen und die Eier vorsichtig in das siedende Wasser geben. Bei geringer Hitze die Eier 3-4 Minuten kochen. Das Eigelb sollte noch weich sein. Die Eier vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und vorsichtig auf einen Teller geben.

Für den Blattspinat:

200g Babyblattspinat
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Limette
30 g Pinienkerne
2 EL Crème Fraîche
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Blattspinat verlesen, waschen und trockenschleudern. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Den Spinat dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, und 2 bis 3 Minuten in der Pfanne dünsten. Limettenschale in Zesten abreißen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Dann unter den Spinat rühren. Blattspinat mit Crème Fraîche verfeinern.

Für die Hollandaise:

1 Zitrone
125 g Butter
2 Eier
2 Zweige glatte Petersilie
¼ Bund Schnittlauch
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
Cayennepfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Butter in einem Topf zerlassen aber nicht erhitzen. Eventuell entstandene Molke abschöpfen. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die Eier trennen und das Eigelb mit Wasser, Zitronensaft und Salz in einen Schlagkessel geben und auf ein Wasserbad stellen. Mit einem Schneebesen über dem Wasserbad so lange rühren, bis die Masse cremig ist und ihr Volumen sich in etwa verdoppelt hat. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und nach und nach die flüssige Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln, Blättchen abzupfen, Petersilie fein hacken und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zum Garnieren beiseitelegen.

Für das Dinkel-Quark-Brötchen:

250 g Magerquark
1 Ei
2 EL Olivenöl
350 g Dinkelmehl Type 630
1 Packung Weinsteinbackpulver
1 TL Zucker

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Quark mit Ei, Öl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, vermengen und glatt rühren. Mehl und Backpulver hinzugeben und mit der Quark-Masse zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle mit ca. 7 cm Durchmesser ausrollen, in 4 gleich große Stücke teilen. Den Teig mit den Händen zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Küchenmesser die Brötchen auf der Oberseite kreuzförmig einschneiden und für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Für das Lachsforellenfilet:

2 Lachsforellenfilets, à 120 g (mit Haut)

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Teller mit Butter einstreichen. Das Lachsforellenfilet waschen, trocken tupfen und

1 EL weiche Butter nebeneinander auf den eingestrichenen Teller legen. Mit Frischhaltefolie
Salz, aus der Mühle bedecken und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten saftig
durchziehen lassen. Herausnehmen und mit Salz würzen.

Für die Garnitur: Sprossen und Kresse vom Beet schneiden.

1 Beet Radieschensprossen

1 Beet Shisokresse

Zum Anrichten: Die Brötchen in der Mitte halbieren. Spinat und Lachsfilet darauflegen. Je
zwei pochierte Eier darauf platzieren und die Sauce Hollandaise darauf
gießen. Mit Kresse garnieren.

Eggs Benedict mit Sauce Hollandaise, Limetten-Spinat, Lachsforellenfilet
und Dinkel-Quark Brötchen auf Tellern anrichten und servieren.



Moritz Laux

**Senfeier de luxe: Frittiertes wachswieches Ei mit
Champagner-Senf-Velouté und Kartoffel-Parmesan-Püree**

Zutaten für zwei Personen

Für die frittierten Eier:

6 Eier (Größe M)
100 g Panko
50 g Mehl
1 l raffiniertes Rapsöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Vier Eier in kochendem Wasser genau 7 Minuten wachswiech kochen. Abschrecken und pellen. Zwei Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Die gepellten Eier zuerst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zuletzt im Panko wenden. In einem Topf 1 Liter raffiniertes Rapsöl erhitzen und die panierten Eier bei ca. 175 Grad für 90 Sekunden frittieren. Herausnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Anschließend die Eier im Ofen warmhalten.

Für das Püree:

200 g Kartoffeln, vorwiegend
festkochend
100 g Butter
50 ml Sahne
30 g Parmesan
1 TL Zucker, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und ohne Deckel weich kochen. Das Kochwasser sollte mittlerweile fast komplett verdampft sein, sonst abgießen. Mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Den Parmesan reiben und anschließend mit der Butter und der Sahne nach und nach hinzufügen und weiter stampfen bis ein schlotziges Püree entstanden ist. Das Püree durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Ebenfalls im Ofen mit dem Ei warm halten.

Für das Velouté:

200 ml Fischfond
50 ml Champagner
25 ml Noilly Prat
25 ml Weißer Portwein
2 Lorbeerblätter
75 ml Sahne, 30 % Fett
30 g mittelscharfer Senf
1 Zitrone
1 EL Crème Fraîche
Zitronenpfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
1 EL kalte Butter

Den Fischfond zusammen mit dem Champagner, dem weißen Portwein, dem Noilly Prat und den Lorbeerblättern in einen Topf geben und bei hoher Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne hinzufügen und erneut um die Hälfte einkochen lassen. In der Zwischenzeit ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben. Dann Frucht halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Vom Saucenansatz die Lorbeerblätter entfernen und die Sauce mit Senf, Zitronensaft- und Abrieb, Zitronenpfeffer und Salz abschmecken. 1 EL kalte Butter mit dem Pürierstab untermixen und zum Schluss 1 EL Crème Fraîche unter die Sauce rühren.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch
20 g schwarzer Kaviar

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Zum Anrichten:

Einen runden Servierring mittig auf einem flachen Teller platzieren. Einen guten Esslöffel Püree hineingeben und an den Wänden hochstreichen. Den Servierring entfernen. Von einem panierten Ei den „Kopf“ (oberes Drittel) leicht abschneiden, so dass der Anstich zum wachswiechen Eigelb sichtbar ist. Das Ei im Püree aufstellen. Auf dem Eigelbanstich einen TL Kaviar platzieren. Die Champagner-Senf-Velouté angießen und fein gehackten Schnittlauch auf dem Gericht verteilen.

Senfeier Deluxe: Frittiertes wachsweiches Ei mit Champagner-Senf-Velouté, Parmesanpüree und Kaviar auf Tellern anrichten und servieren.