

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Oktober 2020 ▪  
Finalgericht von Alexander Kumptner



**Knusprig gebackenes Ei mit Béchamel-Spinat und  
getrüffelter Kartoffel-Espuma**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das getrüffelte Kartoffel-Espuma:**

250 g mehligkochende Kartoffeln  
15 ml dunkles Trüffelöl  
150 ml Milch  
20 g Butter  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Circa 50 ml von dem Kartoffelwasser aus dem Topf entnehmen und zur Seite stellen. Die Kartoffeln abseihen und durch eine Presse passieren, nicht mixen!

Die Milch in einem Topf erhitzen und mit dem Kartoffelwasser, der Butter und dem Trüffelöl zu den passierten Kartoffeln geben. Mit einem Kochlöffel alles gut verrühren. Mit Muskat und Salz kräftig abschmecken, leicht überwürzen. Bei immer noch vorhandenen Stückchen die Masse noch einmal durch ein Sieb streichen, bis sie glatt ist. Anschließend erst in einen Sahne-Siphon füllen und mit 1-2 Sahne Kapseln versetzen. In einem warmen Wasserbad bei ca. 70 Grad warmhalten.

**Für den Béchamel-Spinat:**

500 g frischer Blattspinat  
300 ml Milch  
30 g Butter  
30 g Mehl  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spinat waschen und in heißem Wasser blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken, gut ausdrücken und beiseite stellen.

Für die Sauce Béchamel die Butter in einem Topf aufschäumen und mit dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen. Die Milch nach und nach eingießen, mit einem Schneebesen glatt rühren und für ca. 10 Minuten köcheln bis das Mehl ausgekocht ist. Mit Salz und Muskat abschmecken. Anschließend den Spinat in der Béchamel erhitzen und 3 bis 4 Mal mit einem Stabmixer grob mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das gebackene Ei:**

4 mittelgroße Eier  
50 g Weißbrotbrösel  
Mehl, zum Wenden  
Maiskeimöl, zum Ausbacken

Zwei Eier leicht anstechen und für 4,5 bis 5 Minuten weichkochen. In Eiswasser abschrecken und schälen. Eine Panierstraße aus Mehl, 2 verquirlten Eiern und Weißbrotbröseln aufbauen.

Die gekochten Eier anschließend in dem Mehl wälzen, durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Bröseln panieren.

In 180 Grad heißem Maiskeimöl die panierten Eier goldgelb ausbacken und trocken tupfen.

**Für die Garnitur:** Die Jungzwiebel in Rauten schneiden. Etwas Butter aufschäumen und die Zwiebeln darin leicht glasieren. Zum Garnieren den Sommertrüffel hobeln.  
100 g Sommertrüffel  
1 Jungzwiebel  
50 g Butter

In einem tiefen Teller den Béchamel-Spinat anrichten. Vom Ei mit einem Sägemesser die oberste Kappe vorsichtig abschneiden und auf den Spinat setzen. Kartoffel-Espuma aus der Flasche drücken und um das Ei napieren. Die Jungzwiebel-Rauten darauf setzen, den schwarzen Sommertrüffel darüber hobeln und zusammen servieren.

**Zusatzzutaten von Jasmin:** *Jasmin hat zum Panieren der Eier die gemahlene Haselnüsse mit den Gemahlene Haselnüsse, Weißbrotbröseln vermengt.  
Cayennepfeffer Das Kartoffel-Espuma hat sie mit Cayennepfeffer abgeschmeckt.*

**Zusatzzutaten von Simon:** *Simon hat sich aus den Basics bedient. Er hat die Zitrone und Zwiebel Basics: Zitrone und rote Zwiebel allerdings nicht mehr verwendet.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Oktober 2020 ▪  
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



**Avocado-Knusperbrot mit pochiertem Ei und Parmesan**

Zutaten für zwei Personen

**Für die pochierten Eier:**

4 Eier  
3 EL Apfelessig

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen, den Apfelessig dazugeben und die Hitze zurückdrehen, sodass das Wasser nur noch simmert.

Ein Ei vorsichtig einzeln in eine Tasse schlagen. Mit einem Löffel durch Rühren einen Strudel im Apfelessig-Wasser entstehen lassen und das Ei vorsichtig reingleiten lassen. Mit den restlichen Eiern genauso verfahren. Die Eier etwa 4 Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Eier vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und kurz abtropfen lassen.

**Für das Avocado-Knusperbrot:**

4 Scheiben altbackenes Brot  
2 Avocados  
80 g Parmesan  
2 EL Olivenöl  
1 TL Zucker  
1 Bund Brunnenkresse  
Balsamico bianco, zum Abschmecken  
Scharfe ChilisaUCE, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. In einer Schüssel mit einer Gabel grob zerdrücken und mit Zucker, Salz, Pfeffer, Balsamico bianco und ChilisaUCE kräftig abschmecken.

Die Brunnenkresse waschen, trocken schütteln und mit wenig Balsamico bianco marinieren.

Die Brotscheiben in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl auf beiden Seiten knusprig braten.

Die zerdrückte Avocado auf den Brotscheiben verteilen, die pochierten Eier draufsetzen, mit Pfeffer würzen und die marinierte Brunnenkresse darüber geben. Mit Olivenöl beträufeln und den Parmesan frisch darüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.