

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. April 2020** ▪  
**Mottotag „Eier“ mit Alexander Kumptner**



**Celine Knöll**

**Orientalisches Cilbir: Pochierte Eier auf Minz-Joghurt mit Kichererbsen und Käse-Lauch-Pfannenbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die pochierten Eier:**

4 Eier  
3 EL Tafelessig

1 Liter Wasser zum Kochen bringen, Essig hineingeben und mit einem Löffel durch Rühren einen Wasserstrudel erzeugen. Eier aufschlagen und vorsichtig in den Strudel hineingeben. Nach etwa 3-4 Minuten die pochierten Eier mit einer Schöpfkelle aus dem Topf entnehmen.

**Für den Minz-Joghurt:**

350 g griechischer Joghurt  
50 ml Milch  
1 Zitrone  
1 Msp. Knoblauchpulver  
1 Msp. getrockneter Dill  
1 Msp. getrockneter Majoran  
1 EL getrocknete Minze  
25 g Butter  
1 EL würziges Tomatenmark  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill, Majoran, Knoblauchpulver vermengen und in eine Schüssel mit Milch einrühren. Danach mit Joghurt vermengen, mit Minze, Zitronensaft, und einem Schuss Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Anrichten Butter erhitzen, bis sie schäumt und mit Tomatenmark, Paprikapulver und etwas Salz verrühren. Danach absieben und das entstandene Paprika-Öl über den Minz-Joghurt träufeln.

**Für die Kichererbsen:**

300 g Kichererbsen, aus dem Glas  
2 EL edelsüßes Paprikapulver  
1 EL Currypulver  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Kichererbsen abtropfen lassen. Mit Salz, Paprikapulver, Currypulver und Olivenöl marinieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen für ca. 20 Minuten goldbraun backen.

**Für das Käse-Lauch-Pfannenbrot:**

2 Stangen Lauch  
70 g Schafskäse  
50 g mittelalter Gouda  
3 Eier  
100 ml Milch  
250 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
Rapsöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch waschen, trockentupfen und klein schneiden. Gouda reiben. Eier aufschlagen und Schafskäse und Gouda hinzufügen. Mit einer Gabel gut zerdrücken, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauch, Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben und zu einem Teig vermengen. Die Hände etwas einölen und den Teig zu kleinen Krapfen formen und bei mittlerer Hitze für 4-5 Minuten in einer Pfanne in Öl ausbacken. Zwischendurch wenden und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Danach bei 175 Grad für 12 Minuten im Ofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Reiss

**Wachteleier “Vier Jahreszeiten”: Rührei mit Räucherlachs und Frühlingskräutern & Spiegelei mit Sommergemüse & Œuf cocotte mit Herbsttrüffel-Schaum & Winter-Tee-Eier**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Rührei mit Räucherlachs und Frühlingskräutern:**

7 Wachteleier  
50 g Räucherlachs, in dünnen Streifen  
2 Halme Schnittlauch  
2 Zweige Bärlauch  
2 Zweige Kerbel  
1 EL Sahne  
Sherry-Essig, zum Abschmecken  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier mit Sahne und Butter in einer kleinen Metallschüssel leicht verquirlen und unter Rühren im Wasserbad stocken lassen.

Schnittlauch, Kerbel und Bärlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kurz vor Schluss die Kräuter ins Rührei unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren mit Lachsstreifen belegen und einen Spritzer Sherry-Essig hinzugeben.

**Für das Spiegelei mit Sommergemüse:**

2 Wachteleier  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 gelbe Paprika  
1 Zucchini  
1 Tomate  
1 Fenchel  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Oregano  
1 EL Lavendelsalz  
½ EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, die Hälfte würfeln und in Olivenöl anbraten.

Knoblauch abziehen, die Hälfte hacken und hinzufügen. Kurz durchschwenken. Paprika, Zucchini und Tomate waschen und trockentupfen. Jeweils die Hälfte vom Gemüse würfeln und den Rest anderweitig verwenden. Fenchel putzen und die Hälfte ebenfalls würfeln. Das ganze Gemüse in die Pfanne mitgeben und für circa 5 Minuten braten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln und hacken. Anschließend unter das Gemüse rühren. In der letzten Minute das Ei hineingeben und ein Spiegelei braten. Zum Servieren das Spiegelei auf ein Gemüsebett legen und mit Lavendelsalz würzen.

**Für das Œuf cocotte mit Herbsttrüffel-Schaum:**

2 Wachteleier  
50 ml Milch  
Ganzer eingelegter schwarzer Trüffel aus dem Glas  
20 g Trüffelbutter  
1 TL Sojalecithin  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Für das Œuf cocotte die Wachteleier in einer mit Trüffelbutter ausgefetteten Souffléform bei mittlerer Hitze im Wasserbad auf einem Backblech etwa 3 Minuten im Ofen stocken lassen. Für den Trüffel-Schaum die Milch mit dem Rest der Trüffelbutter und dem Trüffelwasser aus dem Glas aufkochen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Sojalecithin hinzufügen und mit dem Stabmixer schaumig aufmixen. Zum Servieren den Schaum auf Tellern anrichten und das gestockte Ei aus der Form lösen und im Schaum platzieren, so dass nur das Eigelb zu sehen ist. Zum Schluss den Trüffel über das Gericht reiben.

**Für die Winter-Tee-Eier:**

- 3 Wachteleier
- 1 EL Lapsang Souchong (Rauchtee)
- 1 Stange Zimt
- 3 TL Sojasauce
- 1 Sternanis
- 5 Kardamomkapseln
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier in kochendes Wasser geben und 2 Minuten und 15 Sekunden wachweich kochen. Währenddessen den Lapsang Souchong Rauchtee mit der Zimtstange, Sternanis, Kardamomkapseln und schwarzem Pfeffer in einem kleinen Topf aufkochen und die Sojasauce hinzufügen. Die gekochten Eier mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, im Eiswasser abschrecken und pellen. Den Tee in eine Souffléform füllen und die Eier hineingeben und in der Form servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anke Köhler

## Scotch Eggs mit Avocado-Dip, zweierlei Pommes frites und Gurken-Zwiebelsalat

Zutaten für zwei Personen

### Für die Scotch Eggs:

85 g gemischtes Hackfleisch (Schwein und Rind)  
 1 Frühlingszwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 3 Eier (Größe M)  
 100 ml Milch  
 100 g Mehl  
 Paniermehl, zum Panieren  
 1 TL BBQ-Sauce  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Öl, zum Frittieren

Zwei Eier für 5 ½ Minuten in heißem Wasser kochen. Anschließend für 5 Minuten in Eiswasser abschrecken und pellen. Frühlingszwiebel waschen, trockentupfen und feinhacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls feinhacken. Das Hackfleisch mit Frühlingszwiebel, Knoblauch, BBQ-Sauce, Salz und Pfeffer vermengen und gut durchkneten. Die Hackmasse in zwei kleinen Portionen zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie mit einem Nudelholz ca. 5 mm dünn ausrollen. Die obere Folie wieder abziehen und je ein Ei auf das Hack legen und mit der Hackmasse ummanteln und so formen, dass das Ei vollständig umschlossen ist. Für die Panade das dritte Ei mit Milch verquirlen und eine Panierstraße bereitstellen. Die Eier im Hackmantel zunächst in Mehl und danach in der Ei-Milch-Mischung und zum Schluss im Paniermehl wälzen. Bei 170 Grad goldbraun in Öl frittieren und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen..

### Für die zweierlei Pommes frites:

2 violette Trüffelkartoffeln  
 2 große Süßkartoffeln  
 1 TL gerebelter Rosmarin  
 1 TL gerebelter Oregano  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 1 EL Stärke  
 Olivenöl, zum Beträufeln  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Trüffelkartoffeln waschen, trockentupfen und in Stifte schneiden. In einem Gefrierbeutel mit Stärke umhüllen und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Rosmarin und Oregano würzen und für 15 Minuten im Ofen backen.

Die Süßkartoffeln schälen, in Stifte schneiden und ebenfalls in einem Gefrierbeutel mit etwas Stärke umhüllen. In die Fritteuse geben und im Öl goldbraun ausbacken. Zum Schluss mit Salz und Oregano würzen.

### Für den Avocado-Dip:

1 reife Avocado  
 1 Zitrone  
 1 Knoblauchzehe  
 2 EL Crème fraîche  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Crème fraîche unterheben und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Den Dip mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken und mit Zitronensaft beträufeln.

**Für den Gurken-Zwiebelsalat:** Die Salatgurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.  
1 Salatgurke  
1 mittelgroße Zwiebel Für das Dressing Essig, 1 EL Wasser, Salz und Zucker vermengen und  
6 EL Weißweinessig die Senfkörner unterheben. Mit Pfeffer abschmecken. Gurke und Zwiebel  
1 TL Senfkörner in das Dressing geben und ziehen lassen.  
3 EL Zucker  
1 TL Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Scotch Eggs ein Bett aus zweierlei Pommes anrichten und die Eier darauf geben. Den Avocado-Dip und den Salat in je einem Schälchen anrichten und dazu servieren.