

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Mai 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Florian Hollburg

Zweierlei Karotte mit pochiertem Ei, Butter-Weißwein-Espuma und Panko-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die glasierten Karotten:

4 gelbe Baby-Möhren
 4 orangene Baby-Möhren
 1 Zitrone, Saft
 250 ml Karottensaft
 200 ml trockenen Weißwein
 1 TL Koriandersamen
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Karotten waschen, schälen und längs halbieren. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Beide Karottensorten im Topf blanchieren. Anschließend abgießen und eiskalt abschrecken.

In einem weiteren Topf Koriandersamen anrösten und mit Karottensaft und Weißwein ablöschen. Saft und Weißwein reduzieren lassen und mit dem Saft einer halben Zitrone, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Blanchierte Karotten in der Karottensaft-Reduktion glasieren.

Für die gebackenen Karotten:

3 violette Baby-Karotten
 Pflanzenöl, zum Benetzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Violette Karotten mit Öl benetzen, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten 10-15 Minuten Backofen goldbraun garen.

Für den Butter-Weißwein-Espuma:

1 Schalotte
 4 Eier
 200 g Butter
 200 ml trockener Weißwein
 1 TL Sojasauce
 3 Pimentkörner
 1 Lorbeerblatt
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen bis sie braun wird und so eine Nussbutter herstellen.

Gewürze hinzugeben und Butter mit Weißwein ablöschen. Das Ganze reduzieren lassen. Zwei Eier trennen und Eigelbe auffangen. In einem hohen Gefäß ein Vollei und zwei Eigelbe aufschlagen. Butter-Gewürzsud durch ein Sieb geben und auffangen. Aus Eiern und Butter eine Emulsion herstellen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Sojasauce abschmecken.

Die Sauce in eine Espuma-Flasche füllen, zuschrauben und eine Sahnepinsel einschrauben. Gut schütteln.

Für die pochierten Eier:

2 Eier
 1 Schuss Tafelessig
 Salz, aus der Mühle

Topf mit gesalzenem Wasser und einem Schuss Essig aufsetzen. Das Wasser bis kurz unter dem Siedepunkt erhitzen. Mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen. Eier vorsichtig in das Wasser gleiten lassen und für 4 Minuten pochieren. Dabei das Eiweiß vorsichtig um das Eigelb schlagen.

- Für den Crunch:** Panko in eine Pfanne ohne Fett geben und goldbraun rösten.
100 g Panko Anschließend herausnehmen und in eine Schüssel geben. Kresse und
1 kleines Beet Gartenkresse Panko miteinander vermischen.
- Für die Garnitur:** Brunnenkresse waschen, trockenwelden und für die Garnitur grob zupfen.
2 Zweige Brunnenkresse
- Rote und gelbe Karotten mit reduziertem Sud in einen tiefen Teller geben,
Violette gebackene Karotten darüber geben.
Das pochierte Ei auf die Karotten setzen.
Den Butterschaum aus aufspürhen drauf geben und mit Brunnenkresse
Crunch garnieren.