

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Dezember 2020**
„Ei Ei Ei“ mit Johann Lafer



Christoph Ruffer

Crab Benedict mit Wasabi-Limetten-Hollandaise und Forellenkaviar

Zutaten für zwei Personen

Für die Crab Benedicts:

2 Toasties
 250 g gekochte Taschenkrebsscheren
 1 Avocado
 120 g Butterschmalz
 2 EL Limonen-Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Toasties halbieren und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz braun braten. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Taschenkrebsscheren ausbrechen und das Taschenkrebsfleisch mit etwas Limettensaft und Limonenöl, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Avocado schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.



**PROFI
TIPP**

Damit das ausgelöste Avocado-Fleisch nicht grau wird, kann man es mit etwas Limonenöl beträufeln.

Für die Hollandaise:

1 Schalotte
 1 Limette
 2 Eier
 100 g Butter
 1 TL Wasabicreme
 40 ml Weißwein
 20 ml Estragonessig
 3 Pfefferkörner
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Schalotte abziehen und fein würfeln. Pfefferkörner zerdrücken. Schalottenwürfel mit Weißwein, Estragonessig und Pfefferkörnern zum Kochen bringen und auf die Hälfte reduzieren. Die Reduktion durch ein Sieb in einen Aufschlagkessel geben. 2 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe und Wasabicreme zur Reduktion geben und alles zusammen über einer Sauteuse mit einem Spiralschneebeesen warm und schaumig aufschlagen. Butter erhitzen und langsam unter die aufgeschlagene Masse rühren. Dabei darauf achten, dass man am Anfang nur tröpfchenweise die Butter zugibt, später dann in einem dünnen Strahl, sodass die Hollandaise nicht gerinnt. Hollandaise mit Limettensaft, Limettenschale sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die pochierten Eier:

2 Eier
 4 EL heller Essig
 Salz, aus der Mühle

Die Eier öffnen und jeweils in eine Tasse geben. 1 Liter Wasser zusammen mit etwas Salz und Essig zum Kochen bringen. Das kochende Wasser vom Herd ziehen und mit einem Löffel im Uhrzeigersinn rühren, sodass sich ein Strudel bildet. Die Eier nun einzeln hintereinander ins Essigwasser geben und bei leicht simmerndem Wasser 6 Minuten pochieren. Anschließend mit einer Schaumkelle die Eier herausnehmen, kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und abstehendes Eiweiß abschneiden.

Für die Garnitur: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und zerschneiden. Wildkräuter waschen und trockentupfen.
50 g Forellenkaviar
100 g Wildkräuter
½ Bund Schnittlauch

Die Toasties mit Avocado-Scheiben belegen. Krabbenfleisch darauf verteilen und jeweils ein pochiertes Ei aufsetzen. Mit der Wasabi-Limetten-Hollandaise nappieren und etwas Forellenkaviar auf die Hollandaise geben. Mit Schnittlauchröllchen sowie kleinen Wildkräutern bestreuen und servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.