

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



Thomas Martin

Pochiertes Landei mit Beurre blanc, Blumenkohl und Curry

Zutaten für zwei Personen

Für die Eier: Die Eier in siedendem Wasser mit Salz und Essig pochieren.
 4 frische Landeier
 1 EL Essig
 Salz, aus der Mühle



**PROFI
TIPP**

Es lohnt sich, die Eier vor dem Pochieren jeweils in Schüsseln oder bzw. Gefäße abzufüllen, damit man sie, wenn das Wasser kocht, schneller in und gleichmäßig in den Topf geben kann.

Da pochierte Eier gerne mal ein bisschen Wasser ziehen, kann man sie auf eine Unterlage legen, wie in diesem Fall auf den Blumenkohl.

Für die Beurre blanc: Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit Weißwein und Portwein einkochen. Langsam nach und nach die kalten Butterwürfel einarbeiten. Mit Salz, Cayennepfeffer, weißem Balsamico und etwas Zitronensaft abschmecken.
 100 g Schalotte
 1 Zitrone
 250 g kalte Butterwürfel
 100 ml weißer Portwein
 Weißer Balsamico
 100 ml Weißwein
 Salz, aus der Mühle
 Cayennepfeffer

Für den Blumenkohl: Blumenkohl putzen und in große Röschen teilen. Blumenkohlscheiben hobeln und beiseitestellen.
 Schalotten abziehen, in Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen. Blumenkohl-Röschen zugeben und mitdünsten. Mit Sahne und Fond zu gleichen Teilen auffüllen und alles bedeckt lassen. Muskatnuss reiben und Blumenkohl mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Lorbeerblatt abzupfen, dazugeben und den Blumenkohl weichkochen. Mit einem Zauberstab grob pürieren. Zitrone halbieren, auspressen, Saft auffangen, Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Stampf mit Zitronensaft- und abrieb abschmecken.
 Blumenkohlscheiben mit etwas Curry-Öl (siehe unten), weißem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.
 1 kleiner Kopf Blumenkohl
 3 Schalotten
 1 Zitrone
 Etwas Sahne
 30 g Butter
 1 Schuss Geflügelfond
 1 Schuss Gemüsfond
 1 Schuss weißer Balsamico
 ¼ Bund Schnittlauch
 1 Muskatnuss
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Öl: In einer Pfanne indischen Madrascurry leicht rösten und mit Pflanzenöl auffüllen. Verrühren, bis eine flüssige Masse entsteht. Aufkochen und durch ein Tuch passieren.
200 ml Pflanzenöl

Für die Garnitur: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und zerkleinern.
10 Halme Schnittlauch

Blumenkohlstampf mittig auf die Teller geben. Das pochierte Ei jeweils daraufsetzen. Mit etwas Beurre Blanc überziehen. Den gehobelten Blumenkohl darüber anrichten und mit Schnittlauchhalmen garnieren. Das Gericht servieren.