

## | Die Küchenschlacht - Menü am 30. März 2016 | „Eierlei- alles rund ums Ei“ mit Alexander Kumptner



### „Pilz – Avocado – Carpaccio mit frittierten Eiern und Safran-Dip“ von Sybille Lietzmann

#### Zutaten für zwei Personen

##### *Für das Carpaccio:*

- 200g mittelgroße Champignons
- 3 reife Avocados
- 1 Zitrone
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Olivenöl
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für den Safran-Dip:*

- 2 Tomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 g Crème fraîche
- 100 g Vollmilchjoghurt
- 1 Msp. Safran
- 1 EL Gemüsefond
- Salz, aus der Mühle

##### *Für die frittierten Eier:*

- 3 Eier (Größe M)
- 2 Wachteleier
- 100 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- 300ml Rapsöl, zum Frittieren

#### Zubereitung

Für den Safran-Dip Gemüsefond erhitzen und Safran in den heißen Fond rühren, anschließend mit Crème fraîche und Joghurt verquirlen. Knoblauchzehe abziehen, fein schneiden, mit etwas Salz zerreiben und unter den Dip rühren. Die Tomaten enthäuten, entkernen, fein würfeln und unter den Safran-Dip mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Für das Carpaccio Pilze trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Avocados schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in feine Spalten schneiden.

Pilze und Avocados auf Tellern anrichten.

Den Saft einer Zitrone auspressen. Schnittlauch abbrausen, trocken tupfen und fein schneiden. Aus vier Esslöffeln Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl ein Dressing herstellen, Schnittlauch unterrühren und auf den Pilzen und Avocados verteilen.

Zwei Eier sowie zwei Wachteleier anstechen, in kochendes Wasser geben, drei Minuten kochen, abschrecken und pellen.

Ein Ei aufschlagen und verquirlen. Die gekochten Eier im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch das verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wälzen. Nochmals durch Ei und Brösel ziehen und auf einen mit Semmelbröseln bestreuten Teller legen.

Die Eier in einem hohen Topf mit Rapsöl etwa zwei Minuten knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Pilz-Avocado-Carpaccio auf Tellern anrichten, die Eier darauf legen. Etwas Pfeffer darüber mahlen und servieren. Den Dip dazu reichen.



## ***Thementag: „„Eier-Tiere“ mit Rucolasalat, Birnenspalten, gebratenem Roquefort und karamellisierten Walnüssen“ von Angie Alessio***

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die „Eier-Tiere“:*

4	Eier
8	schwarze Oliven
2	Mohrrüben
1	Aubergine
1	Gurke
½ Bund	krause Petersilie
½ Bund	Schnittlauch
3 EL	Mayonnaise
	essbare Blüten zur Dekoration

#### *Für den Salat:*

200g	Rucola
1	reife Birne
8	Walnüsse
75g	Roquefort
1 Bund	Gartenkresse
1 EL	flüssiger Honig
	Zucker, zum Karamellisieren

#### *Für das Dressing:*

1	Zehe Knoblauch
1/2 EL	Honig
2 EL	Himbeeressig
4 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Einen Ofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die „Eier-Tiere“ die Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Die Mohrrübe putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Gurke waschen und fünf bis sechs Scheiben abschneiden. Anschließend aus den Eiern „Tiere“ bauen.

Für den Pinguin: Eine Olive auf einen Zahnstocher stecken und diesen als Kopf auf ein Ei stecken. Ein kleines Stückchen Mohrrübe als Schnabel in die Olive stecken. Zwei weitere Mohrrübenstücke als Füße mit einem Zahnstocher unten am Ei befestigen. Zwei Flügel aus der Auberginenschale herausschneiden und seitlich am Ei befestigen.

Für den Hasen: Ein hartgekochtes Ei längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf den Teller legen. Aus der Auberginenschale zwei Ohren herausschneiden und mit Zahnstochern oben am Ei befestigen. Ein Stückchen Olive als Nase vorne am Ei befestigen.



Für das Eiernest: Die andere Hälfte des längs durchgeschnittenen Eis mit der Schnittfläche nach oben legen und als Eier einige Oliven darauf mit Zahnstochern befestigen. Auf einer Platte krause Petersilie als Gras auslegen, an einer Seite Gurken- und Möhrenscheiben auslegen, den Pinguin darauf platzieren, auf der anderen Seite den Hasen und das Eiernest platzieren. Alles mit Blüten dekorieren und an die Seite etwas Mayonnaise zum Dippen geben. Die rohe Aubergine dient dabei nur als Dekoration und ist nicht zum Verzehr gedacht.

Für den Salat den Rucola waschen, trocken schleudern und grob zerteilen. Die Brunnenkresse verlesen, waschen, trocken und kleinschneiden.

Die Walnüsse in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Den Roquefort auf ein Backblech geben, mit etwas Honig bestreichen und im Ofen leicht anschmelzen lassen.

Für die Vinaigrette den Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit dem Olivenöl und dem Himbeeressig verrühren. Mit Honig, sowie etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette über den Salat geben. Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Auf dem Salat drapieren.

Den Salat auf einem Teller anrichten, den Käse, die Walnüsse und die Birnenspalten daraufgeben. Die „Tier-Eier“ separat anrichten.



**Thementag: „Eierlei- alles rund ums Ei“ – „Shakshuka´ mit Lammfilet und Knoblauch-Baguette“ von Knut Barde**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Lammfilet:*

- 1 Lammfilet, ca. 200 g
- 2 Zehen Knoblauch
- 4 Zweige Rosmarin
- Olivenöl, zum Anbraten

*Für das Shakshuka:*

- 2 kleine rote Spitzpaprika
- 300 g Dosentomaten
- 2 Fleischtomaten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Peperoni
- 4 Eier, Größe M
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 EL Oregano, gerebelt
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1-2 EL Tomatenmark
- Olivenöl, zum Anbraten
- Zucker, zum Abschmecken
- Meersalzflocken, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Knoblauch-Baguette:*

- 1 Baguette
- 20g Butter
- 2 Zehen Knoblauch

**Zubereitung**

Den Ofen auf 80 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Für das Shakshuka Zwiebeln und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einer großen Pfanne in Olivenöl andünsten. Für das Fleisch den Rosmarin abbrausen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Das Lammfilet waschen, trocken tupfen und in etwas Öl mit Knoblauch und Rosmarin in einer separaten Pfanne kurz anbraten. Anschließend bei 80 Grad im Ofen ziehen lassen.



Für das Shakshuka Peperoni und Paprika waschen, putzen und kleinschneiden. Zu den Zwiebeln geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze mitdünsten bis die Paprikastreifen weich sind.

Tomaten waschen. Erst Tomatenmark, dann die Dosentomaten unterrühren. Die ganzen Tomaten hinzufügen. Mit Salz, Zucker, Oregano und Kreuzkümmel würzen und offen um ein Drittel einkochen. Dabei umrühren und die ganzen Tomaten zerdrücken.

Die Eier nacheinander einzeln aufschlagen, behutsam nebeneinander in die Sauce gleiten lassen und mit Salzflocken bestreuen. Etwa zwölf Minuten bei mittlerer Wärmezufuhr garen. Die Petersilie waschen, trockentupfen und kleinhacken.

Für das Baguette Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Das Baguette halbieren und kurz in einer Grillpfanne mit Knoblauch und Butter rösten.

Shakshuka mit Petersilie bestreuen. Mit Lammfilet und Baguette servieren.



**Thementag: „Pochiertes Ei auf grüner Sauce mit Kartoffeln und Gurkensalat“  
von Graziella Macri**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das pochierte Ei:*

4 Eier  
20ml Olivenöl

*Für die Kartoffeln:*

500 g kleine, festkochende Kartoffeln  
150 ml neutrales Öl

*Für die grüne Sauce:*

150 g Sahnejoghurt  
250 g Schmand  
2 EL Mayonnaise  
1 Bund Schnittlauch  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Dill  
1 Bund Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Salat:*

1 Gurke  
1 Zitrone  
1 Bund Dill  
50 ml Olivenöl  
1 TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Zucker, zum Abschmecken

*Für die Garnitur:*

1 Bund Kresse

**Zubereitung**

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und gar kochen.

Für die Sauce alle Kräuter waschen, trocknen und grob zerkleinern. Kräuter zusammen mit Joghurt, Mayonnaise, Schmand, Salz und Pfeffer in den Standmixer geben und fein pürieren. Die Sauce kaltstellen.

Für den Salat Gurke waschen und mit Schale fein hobeln. Zitrone auspressen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Olivenöl vermengen. Dill waschen, trocknen, fein hacken, alles zusammen zur Gurke geben und durchmengen.

Kartoffeln abgießen und in reichlich Öl rundherum anbraten, bis sie schön braun sind.



In der Zwischenzeit Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Frischhaltefolie mit Öl bestreichen und in ein leeres Glas geben. Das Ei vorsichtig hineingleiten lassen und die Folie luftdicht verschließen. Diesen Vorgang drei Mal wiederholen. Nun die Ei-Beutel in das kochende Wasser geben und vier Minuten garen lassen. Danach die Eier sofort vorsichtig aus der Folie nehmen.

Die Kresse abschneiden und waschen. Sauce und Kartoffeln auf Tellern anrichten, die Eier vorsichtig drauflegen und fein einschneiden, damit das Eigelb etwas rausläuft. Mit Kresse garnieren und servieren.





**Thementag: „Eierlei- alles rund ums Ei“: „Eierpizza mit Chinakohl-Paprika-Salat und Eiermarinade“ von Ulrich Haaf**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die „Eierpizza“:*

- 3 Eier
- 3 EL Sahne
- 3 EL passierte Tomaten
- 1 Kugel Mozzarella
- 1 kleine rote Paprika
- 2 Mangoldblätter
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Oregano
- ½ Bund Basilikum
- ½ Bund Thymian
- Butter, zum Anbraten
- Rapsöl, zum Anbraten
- Cayennepfeffer, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Salat mit der Marinade:*

- 1 Chinakohl
- 1 Paprika
- 2 Eier
- 80 ml Gemüsefond
- 1 TL Dijonsenf
- 1 EL Rotweinessig
- 3 EL Olivenöl
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Einen Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Für den Salat zwei Eier kochen.

Für die „Pizza“ drei Eier aufschlagen, mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen, klein hacken und hinzufügen.

Paprika und Mangold waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Mozzarella ebenfalls würfeln. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und klein hacken.

Mangold kurz in Öl anschwitzen, aus der Pfanne nehmen.



Anschließend etwas Butter in die Pfanne geben, die Eiermasse darin eine Minute angehen lassen. Mangold, Paprikawürfel, passierte Tomaten und Mozzarella darauf verteilen und mit den Kräutern bestreuen.

Die „Pizza“ in den Ofen geben und 10 bis 15 Min garen.

Für den Salat Eier pellen und halbieren. Eiweiß und Eigelb trennen und separat klein hacken.

Gemüsefond mit Senf, Essig und Öl verrühren, mit Salz Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss die gehackten Eier unterrühren.

Chinakohl und Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden, Eiermarinade darüber geben.

„Eierpizza“ mit dem Salat und der Marinade auf Tellern anrichten und servieren.