

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juli 2022 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Mein Egg benedict" mit Robin Pietsch



Klaus Rottensteiner

Crispy Egg: Im Bauernbrot gebratenes Ei mit Trüffel, Parmaschinken, Spinat, Pilzragout und Sauce hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für das im Bauernbrot gebratene Ei:

½ gefrorenes Bauernbrot
 4 Scheiben Parmaschinken
 150 g Babyspinat
 1 Frühlingszwiebel
 1 Sommertrüffel
 1 EL reine Trüffelpaste
 2 Eier
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Die Eier für 5,2 Minuten wachsw weich kochen, in Eiswasser abkühlen und vorsichtig schälen.

Das gefrorene Bauernbrot der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben auf das Schneidebrett legen, mit Trüffelpaste bestreichen, eine Scheibe Parmaschinken und zwei Blätter Spinat darauflegen. Das geschälte Ei daraufsetzen, Trüffel über das Ei hobeln und vorsichtig einrollen. Rolle dann in einer beschichteten Pfanne auf allen Seiten kurz krossbraten.

Restlichen Spinat waschen. Die übrigen 2 Scheiben Parmaschinken in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit dem Spinat in etwas Butter anschwitzen. Frühlingszwiebel putzen, fein schneiden und darunter mischen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pilzragout:

70 g braune Champignons
 70 g Shiitake
 70 g Kräuterseitlinge
 2 Schalotten
 30 ml Gemüsefond
 1-2 Zweige Petersilie
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, würfelig schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne anschwitzen. Pilze schneiden, dazugeben und anrösten. Mit Gemüsefond ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren und dann mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zum Schluss etwas gehackte Petersilie dazugeben.

Für die Sauce hollandaise:

4 Eier
 150 g Butter
 50-100 ml Weißwein
 Weißweinessig, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Weißwein in einen Topf geben und erwärmen. Butter in einem Topf erhitzen. Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen warm schaumig schlagen. Salzen und die warme Butter unter ständigem Rühren einarbeiten. Außerdem den Weißwein und Weißweinessig unter Rühren nach Geschmack einarbeiten.

Für die Garnitur:

1-2 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dennis Straubmüller

Egg Benedict mit Saiblingstatar, zweierlei Avocado, Zitronen-Schnittlauch-Hollandaise und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für die pochierten Eier

2 Eier, Größe L
50 ml Weißweinessig
1 Prise Salz

Die Eier aufschlagen und einzeln in eine Tasse geben. Wasser mit Essig und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd ziehen und mit einem Löffel einen „Strudel“ bilden. Die Eier vorsichtig in den Topf geben, sodass sich das Eiweiß um das Eigelb schließt. Ca. 5 Minuten bei siedendem Wasser pochieren. Danach die Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Saiblingstatar:

1 Saiblingsfilet à 200 g, ohne Haut
1 Zitrone, davon Abrieb
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Basilikum
30 ml Olivenöl
Piment d´ Espelette, zum Würzen
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Saibling von der Haut und den Gräten befreien. Danach das Filet in feine Würfel schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Schnittlauch und Basilikum abbrausen und fein schneiden. Saibling mit Zitronenabrieb, Olivenöl, Schnittlauch, Basilikum, Salz, Pfeffer und Piment d´Espelette abschmecken.



Laut WWF sind **Saiblinge, Seesaiblinge und Bachsaiblinge** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2022):

- 1. Wahl: BIO- oder ASC-Label (Aquakultur)
- 1. Wahl: Österreich, Schweiz (Aquakultur: Teichanlagen, Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Island (Aquakultur: Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen)
- 1. Wahl: Schweden (Binnenfischerei)

Für den Wildkräutersalat

100 g Wildkräuter
1 Zitrone
2 EL Weißweinessig
6 EL Olivenöl
Piment d´ Espelette, zum Würzen
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter putzen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Aus Essig, dem Saft und Abrieb einer halben Zitrone, Olivenöl und Salz, Pfeffer und Piment d´Espelette ein Dressing anrühren. Die Wildkräuter kurz vor dem Servieren damit marinieren.

Für die Zitronen-Schnittlauch-Hollandaise:

½ Bund Schnittlauch
1 Zitrone
2 Schalotten
4 Eier
160 g Butter
6 EL Weißweinessig

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit den Pfefferkörnern, dem Weißweinessig und dem Weißwein in einen Topf geben und um die Hälfte einreduzieren. Zwischenzeitlich die Butter schmelzen. Danach die Reduktion durch ein Sieb geben und in eine Schüssel oder einen Aufschlagkessel geben. Eier trennen. Auf einem Wasserbad die Reduktion mit den Eigelben kräftig aufschlagen bis eine schaumige Creme entstanden ist. Danach vom Herd nehmen und die geschmolzene Butter langsam einrühren.

20 ml Weißwein
50 ml Wasser
10 schwarze Pfefferkörner
Piment d'Espelette, zum Würzen
Fleur de Sel, zum Würzen

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
Sauce zum Schluss mit dem Saft und dem Abrieb einer halben Zitrone, dem Schnittlauch und Piment d'Espelette und Fleur de Sel abschmecken und bis zum Servieren warmhalten.

Für die Avocado:
1 Avocado
Limonenöl, zum Einpinseln
Piment d'Espelette, zum Würzen
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado vom Kern befreien und die komplette Hälfte mit Hilfe eines Löffels aus der Schale lösen. Eine Hälfte in Scheiben und die andere Hälfte in Spalten schneiden. Die Scheiben leicht überlappend nebeneinanderlegen und danach rund ausstechen, mit Limonenöl bestreichen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Pfeffer leicht würzen. Die Spalten in eine heiße Grillpfanne legen und von beiden angrillen, sodass das typische Grillmuster entsteht.

Für das geröstete Brot:
2 Scheiben Sauerteigbrot
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Das Brot genauso groß wie die Avocado rund ausstechen. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Brotscheiben kross anbraten. Zum Schluss leicht mit Salz würzen.

Für die Garnitur:
1 Salatgurke
Essbare Blüten
Erbsenkresse
Lila Shisokresse
Blutampfer
Saiblingskaviar

Gericht mit Blüten, Kresse, Blutampfer und Kaviar garnieren. Gurke in dünne, lange Streifen schneiden und aufdrehen.

Das Brot mit der Avocado belegen und darauf das Saiblingstatar mit einem Ausstechring anrichten. Darauf das pochierte Ei legen und mit einigen Esslöffel Hollandaise übergießen. Zum Schluss mit der gegrillten Avocado, dem Wildkräutersalat, dem Kaviar und den Blüten und Kressen ausgarnieren und servieren.



Christian Schimitzek

Pochierte Wachteleier auf Kartoffel-Rösti mit Baby-Brokkoli, Schinken-Crunch und Trüffel-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Eier:

5 Wachteleier
8 EL Essig
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Wachteleier aufschlagen und in eine Tasse geben. 2 Liter Wasser in einem Topf aufkochen und Essig und Salz hinzugeben. Strudel mit einem Schneebesen erzeugen und die Eier hineingleiten lassen. Für ca. 30 Sekunden kochen, herausnehmen und im Eiswasser abschrecken.

Für die Kartoffel-Rösti:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Butterschmalz
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, fein hobeln, salzen und kurz zur Seite stellen.

Kartoffeln gut ausdrücken. Mit Muskat und Pfeffer würzen. Zu einer Kugel formen, in eine heiße Pfanne mit Butterschmalz geben, dann flachdrücken und von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Für den Baby-Brokkoli:

200 g Baby-Brokkoli
1 Zitrone
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Eiswürfel

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Brokkolirosen lösen, in

kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Kurz vor dem Servieren in Butter schwenken und mit Zitronensaft abschmecken.

Für den Schinken-Crunch:

100 g feine Scheiben Schwarzwälder
Schinken

Schinkenstreifen auf ein Blech legen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 8 Minuten knusprig backen.

Für die Trüffel-Hollandaise:

1 Schalotte
1 Zitrone, davon Saft
2 Eier
140 g Butter
20 g Trüffelbutter
50 ml Weißwein
2 Nelken
1 TL Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Msp. Xanthan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter und Trüffelbutter in einem Topf schmelzen. Schalotte abziehen, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Weißwein und ca. 50 ml Wasser in einen Topf geben. Eine Reduktion herstellen und diese in einem Sieb abgießen. Eier trennen und über einem Wasserbad die Eigelbe mit der Reduktion und Xanthan schaumig aufschlagen bis der Schneebesen spuren schlägt. Vom Wasserbad nehmen und kurz weiter schlagen. Nun ganz langsam unter durchgehendem Verquirlen die Butter hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zitrone halbieren und etwa 1 EL Saft auspressen. Hollandaise mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Für die Garnitur:

Sommertrüffel
Forellenkaviar
Schnittlauch
Blutampfer
Essbare Blüten

Sommertrüffel über das Gericht hobeln, mit Forellenkaviar, Schnittlauch, Blutampfer und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Maier

Pochiertes Ei auf Bratkartoffeln mit Lachs-Ceviche, Avocado und Limetten-Béarnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das pochierte Ei:
3 Eier
1-2 EL Essig
Ggf. Öl, zum Einpinseln

Wasser zum Kochen bringen. Einen Schuss Essig dazu geben. Ei in Tasse aufschlagen und in angedrehtes Essigwasser reingleiten lassen. 2-5 Minuten simmern lassen, sodass Eigelb noch flüssig ist.

Alternativ kann das pochierte Ei auch wie folgt zubereitet werden: Klarsichtfolie in eine Tasse drücken und mit etwas Öl bestreichen. Ei hineinschlagen. Folie zuknoten und das Paket in kochendes Wasser geben.

Für die Bratkartoffeln:
3 Kartoffeln
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser garen. Kartoffelscheiben in Öl knusprig und goldgelb braten.

Für das Lachs-Ceviche:
300 g Lachsfilet, Sushi-Qualität, ohne Haut
1 kleine milde Chilischote
2 Limetten
2 Zweige Dill
1 geh. TL Zucker
1 geh. TL Salz
Chiliflocken, zum Abschmecken

Limetten halbieren und den Saft auspressen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chili der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Lachsfilet in sehr dünne Tranchen schneiden und mit Limettensaft, Dill, Zucker, Salz und Chili kurz beizen. Ggf. mit Chiliflocken nachwürzen.



Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie auf pazifischen und atlantischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2022):

- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Alaska (Wildfang)
- 1. Wahl (atlantischer Lachs): ASC label (Aquakultur) und BIO (Aquakultur)

Für die Avocado:
1 essreife Avocado
1 Limette

Limette halbieren und Saft auspressen. Avocado in dünne Streifen schneiden, mit etwas Limettensaft beträufeln und beiseitestellen.

Für die Limetten-Béarnaise:

1 Limette	Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotte, 200 ml Wasser, Weißwein, Limettenblätter, Zucker und eine Messerspitze Salz in einen Topf geben und alles einmal auf köcheln lassen, anschließend beiseitestellen.
1 Schalotte	
4 Eier	
80 g Butter	Eier trennen und die Eigelbe, Estragon-Senf, Butter, Salz und Pfeffer in eine Aufschlagschüssel geben und über kochendem Wasserbad leicht anschlagen.
100 ml Weißwein	
3 Kaffir-Limettenblätter	
1 TL Estragon-Senf	Abgekühlten Weißweinsud durch ein Sieb passieren und nach Geschmack angießen, dabei schaumig aufschlagen. Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und hinzufügen. Kerbel abrausen, trockenwedeln und unter die Sauce rühren.
½ Bund Kerbel	
1 Msp. Zucker	
Salz, aus der Mühle	
Weißer Pfeffer, aus der Mühle	

Die gegarten Kartoffelscheiben auslegen und darauf den marinierten Lachs sowie die Avocado anrichten. Pochiertes Ei dazulegen. Limetten-Béarnaise à part servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juli 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Mein Egg benedict", Zusatzgericht von Robin Pietsch



Onsen-Tamago Benedict

Zutaten für zwei Personen

Für das Ei:
2 Eier, Größe M

Das Wasser im Sous-vide-Becken auf 75 Grad erwärmen. Sobald das Wasser die Temperatur von 75 Grad erreicht hat, zwei Eier hineinlegen und diese darin 15 Minuten wachweich garen.

Dann pellen und das Ei direkt auf einen Teller geben.

Für die Sauce hollandaise:
4 Eigelbe, Zimmertemperatur
½ Zitrone

Weißwein, Weißweinessig, Lorbeer, Piment und Wacholderbeeren in einen Topf geben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und um etwa 1/3 einreduzieren lassen. Durch ein Sieb passieren und die Reduktion dabei auffangen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

250 g Butter
100 ml Weißwein
100 ml Weißweinessig
1 Lorbeerblatt

Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Molke abpassieren und die flüssige Butter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

1-2 Pimentkörner
1-2 Wacholderbeeren
Zucker, zum Abschmecken

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Zitronensaft in einen hohen Mixbecher geben. Etwa 50 ml der Reduktion sowie Eigelbe hinzufügen und alles gut verrühren.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Masse in einen Sahnesyphon geben, diesen gut verschließen, eine Kapsel aufschrauben, schütteln und die Sauce hollandaise servieren.

Für den Spinat:
100 g Blattspinat
20 g Speck
1 EL Butter

Spinat waschen und trockenschleudern. Speck würfeln und zunächst in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Butter hinzufügen, dann Spinat hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne von der Hitze nehmen und den Spinat leicht zusammenfallen lassen. Mit Muskat würzen.

Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:
Etwas Pflücksalat

Gericht mit Salat garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.