

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 28. Dezember 2020-
„Ei Ei Ei“ mit Johann Lafer



Karlheinz Hauser

**Tatar vom Almoachsen mit konfiertem Bio-Ei,
Röstzwiebelsud, Bratkartoffel-Espuma und Trüffel**

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:
300 g Rinder Entrecote
(nicht ganz so fett)
Ein paar Sardellenfilets
1 EL Kapern
4 kleine Radieschen
2 kleine Essiggurken
2 Schalotten
2 Eier (Eigelbe)
1 EL mittelscharfer Senf
2 EL gutes, kaltgepresstes Olivenöl
2 Msp. edelsüßes Paprikapulver
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
1 Msp. grob gemahlene schwarze
Pfefferkörner
Eiswasser

Das Fleisch waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und mit Zucker und Paprikapulver einreiben. Durch den Wolf lassen. Die Masse in eine Schüssel auf Eis geben. Schalotten abziehen und hacken. Sardellenfilets und Kapern hacken. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Radieschen waschen, trockentupfen und klein schneiden. Senf, 1 EL Schalotten, 1 TL Sardellen, Kapern, 1 TL Eigelb, Pfefferkörner, Öl, Radieschen und Essiggurken hinzugeben, vorsichtig vermengen und alles gut und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Bevor man das Fleisch durch den Fleischwolf gibt, kann man es mit etwas Zucker und Paprikapulver marinieren. Dadurch bleibt das Fleisch eine sehr lange Zeit lang rot. Nach dem Durchlassen tun Sie das Fleisch in einer Schüssel auf Eis, dann bleibt es perfekt.

Für das Ei:
4 Bio-Eier
400 ml gutes Olivenöl
400 ml Pflanzenöl

Öl auf 58 Grad erhitzen. Eier trennen, Eigelbe auffangen und diese in das erhitzte Öl geben und 35 Minuten ziehen lassen.



**PROFI
TIPP**

Das Aroma vom Ei wird beim Konfieren ganz besonders fein herausgearbeitet. Das übriggebliebene Öl kann man danach gut anderweitig verwenden, da das Öl das Ei beim Konfieren verschließt und si auch den Geschmack des Eis nicht annimmt.

Für das Espuma:
260 g Pellkartoffeln (Grenaille)
2 kleine Schalotten
20 g Butter
150 ml Sahne
100 ml Geflügelfond
1 EL Pro Espuma (Warm)
Neutrales Öl, zum Anbraten

Pellkartoffeln je nach Geschmack mit oder ohne Schale in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne zunächst in Öl und dann mit Butter knusprig braun anbraten. Schalotten abziehen, klein schneiden und dazugeben. Auf einem Sieb abtropfen und etwas abkühlen lassen. Butter erhitzen, sodass Nussbutter entsteht. Lauwarme Kartoffeln mit Fond, Nussbutter und Sahne in einem Mixer ganz fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Pro Espuma zugeben. Die

Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Masse nun in eine Siphon-Flasche geben und zwei Kapseln Stickstoff einlassen. Die Flasche in einem Wasserbad warm stellen.

Für den Sud:
2 kleine Metzgerzwiebeln
Etwas Olivenöl
2 EL Dashi Sud
1 TL Xanthan
1 EL Pflanzenöl, zum Braten

Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und im Pflanzenöl gut anrösten. Mit Dashi Sud auffüllen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Kurz abkühlen und mit Xanthan ein wenig abbinden und etwas Olivenöl mititerrühren.

Für die Garnitur:
1 kleine Knolle (ca. 30 g)
Weißer Alba Trüffel
200 g Wildkräutersalat (ganz fein)

Wildkräuter waschen und trockentupfen.

Das Tartar auf einen tiefen Teller geben und mit einem Esslöffel eine kleine Mulde eindrücken. Das konfierte Eigelb vorsichtig hineingeben und das Bratkartoffel-Espuma vorsichtig aufsprühen. An die Seite etwas angemachte Wildkräuter und etwas vom Röstzwiebelsud angießen. Den Trüffel ganz dünn darüber hobeln und das Gericht servieren.



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.



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.



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.
1 kleiner Kopf Blumenkohl
3 Schalotten
1 Zitrone
Etwas Sahne
30 g Butter
1 Schuss Geflügelfond
1 Schuss Gemüfefond
1 Schuss weißer Balsamico
¼ Bund Schnittlauch
1 Muskatnuss
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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.

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.
Etwas indisches Madrascurry
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.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 28. Dezember 2020▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Gekochtes Ei in der gegrillten Avocado mit Walnuss-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für das Ei in der Avocado:

1 Avocado
2 Bio-Eier
2 EL Olivenöl
1 EL Schwarztee (Earl Grey)
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, Kern entfernen, auf der Schnittfläche mit Öl bestreichen, mit Salz bestreuen und dann in einer Grillpfanne auf der Schnittfläche ein schönes Muster angrillen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Schwarztee hinzugeben. Eier in kochendem Wasser ca. 5 Minuten garen, abschrecken und dann schälen. Vor dem Servieren etwas Chili über die Eier geben.



**PROFI
TIPP**

Sie sollten in diesem Fall das Ei ein wenig anklopfen, während Sie es kochen, damit der Tee auch unterhalb der Schale ins Ei eindringen kann. Außerdem: Woran kann man erkennen, dass ein Ei frisch ist? Wenn man das Ei in eine Schüssel mit Wasser legt und es oben schwimmt, hat sich im Ei etwas Luft gebildet. Sinkt es stattdessen nach unten, ist es komplett dicht und frisch.

Für die Vinaigrette:

30 g Walnusskerne
2-3 EL weißer Balsamico
75 ml Geflügelfond oder Gemüfefond
½ TL Honig (Kastanien)
2 EL Olivenöl
4 EL Walnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer Pfanne ohne Fett Walnusskerne rösten. Auskühlen lassen und grob hacken.

Balsamico, Fond, Salz, Pfeffer, Honig, Olivenöl und Walnussöl zusammen cremig verrühren dann die gehackten, ausgekühlten Walnusskerne dazugeben.



**PROFI
TIPP**

Wer Lust hat (wie Johann Lafer in der Sendung) zusätzlich noch das perfekte Rührei zuzubereiten, verquirlt 3 Eier, 1 Schuss Sahne (wenn sie angeschlagen ist, wird das Rührei noch lockerer), etwas Milch und 1 Prise Salz und Pfeffer miteinander.

Eine kalte Pfanne mit Butter einreiben und das verquirlte Ei hineingeben. Das Ei mit einem Gummispachtel von außen nach innen schieben, sodass innen eine Blüte entsteht. Ganz wichtig: Nicht rühren! So bekommen Sie **das perfekte Rührei!**

Für die Garnitur:

50 g Rucola-Salat

Rucola-Salat waschen und trockentupfen.

Rucola-Salat auf einem Teller verteilen, Avocado-Hälften darauflegen und in die Mulde, in der zuvor der Kern war, das Ei hineinlegen und dann das Ganze mit der Vinaigrette vollenden. Das Gericht servieren.