

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. April 2024** ▪  
**Vorspeise mit Björn Freitag**



**Charlotte Dörfler**

**Curry-Eiersalat mit Pumpernickel-Erde und geröstetem Blumenkohl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Mayonnaise:**

1 Zitrone, Saft  
 1 Ei  
 1 EL Senf  
 100 ml Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Ei, Senf und Pflanzenöl in ein hohes schmales Gefäß geben. Einen Stabmixer bis zum Gefäßboden einsetzen und starten. Langsam nach oben ziehen, sodass eine Emulsion entsteht. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Eiersalat:**

2-3 Eier  
 50 g griechischer Joghurt  
 25 g selbstgemachte Mayonnaise, s.o.  
 ½ TL Chiliflocken  
 ½ TL Pul Biber  
 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
 1 TL mildes Currypulver  
 5 g frischer Estragon  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier in einem Topf mit kochendem Wasser für ca. 10 Minuten hart kochen. Dann abschrecken und abkühlen lassen. Wenn sie kalt sind, pellen und hacken.

Die zuvor hergestellte Mayonnaise (s.o.) mit dem griechischen Joghurt, Chiliflocken, Pul Biber, Kreuzkümmel und Currypulver in einer kleinen Schüssel vermischen. Estragon fein hacken und ebenfalls dazu geben. Marinade mit den gehackten Eiern vermengen und den Eiersalat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Blumenkohl:**

¼ Blumenkohl  
 1 Zwiebel  
 2 TL mildes Currypulver  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Zwiebel abziehen und in kleine Streifen schneiden. Blumenkohl, Zwiebelspalten, Currypulver, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Alles für 15 Minuten im Ofen rösten, bis die Röschen goldbraun sind und noch etwas bissfest sind.

**Für die Pumpernickel-Erde:**

100 g Pumpernickel  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pumpernickel fein hacken oder in einem Mixer zerkleinern. In einer Pfanne anrösten, bis eine krümelige, knusprige Masse entsteht. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone, Abrieb

Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.