

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Mai 2022** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Maximilian Drimalski

**Eier-Türmchen mit gebratenen Champignons,
Rosmarinkartoffeln und selbstgemachtem Barbecue-Dip
mit Apfelscheiben**

Zutaten für zwei Personen

Für die Eier:

6 Eier
 1 kleine Zwiebel
 20 g Parmesan
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das erste Spiegelei ein Ei trennen. Das Eiweiß in einer Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Parmesan reiben. Für das Rührei, ein Ei sowie das getrennte Eigelb vom Spiegelei verrühren. Zwiebel in Butter glasig garen. Dann das Rührei und Parmesan hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das zweite Spiegelei, ein Ei in einer kalten Pfanne mit Butter braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rund ausstechen.

Für die Champignons:

400 g braune Champignons
 1-2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 Butter, zum Braten
 2-3 Zweige glatte Petersilie
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In etwas Butter und Olivenöl anschwitzen. Pilze hinzufügen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosmarinkartoffeln:

6 Kartoffeln
 5 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln putzen und in kaltes Wasser legen. Dann mitsamt Schale vierteln oder achteln.

Backblech mit Olivenöl bepinseln, Kartoffeln darauflegen und den Rosmarin sowie etwas Olivenöl über die Kartoffeln geben. Für 20-30 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Dip mit Apfelscheiben:

1 Apfel
 3 große Tomaten
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 50 ml Apfelsaft
 1-2 TL Honig
 4 cl Rum
 Chilipulver, zum Abschmecken
 Paprikapulver, zum Abschmecken
 Zucker, zum Abschmecken
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In Olivenöl anschwitzen. Tomaten schälen und Strunk entfernen. Apfel abbrausen, vom Kerngehäuse befreien und mitsamt Schale in Scheiben schneiden. Tomaten zu Zwiebeln und Knoblauch geben und einkochen lassen. Mit Apfelsaft ablöschen. Apfelscheiben hineinlegen. Honig und Rum hinzufügen, dann alles mit Paprika- und Chilipulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Apfelscheiben aus dem Topf nehmen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.