

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



**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.