

▪ 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.