

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Dezember 2022** ▪  
**„Katerfrühstück“ mit Johann Lafer**



**Klaus Jourdan**

**Œufs cocotte mit Kartoffelwürfeln, Guacamole und Apfel-Ingwer-Shot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Eier:**

50 g Chorizo  
 1 rote Peperoni  
 1 Schalotte  
 2 Eier  
 1 EL Butter  
 2 TL Crème fraîche  
 100 g Weichkäse  
 2 EL Sahne  
 ½ Bund Schnittlauch  
 Etwas grobes Meersalz, zum Würzen  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Ofenfeste Förmchen mit Butter einfetten. Schalotte abziehen und klein schneiden. Chorizo und Peperoni kleinschneiden und mit Schalotten in einer Pfanne anschwitzen. Käse kleinschneiden. In Förmchen füllen und je einen Teelöffel Crème fraîche mit Sahne verrühren und zusammen mit Käse nach Belieben dazugeben. Eier getrennt aufschlagen und in eine Tasse geben (sie müssen ganz bleiben). Behutsam in die Förmchen gleiten lassen.

Förmchen in eine Auflaufform stellen. Mit kochendem Wasser auffüllen bis die Förmchen soweit im Wasser stehen, wie diese innen befüllt sind. Dann für ca. 7-10 Minuten im Ofen backen bis das Eiweiß stockt, aber das Eigelb innen noch flüssig ist. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit Meersalz, Pfeffer würzen und etwas Schnittlauch bestreuen.

**Für die Guacamole:**

1 reife Avocado  
 1 Schalotte  
 1 rote Peperoni  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone  
 2 Tomaten  
 Chilisalz, zum Würzen  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren und den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch abziehen, fein schneiden und etwas zerdrücken. Schalotte abziehen und fein schneiden. Peperoni fein schneiden. Alles vermischen und mit Zitronensaft, Pfeffer und Chilisalz würzen. Die Tomaten vierteln, entkernen, klein würfeln und zum Schluss auf der Guacamole anrichten.

**Für die Kartoffelwürfel:**

4 große festkochende Kartoffeln  
 1 Zwiebel  
 50 g Speck am Stück  
 1 Bund Petersilie  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden.

Kartoffelwürfel für ca. 5 Minuten in eine Schale mit kaltem Wasser legen. Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und den Speck in kleine Würfel schneiden. Beides in einer kleinen Pfanne anbraten, danach beiseitestellen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin ca. 20 Minuten anbraten. Deckel auflegen und gelegentlich wenden, nach 10 Minuten ohne Deckel weiter braten. Salzen und pfeffern. Abschließend Zwiebel und die Speckwürfel dazugeben und Petersilie kleinschneiden und damit garnieren.

**Für den Shot:**

2 saftige große Äpfel  
 1 Stück Ingwer  
 1 Zitrone  
 1 EL Honig

Äpfel und den Ingwer heiß abwaschen. Äpfel entkernen und zusammen mit der Schale und dem Ingwer in einen Entsafter geben. Etwas Zitronensaft und Honig hinzufügen und alles gut vermischen und in Schnapsgläser füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.