

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. April 2023** ▪
Tagesmotto „Ei, Ei, Ei“ mit Johann Lafer



Melina Gross

Pochiertes Ei auf getrüffeltem Kartoffelschaum mit karamellisierten Zwiebeln, knusprigen Brotwürfeln, Speck und Schnittlauch-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelschaum:

250 g mehligkochende Kartoffeln
 150 g Milch
 50 g Butter
 2-3 TL Trüffelöl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Ca. 50 ml von dem Kartoffelwasser aus dem Topf entnehmen und zur Seite stellen. Kartoffeln abseihen und durch eine Presse passieren, nicht mixen! Die Milch in einem Topf erhitzen und mit dem Kartoffelwasser, Butter und Trüffelöl zu den passierten Kartoffeln geben. Mit einem Kochlöffel alles gut verrühren. Mit Muskat und Salz kräftig abschmecken, leicht überwürzen. Bei immer noch vorhandenen Stückchen die Masse noch einmal durch ein Sieb streichen, bis sie glatt ist. Anschließend erst in einen Sahnesyphon füllen und mit 1-2 Kapseln versetzen. In einem warmen Wasserbad bei ca. 70 Grad warmhalten

Für das pochierte Ei:

2 Eier
 2 EL heller Essig
 1 TL Salz

Wasser in einem großen Topf zum Sieden bringen und Essig dazugeben. Eier einzeln aufschlagen und einzeln in eine Tasse geben. Das Wasser mit einem Löffelstiel rühren bis ein kleiner Strudel entsteht. Das Ei direkt in die Mitte des Strudels des siedenden Wassers vorsichtig gleiten lassen und ca. 2-3 Minuten kochen.

Für die karamellisierten Zwiebeln:

3 große Zwiebeln
 2 EL Zucker
 3 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln schälen und in feine Kreise bzw. Halbkreise schneiden. In einer gut beschichteten Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebeln in die Pfanne geben. Zucker dazugeben und einmal vermischen. Dann auf mittlerer/etwas stärkerer Hitze die Zwiebeln schmoren lassen. Es dauert ca. 25-30 Minuten. Ab und zu etwas Butter zu den Zwiebeln geben. Daraufhin die Zwiebeln sobald sie braun sind aus der Pfanne nehmen und nach Geschmack salzen.

Für Brot und Speck:

2 Scheiben altes Brot (z.B. Ciabatta)
 50 g Südtiroler Speck
 2 Knoblauchzehen
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 1 EL ÖL
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brot in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit dem Öl erhitzen. Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben und Knoblauch darin rösten, aber nicht braun werden lassen. Brot in die Pfanne geben und darin ein paar Minuten mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und wieder herausnehmen. Speck in Würfel schneiden. Speck in die gleiche Pfanne geben und dort knusprig braten.

Für das Öl: Schnittlauch und Spinat abbrausen und trockenwedeln. Schnittlauch ohne Stiele und Spinat in einen Standmixer geben und zusammen mit dem Öl mind. 2-3 Minuten fein mixen. Das entstandene Schnittlauch-Öl durch ein Sieb mit Passiertuch geben und in eine Schüssel fließen lassen. Die Schüssel auf ein Eisbad geben, sodass das Öl schön grün bleibt. Kurz vorm Servieren das Öl in eine kleine Spritzflasche füllen.

Für die Garnitur: Trüffel hobeln.
1 kleines Stück Wintertrüffel

Einige Brotwürfel in die Mitte der Teller legen. Darüber den Kartoffelschaum spritzen und vorsichtig je ein pochiertes Ei in die Mitte legen. Zwiebel, Pancetta und restliche Brotwürfel darüber verteilen und mit Schnittlauch-Öl und etwas Trüffel garniert servieren.