

▪ **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.



Norbert Prager

Senfeier mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Apfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Senfeier:

1 Orange, davon Abrieb & Saft
 4 mittelgroße Eier
 2 EL Butter
 50 ml Sahne
 300 ml Gemüsefond
 1 TL körniger Senf
 3 TL scharfer Senf
 1,5 EL Mehl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einem beschichteten Topf erhitzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, das Mehl dazugeben und einrühren. Gemüsefond und Sahne langsam einrühren. Einmal aufkochen und dann bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich rühren, damit eine glatte Sauce entsteht. Eier in einem Topf mit kochendem Wasser 6 Minuten garen, mit kaltem Wasser abschrecken und von der Schale befreien. Orangenschale abreiben, anschließend Orange auspressen. Sauce mit groben und scharfen Senf würzen und mit Orangensaft, Orangenabrieb, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Eier in die Sauce legen und warm ziehen lassen.

Für die Salzkartoffeln:

ca. 4 mittelgroße Kartoffeln
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf im kochenden Salzwasser gar kochen.

Für den Salat:

1 Kugel vorgegarte Rote Bete
 1 Apfel
 2 TL saure Sahne
 2 TL Sahnemeerrettich
 1 TL Apfelessig
 1-2 TL Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Apfel entkernen und mit der Schale ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Apfel und Rote Bete miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl würzen. Danach saure Sahne und Meerrettich untermischen.

Für die Garnitur:

1 Kästchen Gartenkresse

Kresse abschneiden und über Senfeier und Kartoffeln streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kurt Kolf

Gemüse-Frittata auf Rösti mit Eier-Salat und Senf-Dotter-Nockerl

Zutaten für zwei Personen

Für die Frittata:

1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
2 Lauchzwiebeln
3 Eier
75 g Frischkäse
2 Zweige Petersilie
2 EL Olivenöl
Cayennepfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprikaschoten entkernen und in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Olivenöl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und das Gemüse darin dünsten.

Frischkäse, Eier, Salz und Cayennepfeffer mit dem Stabmixer pürieren.

Eiermasse über das Gemüse geben und zugedeckt 2-3 Minuten stocken lassen. Frittata offen im heißen Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten backen.

Petersilie hacken und darüberstreuen.

Für die Rösti:

500 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
100 g Parmesan
1 Ei
2 EL Butterschmalz
2 EL Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und mit der Reibe grob reiben. Mit einem Tuch die Kartoffelraspel mehrmals gut ausdrücken.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kartoffelraspel, Zwiebel, Ei und Mehl mit Salz, Pfeffer in einer Schüssel vermengen, mit Muskat abschmecken.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Einen Löffel Röstmasse in die Pfanne geben und plattdrücken. Geriebenen Parmesan darauf verteilen und einen weiteren Löffel Röstmasse auf den Käse geben, wieder plattdrücken. Erste Seite bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dann vorsichtig mit dem Pfannenwender wenden und die zweite Seite goldbraun braten.

Für den Eiersalat:

3 Eier
1 Zwiebel
2 eingelegte Gurken
½ rote Paprikaschote
1 kleiner Romanasalat
100 ml Milch
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Branntweinessig
1 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier in kochendem Wasser ca. 6 Minuten hart kochen. Danach abschrecken und pellen. Eier in Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen, Paprika entkernen und beides mit der Gurke in kleine Würfel schneiden. Alles mit dem Ei in eine Schüssel geben und mit Essig, Öl, Senf, Pfeffer und Salz würzen. Milch dazugeben und umrühren.

Eiersalat noch einmal abschmecken. Zum Anrichten 2 Blätter vom Romanasalat waschen und als Unterlage für den Eiersalat nutzen.

Für die Senf-Dotter-Nockerl: Wasser erhitzen, etwa 6 Minuten das Ei hart kochen. Pellen, Eigelb entfernen und mit Senf und Öl verrühren. Mit einem kleinen Teelöffel Nockerl formen.
1 Ei
1 EL Senf
1 TL neutrales Öl

Für die Garnitur: Schnittlauch fein hacken.
2 Halme Schnittlauch

Rösti auf einen Teller geben und mit Gemüse-Frittata belegen. Romana Blätter als Unterlage daneben anrichten und den Eiersalat darauf geben. Mit Schnittlauch und Senf-Dotter garnieren und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. April 2023 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Bunter Artischockensalat mit Ei

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

3 mittelgroße Artischocken, alternativ 6
Baby-Artischocken
125 g breite Bohnen
6 gelbe Kirschtomaten
6 rote Kirschtomaten
25 g schwarze entsteinte Oliven
1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
1 Zitrone, davon Saft
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Basilikum
2 Zweige Oregano
3 EL Aceto balsamico bianco
1 EL Honig
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone halbieren und auspressen.

Artischocken putzen. Dafür den Stiel schälen, die äußeren Blätter ablösen und die restlichen Blätter etwa 2 cm über den Boden abschneiden. Artischockenböden vierteln und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Artischocken in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen, anschließend kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Bohnen waschen, putzen und schräg in etwa 2 cm große Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 5-6 Minuten garen, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Tomaten waschen, halbieren und mit den Bohnen, Artischocken und Oliven in eine Salatschüssel geben. Petersilie, Basilikum und den Oregano waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in 2 Esslöffel heißem Olivenöl 1-2 Minuten anschwitzen. Mit dem Essig ablöschen, die Pfanne vom Herd ziehen und den Honig, das restliche Olivenöl sowie die Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Eier:

2 Eier

Eier 10 Minuten kochen. Die gekochten Eier pellen und in Spalten schneiden

Salat auf Tellern anrichten und mit Eiern garniert servieren.