

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. April 2019** ▪
Tagesmotto: "Eier" mit Johann Lafer



Jessica Weinbach

Shakshuka mit Spiegelei

Zutaten für zwei Personen

Für das Shakshuka:

2 Zwiebeln
 1 rote Paprika
 1 grüne Paprika
 3 Knoblauchzehen
 4 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL Kreuzkümmel
 1 TL gemahlener Koriander
 1 Prise Chilipulver
 400 g passierte Tomaten
 200 g stückige Tomaten
 1 unbehandelte Zitrone
 ½ Bund glatte Petersilie
 100 g Feta
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und klein hacken. Von den Paprikaschoten jeweils nur eine Hälfte verwenden. Paprika halbieren, putzen und klein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne mit Deckel auf mittlerer Stufe erhitzen und das Gemüse etwa 5 Minuten weich dünsten. Paprikapulver, Kreuzkümmel, Koriander, Chilipulver und eine Prise Salz dazugeben.

Einen Teelöffel Zitronenschale abreiben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Die stückigen und passierten Tomaten, Zitronenschale und die Hälfte der gehackten Petersilie mit in die Pfanne rühren. Alles auf mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt ist. Die Sauce mit Pfeffer abschmecken. Feta klein schneiden.

Für die Spiegeleier:

4 Eier

Mit einem Kochlöffel vier kleine Mulden in das Shakshuka drücken und je ein Ei hinein gleiten lassen. Die Pfanne abdecken und die Eier garen lassen.

Shakshuka in einem Pfännchen mit der restlichen Petersilie und Feta garniert servieren.



Stefanie Middendorf

Eggs Florentine & Huevos Mexicana

Zutaten für zwei Personen

Für das Brot:

2 große, dicke Scheiben Krustenbrot
2 EL Olivenöl
6 Cherrytomaten
Salz, aus der Mühle

Backofen auf 80 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Brotscheiben von beiden Seiten und Tomaten im Ganzen darin rösten. Etwas salzen.

Beides im Ofen warm halten.

Für die Salsa:

1 kleine Zwiebel
1 Paprika
1 Knoblauchzehe
1 Fleischtomate
1 EL Tomatenmark
1 TL Honig
½ TL edelsüßes Paprikapulver
neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomate mit dem Messer anritzen, kurz ins kochende Wasser geben und danach mit kaltem Wasser abschrecken. Haut und Kerne entfernen und in Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abzuziehen und fein hacken. Ein Viertel der Paprika schälen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Paprika anschwitzen. Tomatenmark und Honig unterrühren. Tomatenwürfel hinzufügen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und etwas schmoren lassen.

Für die Guacamole:

1 Avocado
1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Limette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, entkernen mit einem Teelöffel aus der Schale nehmen und mit der Gabel zerdrücken. Knoblauch häuten.

Knoblauchzehe halbieren und eine Hälfte ebenfalls fein hacken. Ein Viertel einer Chilischote putzen und fein hacken. Knoblauch- und Chiliwürfel mit dem Avocadomus vermengen. Limette auspressen und ein paar Spritzer hineingeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Knoblauch- und Chiliwürfel mit dem Avocadomus vermengen. Limette auspressen und ein paar Spritzer hineingeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Spinat:

70 g Baby-Blattspinat
70 g braune Champignons
1 kleine Zwiebel
Muskat, zum Reiben
neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und gut abtropfen lassen. Champignons in Scheiben schneiden, Zwiebel häuten und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Champignons darin andünsten. Den Spinat hinzufügen und ca. 5 min. mit geschlossenem Deckel garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Sauce Hollandaise:

70 g Butter
1 Ei
1 TL Weißweinessig
1 unbehandelte Zitrone
1 EL Weißwein
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen, abkühlen lassen. Wasser in einem Topf zum Sieden bringen. Zitrone auspressen. Ei trennen und das Eigelb, mit Essig, Weißwein und einem Spritzer Zitronensaft in einer Metallschüssel verrühren. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad geben und mit dem Schneebesen so lange aufschlagen bis eine dickliche Creme entsteht. Vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnen Strahl unter die Eigelbcreme rühren.

- Für die pochierten Eier:** In einem großen Topf Wasser mit Essig aufkochen. Die Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen. Mit Hilfe eines Rührlöffels im Essigwasser einen Strudel erzeugen. Die Eier nacheinander in den Strudel gleiten und 3-4 min. darin garen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Leicht salzen.
- 2 Eier
2 EL Weißweinessig
Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Gartenkresse zupfen. Die geröstete Scheibe Brot durchschneiden, die eine Hälfte mit der Guacamole, Ei und Salsa, die andere Hälfte mit Spinat und Ei belegen und mit Hollandaise übergießen. Anschließend mit Kresse garnieren.
- Gartenkresse



Anika Geisler

Strammer Max de luxe mit Rahmchampignons, Kartoffelstroh und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Strammen Max:

4 Scheiben Briochebrot
2 Rinderfilets, à ca. 150 g
2 Scheiben Lardo-Schinken
4 Wachteleier
3 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Mit einem großen Anrichtering / Ausstechring runde Scheiben aus dem Briochebrot ausstechen und in der Pfanne ohne Fett anrösten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Rinderfilets darin scharf anbraten, Knoblauch und Rosmarin dazu und mit dem Fett übergießen. Die Filets aus der Pfanne nehmen und im Ofen weitergaren bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist. Leicht salzen.

Lardo in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Die Pfanne erneut aufstellen und in dem Fett des Lardo die Wachteleier wie Spiegeleier braten. Etwas salzen.

Den Strammen Max de luxe anrichten: Lardo auf die Brioche geben, dann das Rinderfilet und oben drauf das Spiegelei anrichten.

Für die Rahmchampignons:

200 g Champignons
2 Schalotten
200 ml Sahne
½ Bund glatte Petersilie
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons vierteln. Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Rapsöl andünsten. Champignons hinzufügen, mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie unter die Champignons mischen.

Für das Kartoffelstroh:

2 große Kartoffeln
2 EL Mehl
Rapsöl, zum Frittieren

Kartoffeln schälen, in sehr dünne, feine Streifen schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend mehlieren. Einen Topf mit Rapsöl erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun frittieren.

Für den Wildkräutersalat:

2 Hände Wildkräutersalat
4 EL Rapsöl
1 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Honig
1 unbehandelte Orange
1 TL Senf
Essbare Blüten, als Deko
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Schale der Orange abreiben, anschließend Orange halbieren und auspressen. Für das Dressing Rapsöl mit Balsamico, Honig, Saft und der Schale der Orange sowie Senf vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit den Wildkräutern vermischen und mit essbaren Blüten dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Zusatzgericht von Johann Lafer

Das perfekte Rührei

Zutaten für zwei Personen

Für das Rührei: Die Eier vorsichtig in eine kleine Schüssel rein gleiten lassen. Sahne
4 Eier hinzufügen und mit etwas Salz würzen. Nun die Eigelbe mit der Gabel
6 EL Schlagahne aufstechen und vorsichtig verrühren, so dass Eiweiß und Eigelb noch
1 TL Butter keine homogene Masse ergeben und noch einzeln erkennbar sind.
Salz, aus der Mühle Eine kalte Pfanne mit Butter ausstreichen, die Eimasse in die Pfanne
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle gießen und dann erst bei mittlerer Flamme auf den Herd setzen. Sobald
das Ei anfängt zu stocken, mit einem breiten Pfannenwender vorsichtig
das Ei vom Rand aus zur Mitte schieben. Nicht zu viel rühren und nicht zu
trocken werden lassen!

Für die Deko: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.
½ Bund glatte Petersilie

Das Rührei auf Tellern anrichten und mit Petersilie dekorieren.