

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. September 2025  
**Vegetarische Küche mit Mario Kotaska**



**Verena Thimm**

**Blattspinat mit pochiertem Ei, gefülltem Romanasalat im Tempurateig und Trüffel-Mayonnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den gefüllten Romana:**

2 Köpfe Romanasalat  
 1 Zitrone, Saft & Abrieb  
 100 g Frischkäse  
 1 Ei  
 125 ml kaltes Sprudelwasser  
 Nussöl, zum Frittieren  
 75 g Weizenmehl  
 25 g Speisestärke  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Nussöl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Blätter vom Romanasalat abtrennen und blanchieren.

Frischkäse mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer glattrühren. Füllung in die Romanasalatblätter geben.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Mehl, Speisestärke, Sprudelwasser und eine Prise Salz grob verrühren.

Gefüllten Romanasalat durch den Tempurateig ziehen und sofort in das heiße Öl geben. Ca. 2-3 Minuten goldgelb frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Trüffel-Mayonnaise:**

10 g schwarzer Trüffel  
 1 Cornichon  
 1 TL Kapern  
 ½ Schalotte  
 1 Zitrone, Saft  
 1 Ei  
 1 TL heller Balsamicoessig  
 1 TL Dijonsenf  
 120 ml Olivenöl  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein hacken. Kapern und Cornichon fein hacken. Trüffel hobeln. Etwas Trüffel für die Garnitur beiseitelegen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Mit Senf, Eigelb, Essig, Zitronensaft, Zucker und 1 EL Wasser mixen. Olivenöl langsam hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Blattspinat:**  
 400 g frischer Babyspinat  
 2 Schalotte  
 2 Knoblauchzehen  
 20 g Ingwer  
 80 g Butter  
 40 ml Sahne  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 20 g Pinienkerne  
 Muskathuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat kurz blanchieren und abschrecken.

Butter bräunen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, mit Ingwer in etwas Olivenöl glasig dünsten. Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Braune Butter unterheben.

Pinienkerne 10 Minuten im Backofen rösten, kurz vor dem Anrichten hinzugeben.

Ggf. Sahne für die Cremigkeit hinzugeben.

**Für die pochierten Eier:** In einem Topf Wasser zum Simmern bringen, Essig dazugeben.

4 Eier  
2 EL Weißweinessig  
20 g brauner Zucker  
Szechuanpfeffer, zum Würzen  
Grobes Meersalz, zum Würzen  
Ei in eine Tasse schlagen, mit einem Holzstab einen Wasserstrudel erzeugen und das Ei vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. 3-4 Minuten pochieren, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch weich ist.  
Herausheben, ggf. in heißem Salzwasser neutralisieren. Mit braunem Zucker karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:** Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Trüffel garnieren und servieren.

Trüffel, von oben