

▪ **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
 Muskatnuss, 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 Ei in eine Tasse schlagen, mit einem Holzstab einen Wasserstrudel
2 EL Weißweinessig erzeugen und das Ei vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. 3-4 Minuten
20 g brauner Zucker pochieren, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch weich ist.
Szechuanpfeffer, zum Würzen Herausheben, ggf. in heißem Salzwasser neutralisieren. Mit braunem
Grobes Meersalz, zum Würzen Zucker karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Garnitur:** Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Trüffel garnieren und servieren.
Trüffel, von oben