

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12.06.2025** ▪

Tagesmotto „Drei Pflichtzutaten: Erbse, Ei und Curry“ mit Mario Kotaska



Margitta Kröger

Gebratenes Curry-Ei auf Erbsen-Minz-Püree mit knusprigen Kurkuma-Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry-Ei:

4 Eier, Größe L
2 TL Korma-Currypulver
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Die Eier in Salzwasser 7 Minuten kochen.

Kalt abschrecken, abkühlen lassen und pellen.

Eierspitze anschneiden und in Korma-Currypulver wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Eier im Öl braten. Das Öl sollte nicht zu heiß werden, damit die Eier nicht platzen.

Für das Erbsen-Minz-Püree:

500 g TK-Erbsen
3 Schalotten
125 g Butter
100 ml Sahne
1 Bund Minze
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anschwitzen. Erbsen dazugeben. Danach Butter zugeben und kurz aufkochen lassen. Sahne zugeben und ebenfalls kurz aufkochen lassen. Minze klein schneiden und zugeben. Alles in den Mixer geben und pürieren.

Für die knusprigen Kurkuma-Kartoffeln:

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
20 g Kurkuma
Olivenöl, zum Anbraten
20 g Meersalz

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Olivenöl, Kurkuma und Meersalz über die Kartoffeln geben und gut einmassieren. In einer Pfanne mit Olivenöl knusprig braten.

Für die Garnitur:

2 EL Erbsensprossen
2 Zweige Minze
1 TL Chiliflocken

Minze waschen, abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen.

Das Erbsen-Minz-Püree auf den Tellern verstreichen. Gebratenes Korma-Curry-Ei auf das Püree legen. Kartoffeln um das Püree anrichten. Alles mit Erbsensprossen, Minze und Chiliflocken garnieren.



Judith Wenzina

Erbсен-Pancakes mit gebackenem Kräuter-Ei und Curry-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Erbsenpancakes:

200 g aufgetaute TK-Erbsen
2 Frühlingszwiebeln
1 Ei
60 g Buttermilch
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
2 Zweige Petersilie
50 g Mehl, Type 700
½ TL Backpulver
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das gebackene Kräuter-Ei:

4 Eier
100 g Parmesan
100 g Semmelbrösel
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Kräutersalz, zum Abschmecken

Für die Curry-Hollandaise:

1 Schalotte
1 Zitrone, Saft
2 Eier
250 g weiche Butter
1 Schuss Weißwein
1 Lorbeerblatt
1 EL Pfefferkörner
2 EL Korma-Curypulver
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsensprossen

Die Erbsen in Salzwasser kurz aufkochen, durch ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Alle anderen Zutaten, bis auf Erbsen, Frühlingszwiebel und Petersilie mit dem Stabmixer mixen. Erbsen hinzufügen und erneut mixen, sodass aber einige Erbsen ganz bleiben. Danach Petersilie und Frühlingszwiebel waschen, hacken und unterrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Erbsenpancakes darin ausbacken.

Parmesan reiben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Semmelbrösel und Parmesan mischen und mit Kräutersalz würzen. Eigelbe darin wälzen, dann für 15 Minuten einfrieren. In einem Topf mit heißem Öl 30 Sekunden frittieren.

Schalotte abziehen und grob hacken. 60 ml Wasser, Lorbeerblatt, Schalotte und Pfefferkörner auf circa 1/3 reduzieren und durch ein Sieb abgießen. Butter erhitzen.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, Zitronensaft, Weißwein und Salz mit dem Stabmixer schaumig mixen. Reduktion dazu geben und danach die heiße und flüssige Butter langsam eingießen. Falls die Sauce zu dick wird, heißes Wasser hinzufügen und danach die Butter wieder langsam einlaufen lassen. Curypulver hinzugeben.

Sprossen zur Garnitur verwenden.

Die Pancakes aus der Pfanne nehmen, die Curry-Hollandaise darüber gießen, das Kräuterei daraufsetzen und mit Erbsen und Sprossen garnieren.



Verena Lehmann

Currysüppchen mit Ananas und Kokos-Schaum & Samosas mit Erbsen und Ei

Zutaten für zwei Personen

Für das Currysüppchen:

3 Karotten
3 mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Limette, Saft
2 EL Butter
200 ml Kokosmilch
300 ml Gemüsfond
50 ml Weißwein
3 TL Korma-Currypulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln schälen bzw. abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Butter anschwitzen und anschließend Currypulver dazu geben. Mit Weißwein ablöschen und Kokosmilch dazu geben. Anschließend Gemüsfond dazugeben und alles aufkochen lassen, bis das Gemüse gar ist. Pürieren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Samosas-Teig:

1 Ei
3 TL neutrales Öl
125 g Mehl
1 TL Kümmel
1 TL Salz

Mehl, Öl, Kümmel und Salz zusammen in eine Schüssel geben und gut durchkneten. Nach Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

Anschließend den Teig in Folie einschlagen und im Kühlschrank ziehen lassen. Teig in kleine Stücke teilen, ausrollen und ausstechen. Ein Ei verquirlen. Die Seiten des Samosa-Teiges damit einstreichen, zusammenfalten und verschließen.

Für die Samosas-Füllung:

100 g aufgetaute TK-Erbsen
2 Eier
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten +
Frittieren
1 TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier in einer Schüssel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in der Pfanne mit etwas Öl ein Rührei zubereiten. Anschließend die Erbsen unterheben.

Den Samosas-Teig ausrollen und mit dem Ei-Erbsen-Gemisch füllen. Reichlich Öl in einer Pfanne oder Fritteuse erhitzen und die Samosas dahin ausbacken.

Für die Ananas:

1 dicke Scheibe Ananas, ca. 150 g
1 EL Butter
20 g Zucker

Ananas in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butter anbraten und kurz mit dem Zucker karamellieren lassen. Als Einlage in der Suppe servieren.

Für den Kokos-Schaum:

200 ml Kokosmilch
½ Limette, Saft

Kokosmilch in einem kleinen Topf erhitzen und mit einem Spritzer Limettensaft abschmecken. Mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsensprossen

Das Gericht mit Erbsensprossen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2025** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Spargel-Curry mit Morcheln, Erbsen und Blitz-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Spargel-Curry mit Morcheln,

Erbsen:

4 Kartoffeln, z.B. Drillinge
 4 Stangen grüner Spargel
 120 g Kirschtomaten
 150 g Morcheln
 1 Zwiebel
 ½ Orange, Saft
 250 ml Sahne
 Butter, zum Anbraten
 2 EL Senf
 1 Schuss Sherry
 Olivenöl, zum Marinieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln halbieren und in Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Kartoffeln auf einem Backblech in den Ofen geben und 20-30 Minuten garen.

Morcheln putzen und Stiele abschneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Morcheln dazu geben. Mit Salz würzen und mit Sherry ablöschen. 150 ml Sahne hinzu geben und bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Tomaten waschen. Spargel waschen und unteres Drittel schälen.

Spargel und Tomaten mit etwas Zucker und Salz bestreuen und ziehen lassen, bis Wasser austritt. Wasser aufbewahren. Spargel und Tomaten in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit etwas Spargel-Tomaten-Sud und Orangensaft ablöschen. Tomaten-Spargel-Gemüse und Morcheln vermengen. Restliche Sahne dazu geben.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und unter das Curry mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blitz-Hollandaise:

½ Zitrone, Saft
 80 g Butter
 1 Ei
 6 Zweige Kerbel
 5 Zweige Estragon
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Temperatur

schmelzen lassen. Sobald die Butter eine goldbraune Farbe angenommen hat, Hitze reduzieren und durch ein Sieb geben, das mit Küchenpapier ausgelegt ist.

Estragon und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Einen Spritzer Zitronensaft in einen Messbecher geben. Braune Butter dazu geben. Mithilfe eines Stabmixers vermengen. Kräuter dazu geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas frischem Kerbel garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.