

▪ 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

## Erbsen-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

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.

### Für das gebackene Kräuter-Ei:

4 Eier  
100 g Parmesan  
100 g Semmelbrösel

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.

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-Currypulver  
Salz, aus der Mühle

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. Currypulver hinzugeben.

### Für die Garnitur:

1 Beet Erbsensprossen

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 Gemüsefond
- 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 Gemüsefond 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 ausschneiden. 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**



**Für das Spargel-Curry mit Morels,**

**Erbsen:**

4 Kartoffeln, z.B. Drillinge  
4 Stangen grüner Spargel

120 g Kirschtomaten

150 g Morels

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

**Spargel-Curry mit Morels, Erbsen und Blitz-Hollandaise**

**Zutaten für zwei Personen**

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.

Morels putzen und Stiele abschneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Morels 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 Dritter 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 Morels 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 abrausen, 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.