

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juli 2026** ▪  
**Vorspeise mit Mario Kotaska**



**Fabian Mahler**

**Eggs Benedict vom Wachtelei mit Crispy-Chili-Hollandaise und Kalbsfilet auf geröstetem Sauerteigbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das pochierte Ei:**  
 4 Wachteleier  
 6 EL Weißweinessig

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wasser in einem großen Topf bis kurz vor dem Sieden erhitzen, dann die Hitze ausschalten. Weißweinessig hinzugeben. Eier separat vorsichtig in kleine Schalen aufschlagen. Einen Strudel im Essig-Wasser erzeugen und die Eier vorsichtig genau in die Mitte des Strudels geben. Dabei sollte sich das Eiweiß langsam um das Eigelb „wickeln“. Nach ca. 4 Minuten sind die pochierten Eier fertig. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für das Crispy-Chili-Öl:**  
 2 Knoblauchzehen  
 150 ml neutrales Öl  
 2 Kapseln Kardamom  
 40 g milde Chiliflocken

Öl in einem Topf auf ca. 160-180°C erhitzen. Knoblauch abziehen und in möglichst feine Scheiben schneiden, den Kardamom mit einem Messer andrücken. Mit den Chiliflocken in ein hitzebeständiges Glas geben. Das Glas auf eine hitzebeständige Unterlage stellen und das heiße Öl langsam in das Glas füllen. Eventuell vorsichtig mit einem Löffel umrühren und abkühlen lassen. Idealerweise über Nacht ziehen lassen.

**Für die Hollandaise:**  
 1 Schalotte  
 1 Zitrone, Saft  
 2 Eier  
 125 g Butter  
 Crispy-Chili-Öl, von oben  
 150 ml trockener Weißwein  
 1 Spritzer Worcestershiresauce  
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und zusammen mit dem Weißwein in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam einkochen lassen. Im Anschluss die Reduktion durch ein feines Sieb geben und beiseitestellen. Ein Wasserbad mit Rührschüssel vorbereiten und die Butter in einem separaten Gefäß flüssig werden lassen. Eier trennen und die Eigelbe in die Rührschüssel geben. Eigelbe in der Rührschale mit etwas Weißweinreduktion, Zitronensaft, Worcestershiresauce und Salz mit einem Schneebesen verrühren. Dann über dem Wasserbad langsam bis zu einer cremigen Konsistenz verquirlen. Danach von der Hitze nehmen und schrittweise mit der flüssigen Butter emulgieren. Final 5-6 Esslöffel des Crispy-Chili-Öls (siehe oben) verrühren und abschmecken.

**Für das Fleisch:**  
 150 g Kalbsfilet  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfilet mit Salz und etwas Zucker würzen und idealerweise etwas bei Raumtemperatur stehen lassen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten anbraten. Das Filet pfeffern und anschließend im vorgeheizten Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 55 °C garen.

**Für das Brot:**  
 2 Scheiben Sauerteigbrot  
 50 g Butter

In der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, die Butter zerlassen und die Sauerteigbrotscheiben darin anrösten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.