

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

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



**Judith Wenzina**

**Erbse-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  
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
Kräutersalz, zum Abschmecken

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.

**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.