

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12.06.2025 ▪

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



Judith Wenzina

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

Zutaten für zwei Personen

Für die Erbsenpancakes:

200 g aufgetaut 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-Currypulver

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 eingleßen. Falls die Sauce zu dick wird, heißes Wasser hinzufügen und danach die Butter wieder langsam einlaufen lassen. Currypulver 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.