

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Mai 2024** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Gebackenes Ei „Wiener Art“ mit Morcheln und zweierlei Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für den Schaum:

Morchel Abschnitte, s.u.
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 80 ml Sahne
 1 EL Butter
 50 ml Madeira
 100 ml Weißwein
 250 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, auf der Mühle

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel sowie Morchelabschnitte (s.u.) zugeben und anschwitzen. Mit Madeira und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Fond und Sahne angießen, aufkochen und auf 2/3 einkochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren aufschäumen.

Für die Morcheln:

100 g frische Morcheln
 1 EL Butter
 60 ml Weißwein
 30 ml Madeira
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, auf der Mühle

Morcheln vom Stiel befreien, waschen und trockentupfen. Abschnitte für die Sauce nutzen. Je nach Größe halbieren. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Morcheln zufügen, mit Madeira und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

10 Stangen grünen Spargel
 10 Stangen weißen Spargel
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, auf der Mühle

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden entfernen und in kochendem Salzwasser „al dente“ blanchieren. Weißen Spargel schälen, Enden abbrechen und ebenfalls im kochenden Salzwasser „al dente“ blanchieren.

Butter in einer großen Pfanne aufschäumen. Blanchierten grünen und weißen Spargel darin nachbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Eier:

3 Eier
 1 EL Sahne
 100 ml Weißweinessig
 2 EL Mehl
 2 EL Semmelbrösel
 500 ml Erdnussöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, auf der Mühle

2 Liter Wasser mit Essig in einem breiten Topf aufkochen. Mit einem Löffel rühren, sodass sich ein Strudel bildet. Hitze reduzieren, sodass es nicht mehr kocht. 2 Eier nacheinander hineingleiten lassen und etwa 2 Minuten pochieren. Eiweiß sollte dann fest, die Dotter jedoch noch flüssig sein. Eier vorsichtig herausheben und sofort in kaltem Wasser abschrecken.

Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das übrige Ei verschlagen und die Sahne zufügen. Die pochierten Eier zuerst in Mehl, dann im verschlagenen Ei und danach in den Bröseln vorsichtig wenden.

Öl in einer Fritteuse oder im Topf auf 175 Grad erhitzen. Die pochierten Eier im 175 Grad heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur: Kerbelblättchen abzupfen und als Garnitur verwenden.
4 Zweige Kerbel

Spargel und Morcheln auf vorgewärmte Teller anrichten. Morchel-Schaum mit dem Stabmixer aufschäumen und auf den Spargel geben. Je ein ausgebackenes Ei daraufsetzen. Mit einigen Kerbelblättchen fertig stellen und sofort servieren.

Zusatzzutaten von Eric: *Eric verwendete die Sojasauce und die Worcestershiresauce zum Sojasauce, Fleur de Sel, Verfeinern des Schaums. Mit dem Fleur de Sel würzte er das fertige Ei. Worcestershiresauce*

Zusatzzutaten von Monika: *Monika verwendete den Kampotpfeffer anstatt schwarzen Pfeffer. Mit Zitrone, Fleur de Sel, Kampotpfeffer dem Fleur de Sel würzte sie ebenfalls das fertige Ei und die Zitrone verwendete sie zum Verfeinern des Schaums und des Spargels.*