

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2026** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Zara Yegin

**Frittiertes Eigelb mit Parmesansauce, gebratenen
Champignons und Kräuter-Öl**

Zutaten für zwei Personen

Für das Eigelb:

6 Eier
Paniermehl, zum Panieren
Frittierfett, zum Frittieren

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen und die Eigelbe vorsichtig in das Paniermehl geben. Etwas Paniermehl über die Eigelbe geben, damit sie rundum mit Paniermehl bedeckt sind.

Panierte Eigelbe für 25 Minuten in das Tiefkühlfach geben. Danach im Frittierfett für 2-3 Minuten frittieren.

Für die Parmesansauce:

100 g Parmesan
60 g Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

60 g Parmesan reiben. Sahne erhitzen, dann den Parmesan dazugeben und mit Pfeffer und Muskat würzen.

Restlichen Parmesan reiben, als Häufchen auf ein Backblech geben und im Ofen 5-10 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Für die gebratenen Pilze:

4 weiße Champignons
2 Knoblauchzehen
Butter, zum Braten
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und mit Rosmarin und Butter anbraten. Pilze putzen, klein schneiden zugeben und ebenfalls braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kräuter-Öl:

1 Bund Schnittlauch
1 Bund Basilikum
200 ml neutrales Öl

Die Kräuter mit dem Öl fein mixen und in einem Topf kurz erwärmen und durch ein Sieb abseihen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.