

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2026 ▪**
Leibgericht mit Robin Pietsch



Heike Benneker

Kräuter-Senf-Eier mit Rote-Bete-Kartoffelstampf und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Eier:
 4 Eier

Die Eier in kochendes Wasser geben und ca. 6 Minuten wachsw weich garen. Anschließend in Eiswasser abschrecken, kurz abkühlen lassen und vorsichtig pellen.

Für die Kräuter-Senf-Sauce:

2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 50 g Crème fraîche
 35 g kalte Butter
 25 g alter, körniger Senf
 30 ml Weißwein
 90 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 Prise Xanthan
 1 Zweig glatte Petersilie
 2 Halme Schnittlauch
 2 Halme Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und beides darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen, bis der Wein fast vollständig reduziert ist. Gemüsefond angießen und erneut leicht köcheln lassen. Anschließend die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren und auffangen. Eine Prise Xanthan einrühren, um die Sauce zu stabilisieren und ein Gerinnen beim späteren Erhitzen zu verhindern. Sauce zurück in den Topf geben und bei sehr milder Hitze die Crème fraîche einrühren. Mit einem Stabmixer die kalte Butter in kleinen Stücken nach und nach einarbeiten, bis eine cremige, gebundene Sauce entsteht. Den körnigen Senf einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die fein gehackten Kräuter vorsichtig unterheben.

Für den Rote-Bete-Kartoffelstampf:

250 g festkochende Kartoffeln
 200 g vakuumierte Rote Bete
 2 EL Butter
 2 EL Frischkäse
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Rote Bete ebenfalls in Würfel schneiden und nach etwa 10 Minuten mit zu den Kartoffeln geben. Nach insgesamt ca. 15-20 Minuten, oder sobald alles weich ist, abgießen und kurz ausdampfen lassen. Anschließend zurück in den Topf geben. Butter und Frischkäse hinzufügen und die Masse grob stampfen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gurkensalat: Salatgurke in feine Scheiben hobeln und in eine Schüssel geben. Leicht salzen und etwa 10 Minuten ziehen lassen, damit Wasser austritt. Anschließend gut ausdrücken.

1 Salatgurke
½ Zitrone, Saft
2 EL weißer Balsamicoessig
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Olivenöl
2 Zweige Dill
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronensaft, weißem Balsamicoessig, Senf, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Gurkenscheiben mit dem Dressing vermengen und kurz ziehen lassen. Dill fein hacken und kurz vor dem Servieren unterheben.

Für die Garnitur: Kresse als Garnitur verwenden.

½ Beet Erbsenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.