

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juli 2025 ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Johannes Hamackers

Pochiertes Ei mit tomatisierter Sauce hollandaise, Spinat und Kartoffelchips

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelchips:

200 g festkochende Kartoffeln
 Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen und in 1 mm dünne Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben in reichlich kaltem Wasser waschen, danach gut abtropfen lassen und zwischen Küchenpapier trocknen. In der Fritteuse ausbacken und salzen.

Für die Sauce hollandaise:

1 Schalotte
 2 Eier, Größe L
 250 g Butter

Eier trennen und Eigelb auffangen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Mit Weißwein, Pfefferkörner, Lorbeer und 1 Prise Zucker in einem Topf aufkochen. Auf die Hälfte reduzieren. Reduktion durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Butter im Topf zerlassen. Eigelbe, Worcestershiresauce und Tomatenmark zur Reduktion geben und über Wasserbad aufschlagen. Die flüssige Butter zugeben und weiter schlagen. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Zucker abschmecken.

200 ml trockener Weißwein
 2 EL vegetarische Worcestershiresauce

1 EL Tomatenmark
 1 Lorbeerblatt

1 TL schwarze Pfefferkörner
 1 Prise Piment d'Espelette
 1 Prise Zucker

Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spinat:

200 g Babyspinat
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Butter in einer hohen Pfanne zerlassen und Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die pochierten Eier:

4 Eier, Größe L
 200 ml Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle

Einen Liter Wasser mit dem Essig aufkochen. Eier in einer Tasse aufschlagen. Einen Strudel im Wasser erzeugen und Eier vorsichtig hinein gleiten lassen. 3-4 Minuten pochieren. Die Eier in eine Schüssel mit lauwarmem Salzwasser geben, um die Eier warm zu halten.

Für die Garnitur:

½ Beet Gartenkresse

Kresse zupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.