

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Januar 2026**  
**Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs**



**Georg Hermann**

**Pochiertes Ei mit Kartoffelschaum, gepickeltem Gemüse und Balsamico-Perlen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das pochierte Ei:**

2 Eier  
 1 TL Tafelessig  
 Salz, aus der Mühle

Wasser in einem Topf leicht zum Simmern bringen, Essig hinzufügen. Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen und vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. 3–4 Minuten pochieren, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch weich ist. Mit einem Schaumlöffel herausheben und kurz abtropfen lassen.

**Für: den Kartoffelschaum**

200 g mehligkochende Kartoffeln  
 1 Knoblauchzehe  
 100 g Butter  
 50 ml Sahne  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Lorbeerblatt  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Abgießen und mit Butter fein pürieren. Anschließend durchsieben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Sahne in einem Topf erwärmen. Rosmarin, angebrückte Knoblauchzehe und Lorbeer hinzugeben und damit aromatisieren. Durch ein Sieb passieren. Dann die Masse mit der Sahne in eine Espumafflasche geben und nach Zugabe der Gaskapsel gut aufschütteln. Bis zum Servieren warmstellen.

**Für das gepickelte Gemüse:**

½ Zucchini  
 ½ Fenchelknolle  
 1 Knoblauchzehe  
 50 ml Weißweinessig  
 1 Bund Dill  
 1 TL Zucker  
 ½ TL Salz

Dill grob zupfen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Zucchini und Fenchel in feine Streifen schneiden. Essig, 50 ml Wasser, Zucker und Salz in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Gemüse, Dill und Knoblauch in ein hitzebeständiges Gefäß geben, die warme Essig-Mischung darüber gießen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen, gerne länger für intensiveren Geschmack.

**Für die Balsamico-Perlen:**

100 ml dunkler Balsamicoessig  
 3 g Agar-Agar  
 100 ml neutrales Pflanzenöl

Öl kaltstellen. Balsamico erwärmen und Agar-Agar unterrühren. Kurz aufkochen und auf 45 Grad abkühlen lassen. In eine Spritzflasche einfüllen und in das kalte Öl tröpfeln. Die entstandenen Perlen durch ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen.

Die Eier in einen tiefen Teller geben, den Kartoffelschaum aufsprühen und mit dem gepickelten Gemüse garnieren.