

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Januar 2026** ▪
Tagesmotto „Katerfrühstück“ mit Johann Lafer



Meta Hildebrand

Pochiertes Ei im Blätterteig-Sandwich mit Süßkartoffel-Mandelstampf und Erbsen-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für das Pochiertes Ei:

100 ml weißen Kräuternessig
 2 Eier, Größe M-L

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

1 Liter Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und einen Schuss Essig hinzufügen. Ein Ei vorsichtig in eine kleine Schüssel aufschlagen. Das siedende Wasser mit einem Kochlöffel zu einem Wirbel drehen und das Ei vorsichtig hineingleiten lassen. Den Wirbel abstoppen und das Ei 3-4 Minuten garen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen. Mit dem zweiten Ei wiederholen.

Für das Blätterteig-Sandwich:

1 rechteckiger Blätterteig, gefroren
 3 EL Milch

Blätterteig ausrollen und je nach gewünschter Größe runde Taler ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Milch bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 10-15 Minuten goldbraun backen.

Für den Süßkartoffel-Mandelstampf:

500 g Süßkartoffeln
 1 EL Butter
 40 g gehobelte, geröstete Mandeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser weichkochen, anschließend abgießen und im Topf stampfen. Die gehobelten Mandeln hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter unterrühren.

Für die Erbsen-Vinaigrette:

40 g gefrorene Erbsen
 1 kleine Schalotte
 2 EL weißen Balsamico
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Die gefrorenen Erbsen grob hacken und zusammen mit den Schalotten in eine Schüssel geben. Olivenöl und weißen Balsamico hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen.

Den Süßkartoffel-Mandelstampf auf einem der Blätterteig-Taler verteilen, mit einigen gehobelten Mandeln und der Erbsen-Vinaigrette garnieren. Das pochierte Ei darauf setzen, mit einem zweiten Blätterteig-Taler abdecken und genießen.