

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. November 2021 ▪  
 Jahresfinale ▪ "Das glorreiche Dutzend" mit Nelson Müller

**Maltes 12 Zutaten:**

Kartoffeln	Sahne
Blattspinat	Weißweinessig
Parmaschinken	Butter
Schwarzer Trüffel	Speisestärke
Schalotten	Muskatnuss
Eier	Zucker



**Malte Krückemeier**

**Eggs Benedict mit Kartoffelpüree, Spinat, Trüffel und Pommes soufflées**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Kartoffelpüree:**

300 g mehlig kochende Kartoffeln  
 ½ schwarzer Trüffel  
 50-100 ml Sahne  
 1 EL Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Sahne und Butter zu einem cremigen Püree vermengen. Trüffel hineinreiben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

**Für den Spinat:**

200 g junger Blattspinat  
 2 Schalotten  
 2 EL Sahne  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat putzen und waschen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in Öl glasig dünsten. Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas Sahne dazugeben.

**Für die pochierten Eier:**

Weißweinessig  
 2 Eier

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Eier in eine kleine Schüssel oder Tasse geben. Kochwasser mit Essig versetzen und Temperatur reduzieren. Mit einem Kochlöffel einen Strudel im Wasser erzeugen. Eier nacheinander in die Mitte des Strudels gleiten lassen und 4 Minuten pochieren. Vorsichtig herausheben.

**Für den Schinken:**

3 Scheiben Parmaschinken

Parmaschinken für 15-20 Minuten im Backofen bei 150 Grad Umluft trocknen.

**Für die Sauce Hollandaise:** Eier trennen. Butter schmelzen. Eigelbe mit Essig, 2 TL Wasser, Zucker und Salz würzen. Über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Am Ende mit der flüssigen Butter vermengen.

½ TL Weißweinessig

2 Eier, Eigelbe

100 g Butter

Zucker, zum Abschmecken

Salz, aus der Mühle

**Für die Pommes soufflés:** Ei trennen. Kartoffel schälen und mit Hilfe eines Gemüsehobels in sehr feine Scheiben hobeln. 8 Scheiben nebeneinander auf Küchenkrepp legen und trocken tupfen. Mit Speisestärke bestäuben. Überschüssige Stärke herunter pinseln.

1 große Kartoffel

2 EL Speisestärke

1 Ei, Eiweiß

Pflanzenöl, zum Frittieren

8 weitere Scheiben auf Küchenkrepp legen. Ebenfalls trocken tupfen und dünn mit Eiweiß bepinseln. Je zwei Kartoffelscheiben zusammenlegen. Kreise mit dem Ausstecher ausstechen und diese im heißen Fett der Fritteuse zu runden Kartoffelkissen ausfrittieren. Abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:** Trüffel hobeln und als Garnitur verwenden.

½ schwarzer Trüffel

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit frischen Trüffeln bestreuen und servieren.