▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2021 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner

Sandi Elayan

Egg Benedict „around the world“: Pochiertes Bio-Ei mit Limetten-Hollandaise, Pak Choi, Guacamole und knusprigem Speck

Zutaten für zwei Personen

Für die Eggs Benedict:
2 Toasties
4 Scheiben durchwachsener Bio-Bacon
1 Pak Choi Kopf
150 g Butter
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Bacon für 10-15 Minuten im Ofen gleichmäßig knusprig rösten.

Butter in einem Topf erhitzen, bis sich die Molke trennt, karamellisiert und Nussbutter entsteht. Toasties von beiden Seiten in der braunen Butter rösten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Pak Choi putzen und vom Strunk befreien. Das Grüne des Pak Choi in feine Streifen schneiden und etwas vom weißen Strunk dazu schneiden. Toasties aus der braunen Butter nehmen und auf einem Blatt Küchenrolle abtropfen lassen. Pak-Choi-Streifen in die braune Butter geben und mit Salz würzen. Pak Choi herausnehmen und beiseite stellen.

Für die Guacamole:
1 reife Avocado
1 Limette
Etwas grüne Chilisauce
2 EL Limetten-Öl
1 Zweig Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fruchtfleisch der Avocado aus der Schale lösen und Kern entfernen. Limetten-Öl hinzugeben sowie etwas Limettenabrieb- und saft hinzugeben. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und 1 TL davon zu der Avocado geben. Alles mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Chilisauce würzig abschmecken.

Für die Hollandaise:
1 Schalotte
1 Limette
2 Eier
100 g Butter
40 ml Weißwein
20 ml Estragonessig
3 Pfefferkörner
Piment d‘Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Pfefferkörner zerdrücken. Schalottenwürfel mit Weißwein, Estragonessig und Pfefferkörnern zum Kochen bringen und auf die Hälfte reduzieren. Die Reduktion durch ein Sieb in einen Aufschlagkessel geben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe zur Reduktion geben und alles zusammen über einer Sauteuse mit einem Spiralschneebesen warm und schaumig aufschlagen. Butter erhitzen und langsam unter die aufgeschlagene Masse rühren. Dabei darauf achten, dass man am Anfang nur tröpfchenweise die Butter zugibt, später dann in einem dünnen Strahl, sodass die Hollandaise nicht gerinnt. Hollandaise mit Limettensaft, Limettenschale sowie Salz, Piment d‘Espelette und Pfeffer abschmecken.

Für die pochierten Eier:
2 Eier
150 ml heller Essig
Salz, aus der Mühle

Eier aufschlagen und jeweils in eine Tasse geben. 1 Liter Wasser zusammen mit etwas Salz und Essig zum Kochen bringen. Das kochende Wasser vom Herd ziehen und mit einem Schneebesen im Uhrzeigersinn rühren, sodass sich ein Strudel bildet. Eier nun einzeln hintereinander ins Essigwasser geben und bei leicht simmerndem Wasser 6 Minuten pochieren. Eier anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und abstehendes Eiweiß abschneiden.

Für die Garnitur:
1 Limette
½ Bund Schnittlauch

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Toasties mit Guacamole bestreichen. Pak Choi darauf verteilen. Zwei Scheiben knusprigen Bacon darauf legen. Ein pochiertes Ei aufsetzen und Limetten-Hollandaise darüber geben. Mit Schnittlauchröllchen und Limettenabrieb bestreuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.