

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. August 2024 ▪  
Leibgericht mit Robin Pietsch



Steffen Krug

„Bayerisches Egg Benedict“: Geröstetes Weißbrot mit Fleischkäse, pochiertem Ei im Kräutermantel und Sauce hollandaise

Zutaten für zwei Personen

**Für das Weißbrot und die Kräuterbrösel:**

2-3 dicke Scheiben Weißbrot  
Butter, zum Braten  
½ Bund Schnittlauch  
½ Bund Petersilie  
20 g Radieschensprossen  
Salz, aus der Mühle

Das Weißbrot rund ausstechen und den Rest des Brotes mit den Kräutern, Sprossen und ggf. einer weiteren Scheibe Toast mixen. Mit Salz würzen. Kräuterbrösel für das pochierte Ei beiseitestellen. Weißbrot in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten.

**Für die pochierten Eier:**

2 Eier  
Kräuterbrösel, s.o.  
2 cl Weißweinessig

Eier in siedendem Wasser mit etwas Essig für 3-4 Minuten pochieren, danach mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in den zuvor hergestellten Kräuterbröseln wenden. Restliche Brösel zum Anrichten verwenden.

**Für den Fleischkäse:**

2 dicke Scheiben Fleischkäse,  
Metzgerqualität  
Butter, zum Braten

Fleischkäse von beiden Seiten kreuzweise einritzen und beidseitig goldbraun braten.

**Für die Sauce hollandaise:**

2 Schalotten  
½ Solo-Knoblauch  
1 Zitrone, Abrieb & Saft  
3 Eier  
200-250 g Butter + Butter zum Braten  
100 ml Weißwein  
100 ml Gemüsefond  
2 Lorbeerblätter  
4-5 Wacholderbeeren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht kochen lassen. Schalotten und Knoblauch schneiden, beides in einen Topf geben und in Butter anschwitzen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer zugeben und mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist, den Fond hinzugeben. Die Flüssigkeit auf 1/3 reduzieren, dann den Sud abseihen und gut 50 ml beiseitestellen.

Eier trennen und die Eigelbe auf einem Wasserbad mit dem Sud schaumig rühren. Sobald die Masse anfängt zu binden, langsam die zerlassene Butter einrühren, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Final mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft und –abrieb abschmecken.

**Für die Fertigstellung:**

2-3 Blätter Lollo rosso  
2-3 Blätter Lollo bianco  
Piment d'Espelette, zum Bestreuen

Das geröstete Brot auf Kräuterbröseln anrichten. Mit Salat garnieren, den Fleischkäse darauf anrichten und mit dem pochierten Ei im Kräutermantel belegen. Mit Sauce hollandaise beträufeln. Mit etwas Piment d'Espelette bestäuben.

**Für die Garnitur:**

Kleine bunte, essbare Blüten  
1 Beet Erbsenkresse  
1 Beet Radieschenkresse

Gericht mit Blüten und Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.