

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. April 2026**
Tagesmotto „Eier“ mit Björn Freitag



Felipe Bechtoldt

„Egg Surprise“: Sous-vide gegartes Ei und Zweierlei vom Sellerie mit Parmesanschaum, Dill-Öl und Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für die Eier: Die Eier in der Schale in ein Sous-Vide-Becken bei 70 Grad geben und für 17 Minuten garen.
 4 Eier, Größe L

Für die den Sellerie mit Nussbutter: Sellerie schälen und mit Hilfe eines Messers ungleichmäßige Selleriestücke herausbrechen. Butter in einer Pfanne schmelzen und langsam braun werden lassen. Sellerie darin schwenken.
 1 Knollensellerie
 2 EL Butter

Für das Selleriepüree: Restlichen Sellerie in Milch und Wasser weichkochen. Anschließend abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Dann den Sellerie mit Sahne zu einem cremigen Püree verarbeiten. Ggf. etwas Kochflüssigkeit zufügen. Sepia-Tinte und Knoblauch einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 Restlichen Sellerie, von oben
 2 Zehen schwarzer Knoblauch
 3 EL Butter
 300 ml Sahne
 200 ml Milch
 1 TL Sepia-Tinte
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Parmesanschaum: Parmesan reiben. Sahne, Milch und Butter im Topf geben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und Parmesan einarbeiten. Mit Salz abschmecken. Anschließend mit einem Stabmixer aufmixen bis ein Schaum entsteht.
 80 g Parmesan
 60 g Butter
 200 ml Sahne
 200 ml Milch
 1 Msp. Lecithin
 Salz, aus der Mühle

Für die Croûtons: Brot würfeln und in Butter goldbraun braten.
 2 Scheiben Weißbrot
 2 EL Butter

Für das Dillöl: Öl auf 70 Grad erhitzen und mit dem Dill mixen. Anschließend filtern.
 1 Bund Dill
 200 ml Rapsöl

Für die Garnitur: Kresse zupfen.
 1 Beet Gartenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.