

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. April 2020** ▪
Mottotag „Eier“ mit Alexander Kumptner



Julian Reiss

Wachteleier „Vier Jahreszeiten“: Rührei mit Räucherlachs und Frühlingskräutern & Spiegelei mit Sommergemüse & Œuf cocotte mit Herbsttrüffel-Schaum & Winter-Tee-Eier

Zutaten für zwei Personen

Für das Rührei mit Räucherlachs und Frühlingskräutern:

7 Wachteleier
 50 g Räucherlachs, in dünnen Streifen
 2 Halme Schnittlauch
 2 Zweige Bärlauch
 2 Zweige Kerbel
 1 EL Sahne
 Sherry-Essig, zum Abschmecken
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier mit Sahne und Butter in einer kleinen Metallschüssel leicht verquirlen und unter Rühren im Wasserbad stocken lassen.

Schnittlauch, Kerbel und Bärlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kurz vor Schluss die Kräuter ins Rührei unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren mit Lachsstreifen belegen und einen Spritzer Sherry-Essig hinzugeben.

Für das Spiegelei mit Sommergemüse:

2 Wachteleier
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 gelbe Paprika
 1 Zucchini
 1 Tomate
 1 Fenchel
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Oregano
 1 EL Lavendelsalz
 ½ EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, die Hälfte würfeln und in Olivenöl anbraten.

Knoblauch abziehen, die Hälfte hacken und hinzufügen. Kurz durchschwenken. Paprika, Zucchini und Tomate waschen und trockentupfen. Jeweils die Hälfte vom Gemüse würfeln und den Rest anderweitig verwenden. Fenchel putzen und die Hälfte ebenfalls würfeln. Das ganze Gemüse in die Pfanne mitgeben und für circa 5 Minuten braten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln und hacken. Anschließend unter das Gemüse rühren. In der letzten Minute das Ei hineingeben und ein Spiegelei braten. Zum Servieren das Spiegelei auf ein Gemüsebett legen und mit Lavendelsalz würzen.

Für das Œuf cocotte mit Herbsttrüffel-Schaum:

2 Wachteleier
 50 ml Milch
 Ganzer eingelegter schwarzer Trüffel aus dem Glas
 20 g Trüffelbutter
 1 TL Sojalecithin
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Für das Œuf cocotte die Wachteleier in einer mit Trüffelbutter ausgefetteten Souffléform bei mittlerer Hitze im Wasserbad auf einem Backblech etwa 3 Minuten im Ofen stocken lassen. Für den Trüffel-Schaum die Milch mit dem Rest der Trüffelbutter und dem Trüffelwasser aus dem Glas aufkochen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Sojalecithin hinzufügen und mit dem Stabmixer schaumig aufmixen. Zum Servieren den Schaum auf Tellern anrichten und das gestockte Ei aus der Form lösen und im Schaum platzieren, so dass nur das Eigelb zu sehen ist. Zum Schluss den Trüffel über das Gericht reiben.

Für die Winter-Tee-Eier:

- 3 Wachteleier
- 1 EL Lapsang Souchong (Rauchtee)
- 1 Stange Zimt
- 3 TL Sojasauce
- 1 Sternanis
- 5 Kardamomkapseln
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier in kochendes Wasser geben und 2 Minuten und 15 Sekunden wachweich kochen. Währenddessen den Lapsang Souchong Rauchtee mit der Zimtstange, Sternanis, Kardamomkapseln und schwarzem Pfeffer in einem kleinen Topf aufkochen und die Sojasauce hinzufügen. Die gekochten Eier mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, im Eiswasser abschrecken und pellen. Den Tee in eine Souffléform füllen und die Eier hineingeben und in der Form servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.