

| Die Küchenschlacht – Menü am 01. September 2017 |
Finalgericht von Christian Lohse



Eggs Benedict à la Lohse

Zutaten für zwei Personen

Für die Englischen Muffins: Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 400 g Buttermilch Buttermilch und 50 ml Wasser in einem Topf lauwarm erwärmen. Hefe und
 300 g Mehl (550er) Zucker dazugeben und rühren. Butter schmelzen und ebenfalls einrühren.
 60 g Butter Vom Herd ziehen und in eine Schüssel geben.
 20 g feines Meersalz Mehl, Backpulver und Meersalz vermengen, anschließend zur Flüssigkeit
 50 g Zucker geben. Den Teig klumpenfrei rühren. In gefetteten Servierringen in einer
 10 g frische Hefe Pfanne mit Butter anbraten, nicht wenden. Die Pfanne mit den Muffins im
 2 TL Backpulver Ofen ca. 5 Minuten fertig backen.
 2 EL Butter, zum Anbraten

Für den Spinat: Spinat waschen und trocken schleudern. Bei großen Blättern den Strunk
 250 g frischer Spinat heraus schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen, würfeln, in einer
 2 Schalotten Pfanne mit Butter etwas bräunen. Salz hinzugeben. Den Spinat
 1 Knoblauchzehe hinzufügen, zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.
 2 EL Butter, zum Anbraten Gegebenfalls Spinat anschließend abtropfen lassen.
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce hollandaise: Butter lauwarm schmelzen. Eier trennen, Eigelbe mit Essig, Salz und
 250 g Butter Zucker über einem warmen Wasserbad bindend schaumig schlagen. Vom
 3 Eier Herd nehmen und vorsichtig die geschmolzene Butter einrühren.
 2 EL Estragonessig Mit Chilisauce, Salz und Zucker abschmecken, eventuell Essig hinzufügen.
 1 TL scharfe Chilisauce
 1 Prise brauner Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Für den Belag: Schinken in einer Pfanne mit wenig Pflanzenöl kurz und heiß anbraten.
 4 Eier 2 Liter gesalztetes Wasser mit Essig aufkochen. Eier einzeln in einer
 2 Scheiben Kochschinken (fettreich) Schüssel aufschlagen. Strudel in kochendem Wasser erzeugen und die
 2 Scheiben Räucherlachs Eier einzeln darin ca. 4 Minuten pochieren. Die Eier mit eine Schöpfkelle
 2 TL grobes Meersalz vorsichtig herausnehmen und gut abtropfen lassen. Den Räucherlachs
 2-3 TL Weißweinessig bereit stellen.
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Butter, zum Bestreichen

Den Ofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Zwei warme Muffins mit etwas Butter bestreichen. Einen Muffin mit Schinken belegen, den anderen Muffin mit Lachs. Darauf den Spinat mit einer Mulde anrichten. Pochierte Eier in die Mulde legen, mit Sauce hollandaise übergießen und unter dem Ofengrill 3 Minuten gratinieren, anschließend servieren.

Zusatzbestellungen für Andrea: Die Zutaten wurden nicht verwendet.
1 Zitrone, 1 Muskatnuss

Zusatzbestellungen für Constanze: Die Zutaten wurden nicht verwendet.
1 Limette, 2 EL Chilipulver

| Die Küchenschlacht – Menü am 01. September 2017 |
Zusatzgericht von Christian Lohse



Onsen-Eier à la Lohse

Zutaten für zwei Personen

Für die Vinaigrette: Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Schalotten mit 50 ml Weißweinessig, 50 ml Wasser und Zucker in einem Topf erhitzen, mit Salz abschmecken und einmal aufkochen. Auf ein Drittel reduzieren, mit Speisestärke abbinden, pürieren und kalt stellen.

1 Schalotte
 50 ml Weißweinessig
 50 ml Wasser
 50 g Zucker
 1 TL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle

Für die Bohnen: Die Bohnen klein schneiden und in einem Topf mit Wasser und etwas Salz für 6 Minuten bissfest garen. Die Vinaigrette und Olivenöl über die Bohnen geben und miteinander vermengen. Etwas Thymian hacken, dazugeben und mit Salz abschmecken.

100 g grüne Schnippelbohnen
 2 EL Olivenöl
 1 Thymianzweig
 Salz, aus der Mühle

Für die Rahm-Vinaigrette: Sherry Essig, grobes Meersalz, braunen Zucker und Pfeffer in einen Topf geben und verrühren. Sahne hinzugeben, so dass die Vinaigrette andickt. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Olivenöl und Schnittlauch hinzugeben und mit Zucker abschmecken.

100 ml Sahne
 150 ml Sherry Essig
 ¼ Bund Schnittlauch
 1,5 TL Brauner Zucker
 1 TL grobes Meersalz
 2 EL Olivenöl
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Lachs: Den Räucherlachs in ca. ½-1 cm dicke und etwa 1 ½ cm breite Streifen schneiden.

10 Streifen Räucherlachs

Für die Eier: Die Eier bei 64 Grad für 47 Minuten in einem Sous-vide-Becken garen und später für 2 Minuten in siedendem Wasser erhitzen.

6 Eier

Alternative zum Sous-Vide-Becken: Alternativ können auch pochierte Eier serviert werden. Dafür gesalzenes Wasser mit Essig aufkochen. Eier einzeln in einer Schüssel aufschlagen. Strudel in kochendem Wasser erzeugen und die Eier einzeln darin ca. 4 Minuten pochieren. Die Eier mit eine Schöpfkelle vorsichtig herausnehmen und gut abtropfen lassen.

6 Eier
 2-3 TL Weißweinessig

Den Bohnensalat mit Eiern und Lachs in einer Auflaufform anrichten, die Rahm-Vinaigrette darüber geben und servieren.