

▪ **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 durchwachsender 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 Spiralschneebeesen 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:** 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:** Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

1 Limette  
½ Bund Schnittlauch

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.