

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2021 ▪  
ChampionsWeek ▪ „Mein Strammer Max“ mit Cornelia Poletto



Stefanie Golüke

**Geröstetes Bauernbrot mit Trüffelcreme, Salat mit Schinken-Speck-Dressing, Maronen-Röhrlingen und gebackenem Ei**

Zutaten für zwei Personen

- Für das Brot und Salat:** Zwei 2,5 cm dicke Scheiben vom Brot abschneiden und die Brotscheiben in wenig Fett kurz von beiden Seiten rösten.  
 ¼ Bauernbrot  
 30 g Baby-Feldsalat  
 ½ Birne  
 ½ Schalotte  
 25 g feine Speckwürfel  
 1 EL Weißweinessig  
 1 TL Trüffelhonig  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Schalotte abziehen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Speck darin andünsten. Essig einrühren, den Topf vom Herd ziehen. Trüffelhonig und 1 EL Öl untermischen. Dressing mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Spinat damit beträufeln.  
 Birne waschen, vierteln und entkernen. Dann in dünne Spalten schneiden.
- Für die Mayonnaise:** Alle Zutaten, beginnend mit dem Ei, in eine hohe/schmale Rührschüssel geben. Zuerst mit dem Pürierstab alle Zutaten solange mit einander verrühren bis sie sich verbinden und dann den Pürierstab ganz langsam hochziehen.  
 200 ml Sonnenblumenöl  
 1 Ei  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 ¼ TL Salz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Trüffelcreme:** Trüffel sehr fein hacken, mit Crème fraîche und Mayonnaise verrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.  
 15 g schwarzer Wintertrüffel  
 25 g Crème fraîche  
 50 g Mayonnaise, von oben  
 ½ Zitrone, Saft  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Ei:** Zwei Eier in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 6 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken und pellen. Übriges Ei auf einen Teller verquirlen. Gekochte Eier salzen und in Mehl wenden. Dann durch das verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren.  
 3 Eier, Größe L  
 50 g feine Semmelbrösel  
 Mehl, zum Wenden  
 Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 In der Fritteuse bei 170 Grad goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für die Pilze:** Pilze putzen und in Butter schwenken. Mit Portwein ablöschen. Mit Salz bestreuen.  
50 g Maronen-Röhrlinge  
Weißer Portwein  
1 TL Butter  
Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Ein wenig Kresse abzupfen. Die Brotscheiben mit Trüffelcreme bestreichen. Feldsalat mit der Birne darauf verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Das Ei darauf anrichten, mit Kresse bestreuen und servieren.