

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



Celine Knöll

Orientalisches Cilbir: Pochierte Eier auf Minz-Joghurt mit Kichererbsen und Käse-Lauch-Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die pochierten Eier:

4 Eier
 3 EL Tafelessig

1 Liter Wasser zum Kochen bringen, Essig hineingeben und mit einem Löffel durch Rühren einen Wasserstrudel erzeugen. Eier aufschlagen und vorsichtig in den Strudel hineingeben. Nach etwa 3-4 Minuten die pochierten Eier mit einer Schöpfkelle aus dem Topf entnehmen.

Für den Minz-Joghurt:

350 g griechischer Joghurt
 50 ml Milch
 1 Zitrone
 1 Msp. Knoblauchpulver
 1 Msp. getrockneter Dill
 1 Msp. getrockneter Majoran
 1 EL getrocknete Minze
 25 g Butter
 1 EL würziges Tomatenmark
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill, Majoran, Knoblauchpulver vermengen und in eine Schüssel mit Milch einrühren. Danach mit Joghurt vermengen, mit Minze, Zitronensaft, und einem Schuss Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Anrichten Butter erhitzen, bis sie schäumt und mit Tomatenmark, Paprikapulver und etwas Salz verrühren. Danach absieben und das entstandene Paprika-Öl über den Minz-Joghurt träufeln.

Für die Kichererbsen:

300 g Kichererbsen, aus dem Glas
 2 EL edelsüßes Paprikapulver
 1 EL Currypulver
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Kichererbsen abtropfen lassen. Mit Salz, Paprikapulver, Currypulver und Olivenöl marinieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen für ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Für das Käse-Lauch-Pfannenbrot:

2 Stangen Lauch
 70 g Schafskäse
 50 g mittelalter Gouda
 3 Eier
 100 ml Milch
 250 g Mehl
 1 Pck. Backpulver
 Rapsöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch waschen, trockentupfen und klein schneiden. Gouda reiben. Eier aufschlagen und Schafskäse und Gouda hinzufügen. Mit einer Gabel gut zerdrücken, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauch, Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben und zu einem Teig vermengen. Die Hände etwas einölen und den Teig zu kleinen Krapfen formen und bei mittlerer Hitze für 4-5 Minuten in einer Pfanne in Öl ausbacken. Zwischendurch wenden und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Danach bei 175 Grad für 12 Minuten im Ofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.