

**| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek am 25. Februar 2016 |
„Zwei-Gänge-Menü“ von Alexander Herrmann**



***Final-Vorspeise: „Blumenkohlcremesuppe mit gebratenen Blumenkohl-
röschen und Limonen-Mandel-Pesto“ von Alexander Herrmann***

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Blumenkohl
1 Zwiebel
400 ml trockener Weißwein
400 ml Gemüsefond
250 ml Sahne
100 g Butter
50 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pesto:

100 g gehobelte Mandeln (geschält)
1 Limette
½ Bund glatte Petersilie
100 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Suppe Mehl mit zimmerwarmer Butter verkneten und kalt stellen. Blumenkohl in feine Röschen schneiden, putzen und etwa 100 Gramm feine Röschen in einer Pfanne mit einer Flocke Butter braun braten, mit einer Prise Salz abschmecken und beiseite stellen.

Die Zwiebel abziehen, in grobe Würfel schneiden, in einem Topf mit Butter anschwitzen, die restlichen Blumenkohlröschen grob gehackt zugeben, kurz mit anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend mit Fond und Sahne auffüllen, aufkochen, bei mittlerer Hitze den Blumenkohl darin weich köcheln, mit einem Stabmixer fein mixen und mit etwas Mehlbutter binden. Die Mehlbutter muss in die kochende Flüssigkeit eingerührt werden. Für das Pesto die gehobelten Mandeln in einer Auflaufform im vorgeheizten Ofen circa acht Minuten leicht hellbraun rösten und abkühlen lassen.



Petersilie abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter von den Stielen zupfen, zusammen mit Mandeln, Rapsöl und Limettenabrieb in einen hohen Becher füllen, mit Hilfe eines Stabmixers zu einem Pesto verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blumenkohlröschen in tiefen Tellern anrichten, die aufgemixte Cremesuppe darüber gießen und mit zwei Teelöffeln Pesto beträufeln.



Final-Hauptgang: „Kalbsleber mit Balsamico-Jus, pochierten Apfelspalten und Selleriestampf“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

500 g Kalbsleber
 2 EL Weizendunst
 3 EL Butter
 2 Zweige Rosmarin

Für die Balsamico-Jus:

2 Schalotten
 150 ml Balsamico-Essig
 100 ml Rotwein
 400 ml Gemüsefond
 50 g Butter
 50 g Mehl
 1 EL brauner Zucker
 6 Zweige Thymian
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Für die Apfelspalten:

2 rote Äpfel
 100 ml naturtrüber Apfelsaft
 100 ml Weißwein
 1 Zimtstange
 2 EL Zucker

Für den Stampf:

500 g Knollensellerie
 1 Zitrone
 250 ml Sahne
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Kalbsleber Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einige Nadeln von den Zweigen zupfen. Kalbsleber waschen, trockentupfen und in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Weizendunst wenden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Rosmarinnadeln zugeben und die Leberscheiben von beiden Seiten darin braten.

Für die Jus Butter und Mehl verkneten und kalt stellen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit wenig Öl anschwitzen. Zucker zugeben, karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen und mit Fond auffüllen. Thymian abbrausen, trockenwedeln



und einige Blättchen von den Zweigen zupfen. In die kochende Sauce geben, mit Balsamico-Essig und einer Prise Salz abschmecken und mit etwas Mehlbutter binden.

Für die Apfelspalten Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Weißwein ablöschen, mit Apfelsaft auffüllen, Zimt zugeben und Apfelspalten kurz darin pochieren.

Für den Stampf Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser und Lorbeer weich kochen. Sellerie abgießen, ohne Lorbeer zurück in den Topf, mit Sahne auffüllen und einkochen lassen bis die Sahne reduziert ist. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Abrieb von der Zitronen abschmecken.

Den Selleriestampf auf Tellern anrichten, gebratene Kalbsleber darauf setzen, mit Balsamico-Jus beträufeln, Apfelspalten darum verteilen und servieren.