

| Die Küchenschlacht – Menü am 04. Januar 2017 |
Finalmenü von Alexander Herrmann



Vorspeise von Alexander Herrmann

Rote-Bete-Suppe mit kleinen Frühlingsrollen von Forelle und Meerrettich

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Suppe:

4 Knollen Rote Bete
 2 Zwiebeln
 200 ml Sahne
 400 ml Gemüsefond
 Rotweinessig, zum Abschmecken
 1 EL brauner Zucker
 1 Prise gemahlener Kümmel
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle Schwarzer
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen, in grobe Stücke schneiden und mit wenig Öl in einem Topf anschwitzen. Die Rote Bete ebenfalls grob schneiden, zugeben, kurz mit anschwitzen, mit Fond ablöschen, einen Schuss Rotweinessig zugeben, mit Sahne bedeckt auffüllen, etwas einkochen und mit Hilfe eines Pürierstabs fein mixen. (Wenn die Suppe etwas zu dickflüssig sein sollte, mit etwas Fond und Sahne bis zur gewünschten Konsistenz auffüllen.)

Anschließend mit Salz, braunem Zucker, einer kleinen Prise Kümmel und etwas Rotweinessig süß-säuerlich abschmecken.

Für die Frühlingsrollen:

4 Blatt großer Frühlingsrollenteig
 2 Forellenfilets à 100 g, frisch, ohne
 Haut und Gräten
 2 Forellenfilets à 75 g, geräuchert,
 ohne Haut und Gräten
 100 g Sahnemeerrettich
 1 Eiweiß
 4 Zweige Dill
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Dill von den Zweigen zupfen und fein schneiden. (Dabei einige Spitzen zur späteren Dekoration der Suppe auf die Seite legen.) Forellenfilets frisch und geräuchert in Würfel schneiden, im Verhältnis 1:1 mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, den fein geschnittenen Dill sowie 1-2 EL Sahnemeerrettich unterrühren. Die Ränder der Frühlingsrollenteigblätter mit Eiweiß einpinseln, längliche Bahnen der Forellen-Füllung darauf geben, die Enden einschlagen, etwa fingerdick und über die gesamte Kantenlänge der Teigblätter einrollen, und in reichlich heißem Butterschmalz herausbraten.

Die Rote Bete Suppe mit einem Pürierstab schaumig aufmixen, in Suppentassen füllen, je einen Klecks Sahnemeerrettich darauf geben, mit Dillspitzen garnieren und je 2 Frühlingsrollen an den Tellerrand bzw. über die Tasse legen, sodass die Frühlingsrollen nicht in der Suppe hängen und aufweichen und servieren.



Hauptgang von Alexander Herrmann

Perlhuhnbrust mit gebratenem Romanasalat und lauwarmer Oliven-Orangen-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

- 4 Perlhuhnbrüste à 180 g (ohne Knochen)
- ½ Bund Thymian
- 2 EL Butter
- Olivenöl, zum Anbraten
- Fleur de Sel, zum Abschmecken
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken.

Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne langsam auf der Haut braten, wenden, herausnehmen und auf einem Gitter in der mittleren Schiene des Backofens fertig garen. Anschließend herausnehmen, nochmals kurz mit der Hautseite nach unten in der Pfanne braten, bis die Haut wirklich knusprig ist, dann wenden, 2 EL Butter und viel fein gehackten Thymian zugeben, aufschäumen lassen und in dieser Butter aromatisieren. (Darauf achten, dass von dieser Butter jetzt nicht mehr viel über die Haut gelangt, da diese sonst wieder aufweicht.)

Für den Romanasalat:

- 4 Mini-Romana-Salatherzen
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Butter
- 2 EL weiße Sesamsaat
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Romana-Salatherzen halbieren, die Schnittflächen mit wenig leicht gesalzenem Wasser bestreichen und kurz liegen lassen, damit es ein wenig einziehen kann. Anschließend abtropfen und mit den Schnittflächen nach unten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und einer angedrückten Knoblauchzehe bei mittlerer Hitze braun braten. Die Salatherzen wenden, 1-2 EL Butter und Sesam zugeben, aufschäumen lassen und die Pfanne auf die Seite ziehen sobald der Sesam leicht hellbraun ist.

Für die Oliven-Orangen-Vinaigrette:

- 1 Orange
- 100 ml Orangensaft
- 3 EL schwarze Oliven, entkernt
- 4 Zweige Estragon
- 2 Zweige Kerbel
- 1 Zwiebel
- Olivenöl, zum Anbraten
- 1 TL Speisestärke
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Die Orange schälen, in Filets schneiden und den restlichen Saft aus den übrig bleibenden Zellwänden aus der Mitte pressen. Die Oliven abtropfen und halbieren. Die Hälfte des Estragons von den Zweigen zupfen und fein schneiden. Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und mit einem Schuss Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Anschließend mit Orangensaft ablöschen, kurz einköcheln lassen, mit ganz wenig in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden, vom Herd nehmen, einen großzügigen Schuss Olivenöl mit einem Schneebesen einrühren, Orangenfilets, halbierte schwarze Oliven und geschnittenen Estragon zugeben und mit Salz und ggf. einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Die gebratenen Salatherzen auf Tellern anrichten, die Perlhuhnbrüste in Tranchen oder der Länge nach aufschneiden, auf den Salat setzen, mit einer Prise Fleur de Sel bestreuen, mit der Vinaigrette umträufeln und mit frischem Kerbel und Estragon ausdekorieren und servieren.