



| Die Küchenschlacht - Menü am 05. August 2016 |
Finalmenü von Alexander Herrmann

Final-Vorspeise: „Grüne Gazpacho mit Joghurtschaum und Thymian-Croûtons“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Gazpacho:

2	grüne Paprika
2	Salatgurken
1	Avocado
1	Knoblauchzehe
2	Limetten
75 ml	Gemüsefond
2 Zweige	Minze
	Cayennepfeffer
	Salz, aus der Mühle

Für den Joghurtschaum:

250 g	Naturjoghurt
2	Limetten
	Salz, aus der Mühle

Für die Croûtons:

2 Scheiben	Toast
1	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
½ Bund	Thymian

Zubereitung

Für die Gazpacho Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Knoblauch häuten. Paprika und Gurken mit einem Sparschäler schälen, die Kerne und Strunk entfernen und das Fruchtfleisch zusammen mit dem Avocadofruchtfleisch fein pürieren. Gegebenenfalls etwas Gemüsefond hinzugeben, falls die Gazpacho zu dick sein sollte. Limette auspressen. Gazpacho mit Salz, Limettensaft und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

Für den Joghurtschaum Schale von zwei Limetten abreiben. Joghurt mit Salz und Limettenabrieb abschmecken und schaumig aufmixen.

Für die Croûtons Rinde vom Toastbrot entfernen und das Brot in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Toastwürfel, die angedrückte Knoblauchzehe zugeben. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen ebenfalls dazugeben. Die Croûtons langsam knusprig braten. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Gazpacho in einen tiefen Teller füllen, mit Joghurtschaum beträufeln, die lauwarmen Croûtons darauf verteilen und mit in feine Streifen geschnittener Minze dekorieren und servieren.



Final-Hauptgang: „Lammfleischpflanzerl mit Tomaten-Oliven-Salsa und Rosmarin-Kartoffelstampf“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Pflanzlerl:

250 g	Lammhackfleisch
1	Zitrone
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Ei
115 ml	Milch
1 EL	Butterschmalz
2	Butter
100 g	Ciabatta vom Vortag
2-3 EL	Semmelbrösel
4 Zweige	Thymian
3 Zweige	Basilikum
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Salsa:

1	kleine Zwiebel
4	Tomaten
1 EL	Oliven, entsteint
1	kleine, rote Chilischote
1 Schuss	Olivenöl
1 Schuss	Weißweinessig
	Zucker
	Salz, aus der Mühle

Für den Stampf:

500 g	mittelgroße, vorwiegend festkochende Kartoffeln
100 ml	Milch
3 Zweige	Rosmarin
1 Blatt	Lorbeer
1	Muskatnuss, zum Reiben
100 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Fleischpflanzerl Ciabatta in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel füllen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen, mit der Milch ablöschen, aufkochen, über die Ciabattawürfel gießen und vermengen. (Es sollten aber noch erkennbare Brotstücke erhalten bleiben.) Lammhackfleisch zur Ciabattamasse geben. Thymianblätter von den Stielen zupfen. Ei und Thymianblätter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig Semmelbrösel einarbeiten.



Die fertige Masse zu Pflanzlerl formen und in einer großen, beschichteten Pfanne mit wenig Butterschmalz ringsum anbraten. Die Blätter von den Basilikumstielen zupfen, fein schneiden und für die Salsa auf die Seite stellen. Von der Zitronenschale grobe Streifen abziehen. Anschließend Butter, mit den Streifen der Zitronenschale, Basilikumstiele und eine angegedrückte Knoblauchzehe zugeben, aufschäumen lassen, mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und etwa fünf Minuten ziehen lassen.

Danach den Deckel entfernen, die Pfanne zurück auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze braten, bis die überschüssige Flüssigkeit verdampft ist und die Pflanzlerl von allen Seiten goldbraun und knusprig sind.

Für die Salsa Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. (Noch eleganter wird die Salsa, wenn man vorher die Haut der Tomaten abzieht.) Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl anschwitzen, Tomatenwürfel dazugeben, kurz durchschwenken, vom Herd nehmen und einen Schuss Weißweinessig (oder weißem Balsamico) zugeben. Oliven klein hacken. Chili von Strunk und Kernen befreien und etwa die Hälfte fein schneiden. Oliven und Chili zu den Tomaten geben, mit Salz und einer kleinen Prise Zucker abschmecken. Wenn die Salsa leicht abgekühlt ist, den geschnittenen Basilikum unterheben.

Für den Stampf Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser mit dem Lorbeerblatt gar kochen. Gegarte Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch erhitzen und nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Kartoffelstampf mit Salz und ein wenig Muskat würzen.

Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen. Rosmarinnadeln in Olivenöl, bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten, unter den Kartoffelstampf heben und nochmals abschmecken.

Die Lammfleischpflanzlerl mit Rosmarin-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, mit der Tomaten-Oliven-Salsa beträufeln und servieren.