

| Die Küchenschlacht - Menü am 09. Juni 2016 |
„Hauptgang & Dessert“ mit Alexander Herrmann



Hauptgang: „Geräucherter Kräuterlachs aus der Keksdose mit Spargel-Tomaten-Gemüse und Honig-Senf-Dip“ von Stefan Pries

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

4	Lachsfilets mit Haut à 125 g
½ TL	edelsüßes Paprikapulver
½ TL	Fenchelsamen
½ TL	Knoblauchpulver
½ TL	getrockneter Oregano
½ TL	rosa Pfefferbeeren
½ TL	getrockneter Majoran
½ TL	getrockneter Thymian
½ TL	getrocknete Minze
1 TL	Zitronenpfeffer
	Salz, aus der Mühle

Für die Räucherglut:

40 g	Buchenspäne
5 Zweige	Bohnenkraut
3 Zweige	Rosmarin
10	Wacholderbeeren

Für das Gemüse:

8 Stangen	grüner Spargel
100 g	kleine Rispen Tomaten
3	Knoblauchzehen
2 EL	Sojasauce
1 TL	Sesamöl
2 EL	Olivenöl
½ TL	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Dip:

2 EL	Honig
1 EL	Dijon-Senf
2 EL	Schmand
1	Limette
3 Zweige	Dill
	Salz, aus der Mühle



Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In den Deckel einer Keksdose einige Löcher einstechen. Räucherspäne in die Dose geben, sodass der Boden bedeckt ist. Einige Rosmarinzwige, einige Wacholderbeeren und etwas Bohnenkraut einlegen. Mit etwas Alufolie abdecken. Dose bei höchster Stufe auf den Herd stellen und abwarten, bis Rauch aufsteigt. Mit dem Deckel verschließen.

Für den Fisch diesen waschen und trockentupfen. Aus Curry, Fenchel, Oregano, Thymian, Minze, Majoran, rosa und schwarzem Pfeffer im Mörser eine Kräutermischung herstellen. Den Fisch mit Salz und der Kräutermischung großzügig einreiben, mit der Hautseite nach unten direkt auf die Folie legen und mit einem Deckel verschließen.

Etwa 8 Minuten auf dem Herd garen und während des Räucherprozesses nicht öffnen. Sollte es zu stark rauchen, so kann ein feuchtes Geschirrtuch auf den Deckel gelegt werden. Den Lachs abschließend 3 Minuten ruhen lassen, bevor die Dose geöffnet wird.

Für das Gemüse den Knoblauch abziehen, in eine Schüssel pressen, mit Sojasauce, Sesamöl, Olivenöl und dem Saft einer Limette verrühren. Olivenöl in eine Grillpfanne erhitzen. Tomaten und Spargel waschen. Vom Spargel die holzigen Enden entfernen und die Stangen, nebeneinander in die heiße Grillpfanne geben und 4 Minuten rundum anrösten. Rispentomaten hinzufügen und ebenfalls grillen, bis diese eine kräftige Farbe haben. Spargel und Tomaten aus der Pfanne nehmen, mit dem Dressing vermengen und warm halten.

Für den Dip Schmand, Dijon-Senf und Honig in einer Schüssel gut verrühren, ca. 1 EL fein gehackten Dill untermischen, mit wenig Limettensaft und Salz abschmecken.

Den geräucherten Kräuterlachs aus der Keksdose mit Spargel-Tomaten-Gemüse und Honig-Senf-Dip auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Express-Schokoladenpralinen“ von Stefan Pries

Zutaten für zwei Personen

100 g	Bitterschokolade
6	Erdbeeren
1	Ananas
1 TL	Vanillepaste
3 EL	Rum
100 ml	Milch
50 g	geschälte, gehackte und geröstete Haselnuskerne
50 g	Kokosraspeln
1 Bund	Minze
1 Prise	feines Salz

Zubereitung

Für die Pralinen Schokolade in Stücke brechen, mit Vanille, Milch und Salz in einen Anschlagkessel geben. Über einem Wasserbad ca. 5 Minuten schmelzen lassen.

Ananas schälen, vom harten Strunk befreien und mit einem Kugelausstecher feine Kugeln ausstechen. Erdbeeren ebenfalls rund ausstechen. Früchte durch das Schokoladenbad ziehen und ca. 10 Minuten auf einem Abtropfgitter abkühlen lassen.

Die Schokopralinen auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat“ von Stefanie Gaismayer

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2	Kalbsschnitzel à 180 g
150 g	Mehl
150 g	Paniermehl
4	Eier
150 g	geschlagene Sahne
1	Zitrone
1	Muskatnuss, zum Reiben
100 g	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelsalat:

10	festkochende Kartoffeln
1	rote Zwiebel
500 ml	Rinderfond
4 EL	Essig
1 EL	Zucker
½ Bund	Schnittlauch
40 ml	Sonnenblumenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Salat in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin ca. 12 Minuten garen. Fond in einem weiteren Topf aufstellen und erhitzen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Hälfte der Zwiebeln, Essig, Zucker, Öl, Salz und Pfeffer in den Fond einrühren.

Für die Schnitzel Eier mit Sahne, Muskat und Salz verquirlen. Eine Panierstraße mit Mehl, Ei-Masse und Paniermehl aufbauen. Schnitzel waschen, trockentupfen und plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch durch die Panierstraße geben und ca. 1 ½ Minuten pro Seite im heißen Fett ausbacken.

Zwiebeln aus dem Dressing heraus sieben, Kartoffeln schälen und ins Dressing geben.

Die Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Heidelbeer-Nockerln“ von Stefanie Gaismayer

Zutaten für zwei Personen

Für die Heidelbeernockerln:

200 g	Weizendunst
1	Ei
250 ml	Milch
125 g	TK-Heidelbeeren
75 g	Heidelbeeren
250 ml	Rotwein
250 ml	Johannisbeersaft
1	Vanilleschote
1 EL	Butter
1	Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise	feines Salz

Für die Garnitur:

150 g	saure Sahne
150 g	Zucker
2 Zweige	Minze

Zubereitung

Für den Nockerlteig eine Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messerrücken auskratzen. Weizendunst, Ei, Milch, flüssige Butter, Vanillemark und Salz miteinander verkneten.

Zucker in einer Pfanne mit dem Saft einer Zitrone und der Hälfte des Johannisbeersaftes karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Vanilleschote hineingeben, Johannisbeersaft aufgießen und reduzieren lassen.

Aus dem Teig Nocken schaben, in kochendem Wasser garen und in der Pfanne mit etwas Butter anrösten.

Die Heidelbeer-Nockerln auf Tellern anrichten, mit Sahne und Minze garnieren und servieren.



Hauptgang: „Maispoulardenbrust mit Ratatouille und Trüffelschaum“ von Mattia Giannone

Zutaten für zwei Personen

Für die Poulardenbrust:

2 Maispoulardenbrüste
5 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Ratatouille:

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
1 Zucchini
70 g Champignons
1 Aubergine
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 TL Tomatenmark
3 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Schaum:

250 ml Sahne
1 kleiner Sommertrüffel
3 Zweige Rosmarin
3 EL Trüffel-Öl

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch die Maispoulardenbrust waschen, in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 20 Minuten im Ofen garen.

Für das Ratatouille Paprika von Kernen und Scheidewänden befreien, Zucchini, Champignons und Aubergine waschen und würfeln. Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit Gemüse in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark hinzugeben und rösten.

Für den Schaum Sahne in einem Topf erhitzen. Salz und Trüffel-Öl hinzugeben. Mit einem Stabmixer schaumig schlagen. Trüffel über den Schaum hobeln.

Die Maispoulardenbrust mit Ratatouille und Trüffelschaum auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Crêpe Suzette“ von Mattia Giannone

Zutaten für zwei Personen

Für die Crêpes:

2	Eier
150 ml	Milch
70 g	Mehl
50 ml	Mineralwasser mit Sprudel
150 g	Mascarpone
3 TL	Zucker
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Für die Sauce:

20 ml	Bitterorangenlikör
50 ml	Orangensaft
1	Orange
3 TL	Zucker
2 TL	Butter
1	Vanilleschote
3 Zweige	Minze

Zubereitung

Für die Crêpes Eier in eine Schale geben und Milch aufgießen, Zucker und Mehl dazugeben und miteinander verrühren. Wasser hinzugeben. Frischhaltefolie über die Schale und im Kühlschrank ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen. Orangenscheiben und Vanilleschote hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Bitterorangenlikör ablöschen und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss einen Schuss Orangensaft hineingeben und kurz ziehen lassen.

Crêpe-Teig aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und eine Kelle Teig in die Pfanne geben. Von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Die Crêpe in die Saucen-Pfanne geben. Nochmal erwärmen, die Crêpe falten und auf einem Teller anrichten. Mit etwas Minze und Orangenzeste garnieren und servieren.