

Alexander Herrmann Winterliches Rindertatar

 [riverboat/alexander-herrmanns-weihnachtliches-tatar-100.html](https://www.mdr.de/riverboat/alexander-herrmanns-weihnachtliches-tatar-100.html)

Rindertatar

Zutaten für 4 Personen:

600 g Rinderfilet
1 Messerspitze Cayenne
Salz
Pfeffer
Quatre Epices (französisches "Viergewürz")
Pflanzenöl

Zubereitung

Am besten gelingt das Tatar mit feinem, fettarmen Rinderfilet. Bildrechte: IMAGO

Das Rinderfilet in feine Würfel schneiden. Am besten gelingt dies, wenn man das Rinderfilet im Tiefkühlfach anfriert (nicht durchfrieren!), mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben von etwa zwei Millimeter schneidet und diese anschließend gleichmäßig würfelt.

Mit reichlich Salz und Pfeffer würzen, eine kleine Prise Cayenne und großzügig "Quatre Epices" zugeben, gut vermengen, abschmecken und zuletzt einen kleinen Schuss Pflanzenöl unterrühren. (Es ist wichtig, erst das Tatar fertig abzuschmecken bevor man das Öl zugibt, weil das Öl sich wie ein Film um das Fleisch legt und dann die Aufnahme der Gewürze erschwert.)

Pfeffer-Cashews

200 g Cashewkerne
1 Prise schwarzer Pfeffer, grob gestoßen (z.B. Melange Noir)
1 EL Eiweiß
Meersalz

Die Cashewkerne in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft 10-12 Minuten hellbraun rösten. Anschließend in eine Schüssel füllen, mit dem Eiweiß, Salz und Pfeffer durchschwenken, zurück in die Auflaufform und etwa zehn Minuten bei 100°C nachtrocknen.

Geschmorte Mandarinenfilets

- 4 Stk. Mandarinen
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Puderzucker

Mandarinen filetieren, den Saft auffangen, mit etwas Salz abschmecken, zurück zu den Mandarinenfilets in eine Schüssel geben und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. Anschließend abtropfen, auf ein Backblech oder in eine Auflaufform geben, mit einer kleinen Prise Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ebenfalls etwa zehn bis zwölf Minuten schmoren.

Rotwein-Gewürz-Mayo

Unabdingbar für das Rezept: Rotwein.
Bildrechte: colourbox.com

- 4 Stk. Eigelb
- 1 TL Senf
- 250 ml Rapskernöl
- 300 ml Rotwein
- 1 Stange Zimt
- 2 Stk. Sternanis
- 1 Stk. Nelke
- 1 TL Pimentkörner
- Salz
- Zucker

Den Rotwein in einem kleinen Topf zusammen mit den Gewürzen aufkochen und um zwei Drittel auf 100 ml einkochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und abkühlen lassen.

Eigelb, Senf und Rotweinreduktion in einen Mixbecher füllen. Mit Hilfe eines Pürierstabes zu einer cremigen Mayonnaise aufmixen und dabei langsam das Öl einlaufen lassen. Anschließend mit Salz und Zucker abschmecken.

Cantuccini-Chips

- 150 g Nussbrot (oder etwas weiches Cantuccini)
- 2 EL Butter

Das Nussbrot in etwa zwei bis drei Millimeter dünne Scheiben schneiden (am besten anfrieren und mit einer Aufschnittmaschine schneiden), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit flüssiger Butter einpinseln, mit einem weiteren Blatt Backpapier bedecken, mit einem Backgitter beschweren und ebenfalls für etwa 10-12 Minuten bei 160°C Umluft im Backofen backen. Anschließend herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen.

Anrichten

Bildrechte: MITTELDEUTSCHER
RUNDFUNK

Zum Anrichten das Tatar mittig auf vier Tellern verteilen (am besten flach mit Hilfe eines Rings anrichten), die Mandarinenfilets darauf verteilen, einige Tupfer Gewürz-Mayo mit einem Spritzbeutel dazwischensetzen, mit den Pfeffer-Cashews bestreuen und die Cantuccini-Chips hineinstecken. Wer das Gericht ganz außergewöhnlich anrichten möchte, kann auch wie Alexander Herrmann in unserer Sendung, Gläser statt Teller verwenden.

Facebook

facebook.com/MDRriverboat/photos/viele-zuschauer-haben-nach-dem-enten-rezept-von-alexander-herrmann-gefragt-deswe/1572401162849242



Viele Zuschauer haben nach dem Enten-Rezept von [Alexander Herrmann](#) gefragt, deswegen hat er es extra für uns nochmal aus seinem Kochbuch abfotografiert und uns geschickt. Bitteschön und guten Appetit:

RIVERBOAT mdr

Ganze Ente mit Orangensauce

2–4 Personen · 40 Minuten + 11 Stunden Garzeit

*1 Ente (2,5–2,8 kg), küchenfertig · 2 EL Rapsöl · Meersalz · Pfeffer · 500 ml dunkle Grundsauce (siehe S. 158)
1 Bio-Orange · 3 Kardamomkapseln, zerdrückt · 1 TL Korianderkörner, geröstet · Piment d'Espelette
1–2 EL Honig · 3–4 EL Mehlbuter (siehe S. 141, Tipp)*

1. Backofen auf 70 °C Umluft vorheizen. Ente außen mit Öl einreiben, dann Innen- und Außenseite salzen, innen nur pfeffern. Ente in hitzebeständige Frischhaltefolie mehrfach einwickeln und im Backofen 11 Stunden garen.
2. Ente vorsichtig aus der Folie wickeln, dabei den Fleischsaft (es ist nur wenig) auffangen. Die Ente wieder auf den Backofenrost legen, die Fettpfanne fingerhoch mit Wasser gefüllt darunter einschieben. Die Ente bei 230 °C Umluft ca. 25 Minuten knusprig braten.
3. Fleischsaft und Grundsauce im Topf aufkochen. Orangenschale abreiben. Orangenfilets herausschneiden und den Saft dabei auffangen, restlichen Saft ausdrücken. Filets beiseitelegen. Orangenschale, -saft, Kardamom und Koriander zur Sauce geben. Mit Piment d'Espelette und Honig abschmecken. 20 Minuten ziehen lassen.
4. Sauce durch ein Sieb passieren, gegebenenfalls mit Mehlbutter abbinden und Orangenfilets unterheben. Ente im Ganzen servieren und am Tisch tranchieren.

Alexander Herrmanns
Entenrezept

Quelle: Alexander Herrmann

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Gepickelte Tomaten

[br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-gepickelte-tomaten-rezept-102.html](https://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-gepickelte-tomaten-rezept-102.html)

Auch gepickeltes Gemüse kann wunderbar als Beilage dienen. Der fränkische Sternekoch zeigt, wie leicht das Einwecken zuhause geht. Guten Appetit!



Zutaten:

- 50 Stk. Kirschtomaten
- 500 ml Weißweinessig
- 250 ml Wasser
- 250 ml Weißwein
- 250 g Zucker
- 2 EL Pfefferkörner, schwarz
- 2 EL Senfsaat
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Die Tomaten mit einem Bunsenbrenner abflämmen und die Haut abziehen. Wasser, Weißwein, Weißweinessig, Salz, Zucker und Gewürze zusammen aufkochen und anschließend abkühlen lassen.

2. Die Tomaten in Schraubgläser füllen, mit dem Essigsud bedeckt auffüllen, fest verschließen und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

So eingelegt, sind die Tomaten mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar.