

| Die Küchenschlacht - Menü am 10. Juni 2016 |
„Finalmenü“ von Alexander Herrmann



Final-Hauptgang: „Hähnchen-Kräuter-Schnitzel mit Löwenzahnsalat, Joghurtdressing und gerösteten Kürbiskernen“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Hähnchenbrüste à 140 g
100 g Mehl
120 g Pankobrösel
3 Eier
1 Zitrone
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum
3 Zweige Thymian
3 Zweige Estragon
150 g Butterschmalz, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kerne:

4 EL Kürbiskerne
1 EL neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
1 Prise feines Salz

Für den Salat:

100 g junger Löwenzahn
1 Romana-Salatherz
4 Cherrytomaten

Für das Dressing:

1 Beet Gartenkresse
100 g Naturjoghurt
25 ml Milch
1 Zitrone
1 EL Rapsöl
1 EL Kürbiskernöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Für die Schnitzel die Petersilie, Basilikum, Estragon und Thymian abbrausen, trockenwedeln und von den Stielen zupfen. Mit dem Panko in einer Moulinette zu grünen Bröseln mixen und in eine flache Schüssel geben. Eier in einer flachen Schüssel aufschlagen, mit einer Gabel verquirlen und mit reichlich Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und in je zwei dünne Scheiben schneiden. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann im gewürzten Ei und zuletzt in den Panko-Kräuter-Bröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen, die Schnitzel darin goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen.

Kürbiskerne in einer Pfanne mit wenig Öl braten und dabei schwenken, bis sie aufpoppen. Auf Küchenkrepp abtropfen und mit 1 Prise Salz würzen.

Für das Dressing Joghurt mit Milch, wenig Zitronensaft, Rapsöl, Zucker, Salz und Pfeffer mischen und mit einem Stabmixer zu einem schaumigen Dressing aufmixen.

Für den Salat die Cherrytomaten mit einem Bunsenbrenner abflämmen, die Schale abziehen und halbieren. Romana-Salat vom Strunk befreien und einige Blätter verlesen. Diese mit Löwenzahn, Cherrytomaten und Gartenkresse zu einem Salat mischen, mit dem Joghurtdressing marinieren und mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Die Hähnchen-Kräuter-Schnitzel mit Löwenzahnsalat, Joghurtdressing und gerösteten Kürbiskernen auf Tellern anrichten, den Salat mit Kürbiskernöl beträufeln und servieren.



Final-Dessert: „Mandel-Kaiserschmarrn mit Zitronenbutter und glasiertem Vanille-Rhabarber“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

4	Eier
125 g	Mehl
160 g	Zucker
200 g	Milch

Für die Zitronenbutter:

3 EL	Butter
2 EL	Zucker
4 EL	Mandelblättchen
1	Zitrone

Für den Rhabarber:

2 Stangen	Rhabarber
500 ml	Apfelsaft
1	Zitrone
4 EL	kernlose Himbeermarmelade
1	Vanilleschote
1 Prise	Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den glasierten Rhabarber die Rhabarberfäden abziehen und die Stangen schräg in daumengroße Stücke schneiden. Saft einer Zitrone mit Apfelsaft in einem Topf aufkochen, mit einer Prise Zucker abschmecken und den Rhabarber ca. 4 Minuten im kochenden Sud blanchieren. Rhabarber herausnehmen und abkühlen lassen. Himbeermarmelade in einem Topf leicht erwärmen, mit etwas Rhabarberfond glatt rühren, mit dem Mark einer Vanilleschote abschmecken und Rhabarberstücke damit glasieren.

Für den Schmarrn Eier trennen. Eiweiß und 50 g Zucker mit einem Schneebesen zu Eischnee aufschlagen. Eigelbe, Mehl, Zucker und Milch in einer weiteren Schüssel verrühren, mit einem Handrührgerät kräftig durchmischen und kurz ruhen lassen. Eischnee vorsichtig unterheben.

1 EL Butter in einer ofenfesten Pfanne aufschäumen lassen, den Teig hineingeben und von der Unterseite stocken lassen. Im Ofen mit der Pfanne fertig garen.

Übrige Butter in einer weiteren Pfanne aufschäumen lassen, Zucker, Mandelblättchen und Abrieb einer Zitrone zugeben und kurz karamellisieren lassen. Den Schmarrn aus dem Ofen nehmen, mit zwei Gabeln grob zerpuffen, zum Mandel-Karamell geben und gut durchschwenken.

Den Mandel-Kaiserschmarrn mit glasiertem Vanille-Rhabarber auf Tellern anrichten. mit der Zitronenbutter umträufeln und servieren.