

| Die Küchenschlacht - Menü am 07. Oktober 2016 |
Finalmenü von Alexander Herrmann



Final-Vorspeise: „Salat von roh mariniertem Fenchel mit Orangen-Safran-Vinaigrette“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

2 Knollen	Fenchel mit Grün
2	Romanasalatherzen
	Olivenöl
	Salz

Für die Vinaigrette:

2	Orangen
2	Schalotten
1 Msp.	Safranfäden
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Schuss	Weißweinessig (oder weißer Balsamico)
	Salz
	Zucker

Zubereitung

Fenchelgrün vom Fenchel abzupfen und auf die Seite stellen. Die Knolle längs halbieren, den Strunk etwas herausschneiden und den Fenchel quer in dünne Streifen schneiden (oder mit dem Gemüsehobel möglichst dünn aufhobeln – aber aufgrund der Verletzungsgefahr bitte nur mit Schutzhandschuhen).

Anschließend mit Salz und je einem kleinen Schuss Essig und Olivenöl marinieren und leicht mit den Händen ankneten.

Romanasalatherzen in feine Streifen schneiden, Fenchelgrün fein schneiden und beides unter den Salat mischen.

Orangen schälen, filetieren und den Saft aus dem verbliebenen Gehäusestücken pressen. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden, kurz in einem kleinen Topf anschwitzen, mit dem Orangensaft ablöschen, aufkochen, vom Herd nehmen, Safranfäden zugeben und ziehen lassen.

Einen Schuss Olivenöl unterrühren und mit Weißweinessig, Salz, Cayennepfeffer und ggf. einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Die Orangenfilets nebeneinander auf einen Teller oder in eine Auflaufform legen, mit wenig Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft zehn Minuten schmoren. Den Salat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette marinieren, auf dem Teller anrichten und die Orangenfilets darauf verteilen.



Final-Hauptgang: „Schupfnudeln mit Kürbisragout und Speck“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Schupfnudeln:

4	große mehlig kochende Kartoffeln
3 EL	Mehl
2 EL	Kartoffelstärke
1	Eigelb
150 g	Kürbiskerne
2 EL	Butter
	Mehl, für die Arbeitsfläche
	Pflanzenöl
	Salz

Für das Kürbisragout:

1	Hokkaido-Kürbis (oder alternativ 500g Muskatkürbis)
1	Zwiebel
1	Zitrone
1	Orange
500 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Honig
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Msp.	Curry
2 EL	Speisestärke
	Pflanzenöl
	Salz

6	Scheiben	Frühstücksspeck
je 2	Zweige	Blatt Petersilie, Kerbel, Estragon (zum Zupfen als Kräuterdeko)

Zubereitung

Kartoffeln in kochendem Wasser gar kochen, pellen und auskühlen lassen.

Die vorbereiteten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, 250 Gramm abwiegen, mit zwei Esslöffel Mehl, einem Esslöffel Kartoffelstärke und einem Eigelb mischen und zu einem festen Teig verkneten. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Schupfnudeln rollen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Kürbiskerne im Mixer grob zerkleinern.

Schupfnudeln in einer Pfanne mit wenig Öl ringsum anbraten, Butter zugeben, aufschäumen lassen, Kürbiskerne zu den Schupfnudeln in die Pfanne geben und durchschwenken, bis sich die knusprigen Kürbiskernsplitter um die Schupfnudeln legen.

Speckscheiben nebeneinander auf Backpapier bzw. ein Backblech legen und bei 160 Grad Umluft zehn bis zwölf Minuten zu knusprigen Chips backen.

Kürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in 1x1 Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, mit einem großen Schuss Brühe ablöschen, aufkochen lassen, mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und gar ziehen lassen. Anschließend den Deckel entfernen und das Ragout mit Honig, Zitronen- und Orangenabrieb einer Prise Cayennepfeffer und einer Messerspitze Curry süßlich scharf abschmecken, den Sud aufkochen und ggf. mit wenig zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht abbinden.

Die gebratenen Schupfnudeln samt Kürbissplintern mittig auf dem Teller anrichten, das Kürbisragout darüber geben, die Speckchips hineinstecken und mit frischen gezupften Kräutern garnieren.