



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü am 19. Juni 2009 |

„Spargelsalat mit gebratenen Riesengarnelen und Safranvinaigrette“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

500 g	Spargel
6	Riesengarnelen
1 Msp.	Safranfäden
50 ml	Weißwein, trocken
50 ml	Gemüsefond
2	Schalotten
5 EL	Olivenöl
1 EL	Weißweinessig
1 Zehe	Knoblauch
6 Zweige	Thymian
3 Zweige	Estragon
0,5 Bund	Rucola
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Spargel schälen und in Salzwasser gar köcheln. Anschließend etwas Weißweinessig angießen, bis das Kochwasser etwas säuerlich schmeckt und den Spargel ziehen lassen.

Den Rucola putzen und in kaltes Wasser legen.

Die Knoblauchzehe längs halbieren. Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, mit Salz würzen und zusammen mit dem Knoblauch, einem Esslöffel Olivenöl und den Thymianzweigen langsam in der Pfanne glasig braten.

Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Anschließend alles mit dem Weißwein ablöschen, den Safran hinzugeben, den Gemüsefond angießen, kurz köcheln lassen und bei Seite stellen.

Den Estragon zupfen, fein hacken und mit Salz und dem restlichen Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren.

Den Spargel aus dem Sud nehmen, kurz abtropfen, dekorativ zuschneiden und auf die Teller verteilen. Die Garnelen auf den Spargel setzen, die Vinaigrette darum träufeln und mit den Rucolablättern dekoriert servieren.



„Gespicktes Schweinefilet mit süßsaurem Pilzgemüse und Knoblauchkartoffeln“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

400 g	Schweinefilet
400g	Pfifferlinge, frisch (ggf. braune Champignons)
6	Kartoffeln, Drillinge
2 Zehen	Knoblauch
50 ml	Gemüsefond
1	Zitrone unbehandelt
1	Zwiebel, klein
1 EL	Butter
1 EL	Balsamicoessig
1 TL	Zucker, braun, fein
1 TL	Pfefferkörner, schwarz
0,5 Bund	Basilikum
	Olivenöl, zum Anbraten
	Stärke, zum Binden
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen zweiten Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Knoblauchzehen abziehen, in feine Scheiben schneiden und mit zwei Esslöffeln Olivenöl und einer Prise Salz mischen. Die Kartoffeln waschen, längs halbieren und in die Ölmischung geben. Anschließend die Kartoffelspalten mit der Schnittseite nach unten in eine Auflaufform legen und in den 180 Grad heißen Ofen für ungefähr 25 Minuten rösten lassen.

Das Basilikum zupfen. Das Schweinefilet in vier Tranchen schneiden, in der Mitte zwei kleine Schnitte machen und jeweils ein zusammengefaltetes Basilikumblatt hineinstecken. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Filetstücke in den 100 Grad heißen Ofen geben und etwa 22 Minuten rosa garen.

Die Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Die Pilze putzen, halbieren und mit zu den Zwiebeln geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas braunem Zucker karamellisieren. Anschließend die Pilzpfanne mit Balsamicoessig ablöschen, den Gemüsefond angießen, aufkochen, ziehen lassen und kurz vor dem Servieren mit etwas angerührter Stärke sämig binden.

Etwas Zitronenschale reiben und einen Teelöffel Pfefferkörner grob mörsern. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in der Butter mit einem Esslöffel Zitronenschale und dem groben Pfeffer anschwanken.

Die Schweinefilets mit dem Pilzgemüse und den Kartoffeln anrichten und mit Basilikumblättern dekoriert servieren.