

| Die Küchenschlacht - Menü am 22. Oktober 2015 |
„Hauptgänge & Desserts“ Alexander Hermann



Hauptgang: „Lammkarree mit Thymiankruste, Süßkartoffel-Wedges und Kräuter-Cherrytomaten“ von Marlene Wichmann

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Lammkarree am Stück
1 EL scharfer Senf
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

1 Schalotte
50 ml Rotweine
1 EL Rotweinessig
100 ml Fleischbrühe
1 Bund Salbei
1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter

Für die Thymiankruste:

50 g Butter
1 Knoblauchzehe
½ Bund Thymian
½ Bund glatte Petersilie
1 TL scharfer Senf
50 g Paniermehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräuter-Cherrytomaten

250 g Cherrytomaten am Zweig
½ Bund Oregano
½ Bund Thymian
1 EL Olivenöl

Für die Süßkartoffel-Wedges

2 mittelgroße Süßkartoffeln
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Süßkartoffeln waschen und in Spalten zu Wedges schneiden. Salzen, pfeffern und mit Öl beträufeln. Im Ofen bei 160 Grad backen.

Lammkarree mit Senf bestreichen und würzen. In heißem Öl zwei bis drei Minuten kurz rosa anbraten, aus der Pfanne nehmen und für 15 Minuten in zweiten Backofen bei 160 Grad Umluft geben.

Knoblauch abziehen und ausdrücken, Thymian abzupfen und Petersilie kleinhacken. Anschließend mit Butter und Mehl alles gut vermengen. Karree mit Krustenmasse bestreichen und im Ofen bei 250 Grad etwa drei bis vier Minuten gratinieren.

Cherrytomaten vom Zweig lösen und halbieren. Oregano und Thymian feinhacken. Eine kleine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Cherrytomaten anbraten, bis sie gar sind. Kräuter darüber geben, einmal schwenken und warm halten.

Schalotten abziehen und klein hacken, im Bratensatz kurz andünsten, mit Rotwein und Essig ablöschen, aufkochen lassen und mit Brühe auffüllen. Anschließend Salbei und Rosmarin abzupfen und hineingeben. Sauce einkochen lassen, durch Sieb passieren und zurück in Pfanne geben. Mit kalter Butter aufmontieren.

Sauce als Spiegel auf Teller anrichten, Lamm aufschneiden und darauf anrichten. Cherrytomaten und Süßkartoffel-Wedges darüber drapieren und servieren.



Dessert: „Schokoladenkuchen mit Himbeeren“ von Marlene Wichmann

Zutaten für zwei Personen

Für den Schokoladenkuchen:

155 g	Kochschokolade
125 g	Mehl
190 g	Zucker
3	Eier
125 g	Butter
50 ml	Kirschwasser

Zum Garnieren:

150 g	frische Himbeeren
250 ml	Schlagsahne
30 g	Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Für Kuchen drei Eier aufschlagen und Inhalt mit Mehl und Zucker gut mischen, bis Masse hell ist.

In Pfanne Butter und Kochschokolade vorsichtig schmelzen lassen, anschließend zur Masse hinzufügen und Kirschwasser begeben. Springform mit Backpapier auslegen und Masse in die Springform füllen.

Kuchen elf Minuten in Ofen geben und auf unterster Rille backen.

Zuletzt Schokoladenkuchen auf Tellern anrichten, mit Himbeeren belegen und mit Puderzucker bestreut servieren.



Hauptgang: „Zwiebelfleisch mit Kartoffelpüree und Rosenkohl“ von Jörg Röhlinger

Zutaten für zwei Personen

Für das Zwiebelfleisch:

4 Scheiben Roastbeef, dick
3 Zwiebeln, groß
 Mehl, zum Wenden
500 ml Rinderfond
 neutrales Öl, zum Anbraten
 ganze Pfefferkörner, zum Abschmecken

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
100 ml Milch
 Butter, zum Abschmecken
1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle

Für den Rosenkohl:

400 g Rosenkohlröschen, klein
 Butter, zum Anschwenken
1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden und gar kochen.

Roastbeef waschen und trockentupfen. Pfanne mit Öl erhitzen und Fleisch darin scharf anbraten. Anschließend Fleisch zum Warmhalten in Ofen geben. In Pfanne mit Bratensud Fond aufgießen. Pfefferkörner hinzugeben und einreduzieren lassen. Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und im Mehl wenden. Anschließend in einer Pfanne mit heißem Öl ausbacken.

Rosenkohlröschen putzen, vom Strunk befreien und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend Röschen in einer Pfanne mit Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Ausreichend Butter und Milch darunter heben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Fleisch wieder in Sauce geben und Zwiebeln darüber geben.

Zwiebelfleisch mit Kartoffelpüree und Rosenkohl auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Kartäuserklöße mit Vanillesauce“ von Jörg Röthinger

Zutaten für zwei Personen

Für Kartäuserklößchen:

4	Brötchen, vom Vortag
	Semmelbrösel, zum Panieren
	Öl, zum Ausbacken
1	Ei
100 g	Zucker
1 Stange	Zimt

Für die Vanillesauce:

6	Eier
1 L	Milch
1	Vanilleschote
80 g	Zucker

Zubereitung

Für die Kartäuserklöße die Rinde von Semmeln reiben und Semmeln anschließend halbieren. Ei trennen und Eigelb mit 50 Gramm Zucker gut vermengen und halbierte Semmeln gut darin durchziehen lassen. Eiweiß wird mit etwas Wasser vermengt in tiefen Teller gegeben. Semmelbrösel in weiteren Teller geben. Topf mit Öl erhitzen. Semmelhälften gut ausdrücken, zuerst im Eiweiß-Wasser-Gemisch und dann in Bröseln wenden. Anschließend im heißen Fett ausbacken und abtropfen lassen.

Für Vanillesauce Milch mit Vanilleschote zum Kochen bringen. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Vanilleschote aus kochender Milch nehmen, aufschneiden und Vanillemark unter Milch rühren. Anschließend kochende Milch langsam unter Eigelb-Zuckermasse rühren. Alles in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce andickt.

Aus restlichem Zucker und etwas Zimt eine Mischung herstellen und die Klößchen kurz vorm Servieren darin wälzen. Die Kartäuserklöße mit der Vanillesauce auf tiefen Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Zürcher Geschnetzelttes mit Berner Röstli“ von Anke Zimmermann

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzeltte:

250 g	Kalbsschnitzel, etwa 1 cm dick geschnitten
150 g	weiße Champignons
2	Schalotten
1 EL	Stärke
120 ml	Sahne
2 EL	Butter, weich
80 ml	trockener Weißwein
2 EL	Öl
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Für die Röstli:

250 g	festkochende Kartoffeln
2 EL	Butterschmalz
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Zweig	Petersilie
---------	------------

Zubereitung

Für Zürcher Geschnetzelttes Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Petersilie zupfen und fein hacken. Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In großer Pfanne etwas Öl erhitzen. Anschließend Fleisch in zwei Portionen hinzufügen und scharf anbraten. Anschließend Fleisch herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In derselben Pfanne einen EL Öl erhitzen. Darin Champignons gemeinsam mit Schalotten leicht anrösten. Mit Sahne und Weißwein ablöschen. Anschließend Butter mit Stärke verrühren und zu Champignons hinzufügen. Sauce kurz aufkochen. Fleisch in Flüssigkeit geben und bei geringer Hitze ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Röstli Kartoffeln grob reiben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb abtropfen lassen. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Aus Kartoffelmasse handtellergroße Röstli formen und in Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen. Anschließend auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Für Garnitur weitere Petersilie zupfen.

Das Zürcher Geschnetzelttes mit dem Berner Röstli auf Tellern anrichten, mit der Petersilie bestreuen und servieren.



Dessert: „Holunderbeersuppe mit Grießnocken und karamellisiertem Obst“ von Anke Zimmermann

Zutaten für zwei Personen

Für die Holunderbeersuppe:

1	Apfel
1	Birne
1	unbehandelte Zitrone
1 TL	Stärke
400 ml	Holunderbeersaft
250 ml	Apfelsaft
100 ml	trockener Weißwein
4 EL	Zucker
1	Zimtstange

Für die Grießnocken:

1	unbehandelte Zitrone
1	Ei
125 ml	Milch
1 EL	Butter
50 g	Weizengrieß
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Zucker
	Minze, zum Garnieren

Zubereitung

Für die Holunderbeersuppe die Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Holunderbeersaft und 200 ml Apfelsaft mit drei Esslöffel Zucker, Zimtstange sowie Zitronenschale aufkochen und etwa zehn Minuten köcheln lassen.

In kleinem Topf Milch und Butter erwärmen. Zitrone waschen. Dann Schale abreiben und gemeinsam mit Weizengrieß, Zucker und Vanillezucker zu Milch und Butter hinzugeben. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Wenn sich die Masse vom Topfboden löst, Topf vom Herd nehmen und Ei zügig unterrühren. Alles abkühlen lassen.

Zimtstange aus Suppe entfernen. Stärkemehl mit übrigem Apfelsaft anrühren und zur Suppe geben. Anschließend Suppe noch einmal kurz aufkochen. Apfel und Birne waschen. Apfel schälen und Kerne entfernen. Zur Hälfte in Spalten schneiden. Birne ungeschält halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Restlichen Zucker in kleiner Pfanne karamellisieren lassen. Apfel- und Birnenspalten hinzufügen und mit Weißwein sowie Zitronensaft ablöschen. Alles kurz aufkochen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Einem Topf mit Salzwasser aufkochen und anschließend Hitze zurückdrehen. Aus der Grießmasse mit zwei Esslöffeln Nocken formen. Diese in Salzwasser geben und gar ziehen lassen. Sobald Nocken vom Topfboden nach oben steigen, sind sie fertig.

Holunderbeersuppe mit Grießnocken und karamellisiertem Obst in tiefen Teller anrichten, mit Minze garnieren und servieren.