

| Die Küchenschlacht - Menü am 28. Oktober 2016 |
Finalmenü von Alexander Herrmann



Final-Hauptgang: „Gebratene Rehmedaillons mit Wildgewürz-Orangen-Butter, süßsauren Pilzen und Feldsalat“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Medaillons:

- 1 Rehrücken à 400 g
- 1 Orange
- 1 TL Wildgewürz
- 2 EL Butter
- 4 EL neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pilze:

- 300 g Champignons
- 200 ml Gemüsefond
- 25 ml Aceto Balsamico
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL brauner Zucker
- 6 Zweige Thymian
- 1 EL Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat:

- 150 g Feldsalat
- 1 Zitrone
- 3 EL Rapsöl
- grobes Meersalz

Für die Garnitur:

- 100 g saure Sahne
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



Für den Rehrücken diesen waschen, trockentupfen und in sechs Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten. Fleisch herausnehmen, auf dem Ofengitter circa zwölf Minuten rosa garen.

Für die Pilze die Stielenden abschneiden, vierteln und in einer Pfanne hellbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter zugeben, aufschäumen lassen, mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Aceto Balsamico ablöschen und Gemüsefond angießen. Kurz aufkochen. Speisestärke in einer Schüssel mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden.

Thymian abbrausen, trockenwedeln, von den Zweigen zupfen und zu den Pilzen geben. Mit Aceto Balsamico und braunem Zucker süß-sauer abschmecken.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, Wildgewürz und Orangenabrieb schwenken. Pfanne vom Herd nehmen und die Rehmedaillons herausnehmen.

Für den Feldsalat diesen waschen, putzen und trockenschleudern. Mit Meersalz, wenig Zitronenabrieb und etwas Rapsöl marinieren.

Für die Garnitur die saure Sahne mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die süß-sauren Pilze in einen tiefen Teller geben, drei Reh-Medaillons darauf anrichten, mit etwas Wildgewürz-Orangenbutter beträufeln und eine Nocke Pfeffer-Sauerrahm dazusetzen. Mit dem marinierten Feldsalat garnieren und servieren.



Final-Dessert: „Mandel-Kaiserschmarrn mit Vanille-Zwetschgen und Zwetschgen-Mascarpone-Eis“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

3 EL	Mandelblättchen
60 g	Mehl
1	Zitrone
2	Eier
90 ml	Milch
25 g	Zucker
1 EL	Puderzucker
1 EL	Butter
1 Prise	feines Salz

Für die Zwetschgen:

8	Zwetschgen
1 EL	Butter
2	Vanilleschoten
2 EL	brauner Zucker

Für das Eis:

350 g	TK-Zwetschgen
1	Zitrone
25 ml	Zwetschgenwasser
2 EL	Mascarpone
3 EL	Puderzucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Schmarrn Eier trennen. Eiweiß und Zucker mit einem Schneebesen zu Eischnee aufschlagen. Milch mit Eigelb, Mehl, etwas Zitronenabrieb und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, etwa zwei Zentimeter hoch Teig in die Pfanne füllen und bei schwacher Hitze langsam braun braten. Mit einem Pfannenwender vierteln, die Viertel wenden, den Schmarrn im vorgeheizten Ofen backen bis der Teig aufgeht und eine hellbraune Farbe annimmt.

Den Schmarrn aus dem Ofen nehmen und mit einer Gabel „zerpflücken“.

Butter mit Mandelblättchen in einer Pfanne aufschäumen lassen, Kaiserschmarrn zugeben, anbraten, mit Puderzucker bestreuen, durchschwenken und aus der Pfanne nehmen sobald die Mandeln und die Kaiserschmarrn-Stücke braun gebraten sind.

Für die Vanille-Zwetschgen die Zwetschgen entsteinen und der Länge nach vierteln. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Zwetschgenpalten zugeben und kurz anschwitzen. Vanilleschoten längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Vanillemark und Schoten in die



Pfanne geben, mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen, durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen.

Für das Eis die gefrorenen Zwetschgen in einen Mixer füllen, Abrieb einer Zitrone, zwei Esslöffel Puderzucker und Mascarpone zugeben und zu einem cremigen Eis mixen. Mit Zwetschgenwasser, etwas Zitronensaft und Puderzucker abschmecken und ins Gefrierfach stellen.

Den Mandel-Kaiserschmarrn mittig auf Tellern anrichten, Vanille-Zwetschgen samt Bratbutter darum verteilen, eine große Nocke Eis dazusetzen und servieren.