

| Die Küchenschlacht – Menü am 07. April 2017 |
Finalmenü von Alexander Herrmann



Final-Vorspeise von Alexander Herrmann

**Scharfer Avocado-Salat mit Bröselmelze und
pochiertem Ei**

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

2 Avocados
2 Romanasalatherzen
1 Limette
2 EL Sauerrahm
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale nehmen, grob würfeln und in eine Schüssel geben. Die Limette halbieren, auspressen und die Avocado-Würfel mit Limettensaft, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Die Salatherzen waschen, die äußeren Blätter putzen, in feine Streifen schneiden und unter die Avocado-Würfel heben. Mit etwas Olivenöl und Sauerrahm marinieren. Mit Cayennepfeffer und Salz nochmals abschmecken.

Für die Bröselmelze:

4 EL Pankobrösel
1 Knoblauchzehe
100 g Butter
4 Zweige Thymian

Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, die Pankobrösel und eine angeprügelte Knoblauchzehe zugeben und bei mittlerer Hitze hellgolden rösten, sodass das Wasser aus der Butter verdampft. Thymian abbrausen, trockenwedeln und einige Blättchen zupfen. Thymian zu den Bröseln geben und den Topf vom Herd nehmen, sobald die Blättchen aufhören zu knistern.

Für das pochierte Ei:

2 Eier
30 ml Essig

Wasser mit reichlich Essig in einem flachen Topf zum Kochen bringen, mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen und ein aufgeschlagenes Ei vorsichtig hineingleiten lassen. Den Topf vom Herd nehmen und das Ei im heißen Essigwasser ziehen lassen.

Für die Garnitur:

½ TL grobes Meersalz

Zum Anrichten einen Ring auf einem flachen Teller platzieren, den Salat darin anrichten und dabei mittig eine leichte Vertiefung hineindrücken. Dann mit reichlich Bröselmelze bestreuen, den Ring abziehen, das pochierte Ei darauf setzen und mit einer Prise Meersalz bestreuen.



Final-Hauptgang von Alexander Herrmann

Gebratenes Lammfilet mit Kräuterspinat, Meerrettich-Joghurt und gerösteten Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Lammfilets à 75 g
1 EL Butter
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lammfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in einer Pfanne mit wenig Olivenöl rundum anbraten. Butter aufschäumen lassen, Rosmarin hinzufügen und die Lammfilets immer wieder mit der aromatisierten Butter übergießen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und die Filets kurz in der Resthitze ziehen lassen.

Für den Spinat:

150 g Babyspinat
50 g Rucola
2 Schalotten
2 EL Pinienkerne
2 EL Butter
6 Zweige Basilikum
6 Zweige glatte Petersilie
4 Zweige Estragon
2 Zweige Koriander
Salz, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, in Würfel schneiden und mit den Pinienkernen in der Butter hellbraun rösten. Den Spinat und Rucola waschen und trockenschleudern. Basilikum, Petersilie, Estragon und Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kräuter und Spinat zugeben, kurz anschwanken und mit Salz abschmecken.

Für den Joghurt:

100 g Naturjoghurt
50 g Tafelmeerrettich
1 Zitrone
¼ TL Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle

Den Naturjoghurt und Meerrettich miteinander verrühren, mit etwas Zitronenabrieb, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Für die Kartoffeln:

4 Drillinge
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln halbieren und in einem Topf mit Salzwasser ca. 8 Minuten halbgar kochen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen und mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne mit Butterschmalz legen. Die Kartoffeln langsam knusprig braun anbraten. Gegen Ende der Garzeit eine angedrückte Knoblauchzehe und Butter zugeben, aufschäumen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lammfilets schräg in der Mitte durchschneiden, auf dem Spinat mit Joghurt anrichten und einige geröstete Kartoffeln darum verteilen und servieren.