

**| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek am 25. Februar 2016 |**  
**„Zwei-Gänge-Menü“ von Alexander Herrmann**



***Final-Vorspeise: „Blumenkohlcremesuppe mit gebratenen Blumenkohl-  
röschen und Limonen-Mandel-Pesto“ von Alexander Herrmann***

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Suppe:*

1 Blumenkohl  
1 Zwiebel  
400 ml trockener Weißwein  
400 ml Gemüsefond  
250 ml Sahne  
100 g Butter  
50 g Mehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Pesto:*

100 g gehobelte Mandeln (geschält)  
1 Limette  
½ Bund glatte Petersilie  
100 ml Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Suppe Mehl mit zimmerwarmer Butter verkneten und kalt stellen. Blumenkohl in feine Röschen schneiden, putzen und etwa 100 Gramm feine Röschen in einer Pfanne mit einer Flocke Butter braun braten, mit einer Prise Salz abschmecken und beiseite stellen.

Die Zwiebel abziehen, in grobe Würfel schneiden, in einem Topf mit Butter anschwitzen, die restlichen Blumenkohlröschen grob gehackt zugeben, kurz mit anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend mit Fond und Sahne auffüllen, aufkochen, bei mittlerer Hitze den Blumenkohl darin weich köcheln, mit einem Stabmixer fein mixen und mit etwas Mehlbutter binden. Die Mehlbutter muss in die kochende Flüssigkeit eingerührt werden. Für das Pesto die gehobelten Mandeln in einer Auflaufform im vorgeheizten Ofen circa acht Minuten leicht hellbraun rösten und abkühlen lassen.



Petersilie abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter von den Stielen zupfen, zusammen mit Mandeln, Rapsöl und Limettenabrieb in einen hohen Becher füllen, mit Hilfe eines Stabmixers zu einem Pesto verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blumenkohlröschen in tiefen Tellern anrichten, die aufgemixte Cremesuppe darüber gießen und mit zwei Teelöffeln Pesto beträufeln.



**Final-Hauptgang: „Kalbsleber mit Balsamico-Jus, pochierten Apfelspalten und Selleriestampf“ von Alexander Herrmann**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Leber:*

500 g Kalbsleber  
 2 EL Weizendunst  
 3 EL Butter  
 2 Zweige Rosmarin

*Für die Balsamico-Jus:*

2 Schalotten  
 150 ml Balsamico-Essig  
 100 ml Rotwein  
 400 ml Gemüsefond  
 50 g Butter  
 50 g Mehl  
 1 EL brauner Zucker  
 6 Zweige Thymian  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle

*Für die Apfelspalten:*

2 rote Äpfel  
 100 ml naturtrüber Apfelsaft  
 100 ml Weißwein  
 1 Zimtstange  
 2 EL Zucker

*Für den Stampf:*

500 g Knollensellerie  
 1 Zitrone  
 250 ml Sahne  
 1 Lorbeerblatt  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Für die Kalbsleber Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einige Nadeln von den Zweigen zupfen. Kalbsleber waschen, trockentupfen und in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Weizendunst wenden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Rosmarinnadeln zugeben und die Leberscheiben von beiden Seiten darin braten.

Für die Jus Butter und Mehl verkneten und kalt stellen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit wenig Öl anschwitzen. Zucker zugeben, karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen und mit Fond auffüllen. Thymian abbrausen, trockenwedeln



und einige Blättchen von den Zweigen zupfen. In die kochende Sauce geben, mit Balsamico-Essig und einer Prise Salz abschmecken und mit etwas Mehlbutter binden.

Für die Apfelspalten Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Weißwein ablöschen, mit Apfelsaft auffüllen, Zimt zugeben und Apfelspalten kurz darin pochieren.

Für den Stampf Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser und Lorbeer weich kochen. Sellerie abgießen, ohne Lorbeer zurück in den Topf, mit Sahne auffüllen und einkochen lassen bis die Sahne reduziert ist. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Abrieb von der Zitronen abschmecken.

Den Selleriestampf auf Tellern anrichten, gebratene Kalbsleber darauf setzen, mit Balsamico-Jus beträufeln, Apfelspalten darum verteilen und servieren.