

| Die Küchenschlacht - Menü am 22. Januar 2016 | „Zwei-Gänge-Menü“ Alexander Herrmann



Final-Vorspeise: „Asiatisches Carpaccio“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

250 g	Rinderfilet
3 Stangen	Frühlingslauch
250 g	Sojasprossen
4	Macadamia-Nüsse
½ TL	Karashi
60 ml	Yuzu-Saft
40 ml	Sojasauce
80 ml	geröstetes Sesamöl
	Meersalz, zum Abschmecken
	Zucker, zum Abschmecken
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Marinade Frühlingslauch waschen, von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden.

Macadamia-Nüsse in einer kleinen Auflaufform in den Ofen geben und ca. 12 Minuten hellbraun rösten.

Rinderfilet in dünne Tranchen schneiden und mit der Messerseite auf dem Schneidebrett etwas austreichen, damit die Fasern leicht einreißen und das Fleisch zarter wird.

Yuzu-Saft, Sojasauce und Karashi vermischen, das Sesamöl langsam mit einem Schneebesen einrühren und die Vinaigrette mit etwas Salz und Zucker abschmecken.

Sojasprossen kurz in einer Pfanne mit geröstetem Sesamöl anschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rinderfiletscheiben flach auf zwei Tellern anrichten, großzügig mit der Vinaigrette bestreichen, mit einer Prise Meersalz würzen, Sojasprossen darauf verteilen und mit dem dünn geschnittenen Frühlingslauch bestreuen. Geröstete Macadamia-Nüsse mit einer feinen Reibe darüber reiben und das asiatische Carpaccio vom Rinderfilet servieren.



Final-Hauptgericht: „Gebackene Curry-Lachspraline und gebratene Riesengarnele mit Ingwersauce und Karottenpüree“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachspraline:

- 1 Lachsfilet ohne Haut à 200 g
- 1 TL Sesam
- 1 Orange
- 2 Blätter Frühlingsrollenteig
- ½ TL Currypulver
- 400 g Butterschmalz, zum Frittieren
- Meersalz, zum Abschmecken
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Riesengarnele:

- 2 Riesengarnelen
- 1 EL Butter
- 2 Zweige Koriander
- Meersalz, zum Abschmecken
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Karottenpüree:

- 5 Karotten
- 500 ml Gemüsefond
- 4 EL Himbeeressig, zum Abschmecken
- ¼ TL Zucker, zum Abschmecken
- feines Salz

Für die Ingwersauce:

- 1 Schalotte
- 1 Knolle Ingwer à 4 cm
- 1 Zitronengras
- 1 Zitrone
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 1 TL Speisestärke
- Pflanzenöl
- feines Salz
- Zucker

Zubereitung

Für die Lachspraline den Lachs in 5 mm feine Würfel schneiden. Sesam, Curry und Orangenabrieb zum Lachs geben, mit Meersalz abschmecken und zu 2 gleichgroßen Pralinen formen. Frühlingsrollenteig in dünne Streifen schneiden, Lachskugeln darin einrollen, gut andrücken, im heißen Butterschmalz kross frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



Riesengarnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Garnelen ringsum kurz anbraten, Koriander zugeben, durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen.

Karotten schälen, von den Enden befreien und in einem Topf mit Fond weichkochen. Die überschüssige Flüssigkeit abgießen und die Karotten kurz abkühlen lassen. Karotten zu einem feinen Püree mixen und mit Salz, Zucker und Himbeeressig abschmecken.

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden, in einem Topf mit Pflanzenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Fond und Sahne auffüllen und aufkochen. Mit in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden. Zitronengras mit einem Messerrücken klopfen, in die Sauce geben und etwas ziehen lassen. Anschließend mit Salz, Zucker, frisch geriebenem Ingwer und etwas Zitronenabrieb abschmecken, durch ein feines Sieb passieren und mit Hilfe eines Pürierstabes schaumig aufmixen.

Karottenpüree mittig auf zwei tiefen Tellern verteilen, je eine Lachspraline und zwei Garnelenhälften darauf anrichten, mit der schaumig aufgemixten Ingwersauce beträufeln und servieren.