



## | Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü 26. Februar 2009 |

**Vorspeise:** *Kalbfleisch-Kürbiskern-Pflanzerl mit Rote-Bete-Salat von Alexander Herrmann*

### Zutaten für zwei Personen

300 g	Gehacktes, vom Kalb
1	Zwiebel, rot
3	Rote Bete, gekocht
1 Schote	Chili, rot
0,5 Bund	Schnittlauch
2 EL	Kürbiskerne
300 g	Butterschmalz
2 EL	Gemüsefond
1 TL	Rotweinessig
1 TL	Kürbiskernöl
2 EL	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Roten Bete ebenfalls würfeln. Die Zwiebel- und Rote-Bete-Würfel mit dem Rotweinessig, dem Rapsöl und etwas Salz vermischen.

Die Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Gemüsefond erwärmen, die Chilistreifen hineingeben und aufkochen lassen. Das Zwiebel-Rote-Bete-Gemisch mit dem Chilisud vermischen und 18 Minuten ziehen lassen.

Die Kürbiskerne grob hacken und anschließend in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Schnittlauch in feine Ringe hacken. Das Kalbsgehackte mit den Kürbiskernen, dem Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer und den Schnittlauchröllchen vermischen. Anschließend aus dem Gehackten sechs runde Pflanzerl formen.

Die Pflanzerl im Butterschmalz ausbacken und anschließend drei Minuten im Backofen fertig garen.

Den Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten, die Kalbsfleischpflanzerl darauf platzieren und das Ganze servieren.



## **Hauptgericht: Lachs mit Avocado und Pfefferkartoffeln von Alexander Herrmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Lachsfilets, à 150 g, ohne Haut
2	Kartoffeln, festkochend
1	Tomate
1	Avocado
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
	Olivenöl, zum Anbraten
	Mehl, zum Bestäuben
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und beidseitig mit Meersalz würzen und mit etwas Mehl bestäuben. Anschließend die Lachsfilets in etwas Olivenöl auf beiden Seiten scharf anbraten, so dass er in der Mitte noch glasig ist. Danach herausnehmen und drei Minuten ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen und mit einem Sparschäler dünne, lange Späne abziehen. Die Späne mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelspäne darin portionsweise kross braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und kräftig mit Pfeffer würzen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Avocado schälen, entsteinen und das Fruchtfleisch ganz fein würfeln und etwas zerdrücken. Den Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit einem Esslöffel Zitronensaft, 200 Millilitern Olivenöl, Salz und Pfeffer unter die Avocado rühren. Die Tomate vierteln, entkernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und unter die Avocadomasse heben.

Die Avocadomasse auf Tellern verteilen, die Lachsfilets darauf setzen und die Pfefferkartoffeln seitlich platzieren. Den Lachs mit Meersalz würzen und das Ganze servieren.