

**Kochrezepte  
aus Fernsehsendungen**

**Alexander Herrmann**

**2012-2014**

**170 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 8. Februar 2021.

# Inhalt

<b>Beilagen</b>	<b>1</b>
Beluga-Linsen . . . . .	2
Gnocchis . . . . .	2
Grieß-Nockerl . . . . .	3
Kürbiskern-Kartoffeln . . . . .	3
Lila Kartoffel-Stampf . . . . .	4
Safran-Kartoffel-Stampf . . . . .	4
Schmelzkraut . . . . .	4
Weißer Spargel in der Folie gegart mit Thymian-Butter . . . . .	5
<b>Dessert</b>	<b>7</b>
Apfel-Maronen-Strudel . . . . .	8
Beeren-Auflauf . . . . .	8
Cappuccino von geschmortem Rhabarber . . . . .	9
Cronut . . . . .	9
Dreimal Erdbeere . . . . .	10
Erdbeer-Granité . . . . .	10
Gebatener Christstollen mit Portwein-Zwetschgen . . . . .	11
Himbeer-Joghurt-Eis mit Pistazien-Streuseln . . . . .	11
Joghurt-Sorbet mit Blutorangen und Macadamia-Nüssen . . . . .	12
Johannisbeer-Eis auf Keks-Streuseln . . . . .	13
Kaiserschmarrn . . . . .	13
Karamell-Hippen aus Bonbons . . . . .	14
Karamellisiertes Müsli . . . . .	14
Lebkuchen-Praline . . . . .	15

Lebkuchen-Schaum mit Mandarinen Granité . . . . .	16
Rohr-Nudeln mit Mandarinen-Soße . . . . .	17
Winterliches Karotten-Beet . . . . .	18
Wodka-Melone . . . . .	18
Zwetschgen-Fruchtfleisch mit Schokoladen-Joghurt-Schaum . . . . .	19
<b>Fisch</b>	<b>21</b>
Brathering selbst gemacht . . . . .	22
Confiertes Forellen-Filet mit Spitzkohl-Salat . . . . .	23
Curry-Lachs mit Gurken-Salat . . . . .	24
Dorade im Salz-Teig . . . . .	24
Dorade im weißen Tomaten-Sud gegart . . . . .	25
Dorade in Gewürz-Tempura gebacken mit Zitronen-Dip . . . . .	25
Doraden-Filet mit Lauch-Gemüse und Safran-Sud . . . . .	26
Forelle Müllerin . . . . .	27
Forellen-Filet Müllerin mit Zitronen-Nuss-Butter . . . . .	28
Gebeiztes Lachs-Filet mit Gewürzen . . . . .	29
Gebratener Stör mit Lauch-Haselnuss-Gemüse, Gewürz-Sud . . . . .	30
Goldforelle . . . . .	31
Heilbutt im Blausud pochiert . . . . .	31
Heilbutt in Olivenöl pochiert mit Rotwein-Zwiebel-Butter . . . . .	32
Kabeljau-Loins mit Speck-Chips und Kräuter-Spinat . . . . .	33
Karpfen-Filet im Tempura-Teig . . . . .	34
Lachs Ceviche . . . . .	34
Pochierter Zander mit Beluga-Linsen und Meerrettich . . . . .	35
Räucher-Forelle . . . . .	36
Saibling Ceviche mit geeistem Fenchel . . . . .	36
Saibling im Strudelteig . . . . .	37
Saibling in Orangen-Butter pochiert . . . . .	37
Saibling-Filet mit Avocado-Creme . . . . .	38
Saltimbocca von der Dorade . . . . .	39
Seelachs in Kräuter-Panierung . . . . .	39
Seeteufel-Bäckchen in Thymian-Butter . . . . .	40

Seeteufel-Bäckchen mit Schmorzitronen-Vinaigrette . . . . .	41
Wolfsbarsch-Filet, Kartoffel-Stampf, Schmortomaten-Sud . . . . .	42
Zander-Filet in Orangen-Butter pochiert, Curry-Schaum . . . . .	43
Zander-Filet mit Kürbis-Gulasch und Limonen-Joghurt . . . . .	44
<b>Geflügel</b>	<b>45</b>
Bier-Hähnchen-Schenkel . . . . .	46
Cola-Hähnchen-Brust . . . . .	46
Die perfekt rosa gebratene Enten-Brust . . . . .	47
Enten-Saté . . . . .	47
Gänse-Brust mit Brotkruste . . . . .	48
Hähnchen-Brust mit Aprikosen-Glasur, Macadamianüssen . . . . .	49
Hähnchen-Brust, Romana-Salat, Limonen-Pfeffer-Joghurt . . . . .	50
Im Safran-Sud pochierte Hähnchen-Brust . . . . .	51
Mais-Hähnchen-Brust Sous Vide . . . . .	52
Perlhuhn-Brust mit Rosmarin, Orangen und Pfeffer-Wirsing . . . . .	53
Pochierte Hähnchen-Brust mit knuspriger Haut . . . . .	53
Putenbrust im Sauerrahm gebacken . . . . .	54
Stubenküken, Zitronen-Crème-fraîche, Kartoffel-Stampf . . . . .	55
Zitronen-Hähnchen-Brust . . . . .	56
<b>Hack</b>	<b>57</b>
Fleischpflanzerl mit Meerrettich-Topping . . . . .	58
Kalb-Brezel-Pflanzerl . . . . .	58
<b>Innereien</b>	<b>59</b>
Geflügel-Leber-Pastete . . . . .	60
Gepökelter Gänse-Magen mit Mandel-Gewürz-Creme, Bratapfel . . . . .	61
Kalb-Leber Berliner Art . . . . .	62
Kalb-Leber mit Apfel, Zwiebeln und Kartoffel-Stampf . . . . .	63

<b>Kalb</b>	<b>65</b>
Kalb-Braten im Brikteig . . . . .	66
Kalb-Filet mit Dashi . . . . .	66
Kalb-Medaillons mit Petersilien-Zitronen-Pesto . . . . .	67
Kalb-Schulter vom Grill . . . . .	68
Kalb-Zunge im Nuss-Mantel, Schnittlauch-Schmand, Salat . . . . .	69
Kräuter-Kalb-Schnitzel . . . . .	70
<b>Lamm</b>	<b>71</b>
Lamm-Keule im Ganzen (Osterlamm) . . . . .	72
Lamm-Lachs in Knoblauch-Buttermilch pochiert . . . . .	72
Lamm-Rücken-Filet mit Senf-Kruste, Frühlingslauch-Gemüse . . . . .	73
Orientalisches Lamm-Geröstl . . . . .	74
<b>Meer</b>	<b>75</b>
Garnelen-Pasta . . . . .	76
Gebackene Calamaretti . . . . .	76
Geflämmte Jakobsmuschel . . . . .	77
Jakobsmuschel-Tatar . . . . .	77
<b>Rind</b>	<b>79</b>
Baguette mit roten Zwiebeln und Rinder-Steak . . . . .	80
Grillteller mit Roastbeef, Riesen-Garnelen, Hähnchen . . . . .	80
Roastbeef mit Schmelzkraut und Röstbrot . . . . .	81
Steak-Burger . . . . .	82
Wagyu-Rindfleisch . . . . .	82
<b>Salat</b>	<b>83</b>
Brot-Salat mit Avocado, Meerrettich, Kresse, Champignons . . . . .	84
CousCous-Salat . . . . .	84
Pilz-Salat mit Schmorzitronen-Vinaigrette . . . . .	85
Rucola-Salat . . . . .	85
Salat von Hähnchen mit Macadamia-Nüssen und Aprikosen . . . . .	86
Tomaten-Salat . . . . .	86
Tomaten-Salat . . . . .	87

<b>Schwein</b>	<b>89</b>
Gratiniertes Bärlauch-Schnitzel . . . . .	90
Iberico-Schweine-Filet mit Apfel und Zwiebel . . . . .	90
Jägerschnitzel . . . . .	91
Schweine-Braten de luxe . . . . .	91
Schweine-Filet im Pergament-Papier, Linsen-Vinaigrette . . . . .	92
Schweine-Filet mit Spargel-Salat und Parma-Schinken . . . . .	93
Wildes Schweine-Saltimbocca mit geschmortem Gemüse-Salat . . . . .	94
Wirsberger Schnitzel mit Zitronen-Meerrettich-Schmand . . . . .	95
<b>Soßen</b>	<b>97</b>
Brotsud . . . . .	98
Grill-Soßen 'BBQ Salsa' und 'Gelber Ketchup' . . . . .	98
<b>Suppen</b>	<b>99</b>
Geeiste Gurken-Sauerrahm-Suppe mit scharfem Lachs-Tatar . . . . .	100
<b>Vegetarisch</b>	<b>101</b>
Gebratene Artischocke . . . . .	102
Gebratenes Quark-Schnitzel . . . . .	102
Veganes Rührei mit Leinsamen-Knäckeibrot . . . . .	103
<b>Verschiedenes</b>	<b>105</b>
Avocado-Creme . . . . .	106
Brühpulver und Brühe . . . . .	106
Eiskaffee . . . . .	107
Eistee . . . . .	107
Gewürz-Paste und Kräuter-Marinade . . . . .	108
Herzhafte Rhabarber Relish . . . . .	108
Limonaden . . . . .	109
Puffreis . . . . .	109
Weißer Glühwein und Jagertee . . . . .	110

<b>Vorspeisen</b>	<b>111</b>
Auberginen-Frühlingsrollen	112
Brot-Chips mit Kartoffel-Dip	112
Calamaretti und Tomate auf Focaccia	113
Calamaretti-Salat im Wan-Tan-Körbchen	113
Carpaccio-Rucola-Röllchen mit Parmesan-Spänen	114
Fränkische Garnelen-Fantasie	114
Gänsefleisch-Pflanzerl	115
Gebackene Lachs-Praline	116
Gebackene Scampi-Praline mit Paprika-Orangen-Curry	116
Gebackener kanadischer Wildlachs mit Curry	117
Gebratener Avocado-Salat mit geröstetem Ziegenkäse	117
Gebratener Bimi	118
Gebratener Brokkoli mit Mandel-Pesto	118
Gebratener grüner Spargel	119
Gefülltes Kalb-Carpaccio	119
Geraspeltes Hokkaido-Chutney	120
Hors d'oeuvre, Consommé Olga	120
Karotten-Tatar	121
Königskrabbe und Hummer	121
Lachs-Tatar mit Meerrettich-Schmand und Rote-Bete-Salat	122
Mango mit Jakobsmuscheln	122
Mixed Pickles vom Rhabarber mit Parma-Schinken	123
Pfifferling-Röllchen mit Kopfsalat und Joghurt-Dressing	123
Puten-Leberkäse	124
Rinder-Carpaccio	124
Roh marinierte, rote Riesen-Garnelen mit Couscous-Salat	125
Roh marinierter Kohlrabi	125
Roh mariniertes Rinder-Filet Der Pate	126
Spargel-Salat mit pochierten Wachteleiern	127
Staudensellerie Süß-Sauer	127
Törtchen von Kalb-Tatar, Avocado mit Wan-Tan-Blättern	128



<b>Wild</b>	<b>129</b>
Gebratene Reh-Keule mit Pfirsich und Pfifferlingen . . . . .	130
Hirsch-Kalb-Rücken mit Kürbis-Kernen gebraten, Rote Bete . . . . .	131
Kaninchen-Rücken, Zitronen-Salbei-Butter, Paprika-Salat . . . . .	132
Scharfe Kaninchen-Pfanne . . . . .	132
Thymian-Kaninchen-Rücken mit Kartoffel-Zucchini-Gröstl . . . . .	133
Wachteln . . . . .	134
Wildschwein-Filet mit Mandarinen-Pfeffer-Glasur . . . . .	135
<b>Wurst-Schinken</b>	<b>137</b>
Bratwurst mit Kartoffel-Stampf und Sauerkraut . . . . .	138
Bratwurst-Salat . . . . .	139
Flammierte Wachtel-Eier . . . . .	139
Spaghetti Carbonara . . . . .	140
Süßsaurer Pilzgulasch mit kleinen Klößen . . . . .	141
Würstchen-Krake im Gurken-Meer . . . . .	142
<b>Index</b>	<b>143</b>



# Beilagen

# Beluga-Linsen

## Für vier Personen

180 g Belugalinsen    1 Schalotte    4 cl Aceto Balsamico, alt  
250 ml Brühe    1 Scheibe Speck    1 TL Weizenstärke  
Pfeffer, Butter, Salz

Die Linsen in einem kleinen Topf mit etwas leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen. Die Schalotte klein schneiden und mit etwas Butter in einer kleinen Sauteuse anschwitzen. Jetzt die Linsen hinzugeben, mit Aceto Balsamico sowie Brühe aufgießen und somit abschmecken. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Den Speck hinzu und noch etwas mitziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Belugalinsen mit etwas angerührter Weizenstärke leicht sämig abbinden.

Alexander Herrmann am 23. März 2012

# Gnocchis

## Für zwei Portionen

350 g Kartoffeln, gekocht    4 EL Hartweizengrieß    4 EL Mehl  
2 Eigelb    1 EL Speisestärke    2 EL Butter  
2 Paprikaschoten    2 Zweige Rosmarin    2 EL Olivenöl  
Muskatnuss    Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken, mit dem Mehl, Grieß und den Eigelben vermischen, zu einem glatten Teig kneten und mit frisch geriebener Muskatnuss, sowie einer Prise Salz abschmecken. (Falls der Teig nicht richtig hält, kann dies daran liegen, dass die verwendeten Kartoffeln zu wenig Stärke enthalten. In diesem Fall einfach einen Esslöffel Speisestärke mit in den Teig kneten.) Den fertigen Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in längliche Rollen formen, in gleichmäßige Stücke schneiden und mit einer Gabel (oder einem Gnocchi- Brett) die typischen Rillen in die Gnocchis formen. Anschließend die Gnocchis in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, einen kurzen Moment kochen lassen, Topf auf die Seite ziehen und Gnocchis vier bis fünf Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Die Paprika vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Paprika zugeben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter in einer weiteren Pfanne aufschäumen lassen, Rosmarinnadeln zugeben und abgetropfte Gnocchis darin von allen Seiten hellbraun braten. Paprikagemüse auf zwei Tellern verteilen, die Gnocchis darauf anrichten und mit der Rosmarinbutter umträufeln.

Alexander Herrmann am 10. November 2014

## Grieß-Nockerl

### Für 2 Portionen

125 g Hartweizengrieß	0,5 L Milch	110 g Butter
2 Eier	1 Blatt Lorbeer	1 Zitrone
2 Zweige Blatt Petersilie	Salz, Pfeffer	

Den Grieß bei mittlerer Hitze in einer trockenen Pfanne erhitzen und dabei regelmäßig schwenken, bis er zu duften beginnt. Die Milch und die Butter zusammen in einem Topf aufkochen, den Grieß hineinrühren, nach und nach die beiden Eier unterrühren, die Masse leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, Lorbeer, Zitronenschale und Blatt Petersilie ins Wasser geben, mit einem Löffel Nocken aus der Grießmasse formen, ins kochende Wasser geben, Topf vom Herd nehmen und die Nockerl circa 10 Minuten gar ziehen lassen. Serviert werden die Nockerl z.B. als Einlage für herzhaftes Brühen.

Alexander Herrmann am 25. August 2014

## Kürbiskern-Kartoffeln

### Für 2 Portionen

20 kleine Kartoffeln	100 g Kürbiskerne	2 EL Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 Zweige Rosmarin	250 g Quark
1 Orange	1 TL Cayenne	2 EL Rapsöl
2 EL Kürbiskernöl	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze gar köcheln, abgießen, pellen und auskühlen lassen. Währenddessen den Quark mit Salz, Cayenne, Orangenabrieb und fein geschnittenem Schnittlauch abschmecken, die Orange in Filets schneiden und die Kürbiskerne mit einem Mixer zerkleinern. Die abgekühlten Kartoffeln salzen, kurz mit etwas Rapsöl in einer Pfanne schwenken, Butter zugeben und aufschäumen lassen. Die Rosmarinnadeln hineinzupfen, Kürbiskernbrösel mit in die Pfanne geben, mit Pfeffer würzen, kurz durchschwenken, vom Herd nehmen und in der heißen Pfanne ziehen lassen. Die Kürbiskernkartoffeln mit dem Quark auf Tellern anrichten, Orangenfilets dazwischensetzen, mit Kürbiskernöl umträufeln und ggf. mit Kräutern (z.B. Kerbel) dekorieren.

Alexander Herrmann am 19. März 2014

## Lila Kartoffel-Stampf

### Für zwei 2 Portionen

6 Lila Kartoffeln	500 g grobes, ungereinigtes Meersalz	100 g Pinienkerne
2 EL Butter	4 EL Schmand	4 Zweige Kerbel
Muskatnuss	Meersalz	Pfeffer

Das grobe Meersalz in eine Auflaufform füllen. Kartoffeln waschen, trockentupfen, auf das Salz setzen und im Backofen bei 160 Grad Umluft, je nach Größe der Kartoffeln, etwa eine Stunde garen. Den Schmand mit etwas Salz abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne auf dem Herd aufschäumen lassen, Pinienkerne zugeben, in der Butter schwenken, bis die Kerne hellbraun geröstet sind und vom Herd nehmen. Die gegarten Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, pellen und auf zwei Tellern verteilen. Anschließend mit einer Gabel grob zerdrücken, mit den Pinienkernen samt brauner Butter beträufeln, mit Meersalz und Pfeffer bestreuen, eine Prise Muskatnuss darüber reiben und mit kleinen Tupfen des Schmands sowie einigen gezupften Kerbelzweigen anrichten. Der Lila Kartoffelstampf passt perfekt als Beilage zu gebratenem Fisch (z.B. mit Zitronensauce).

Alexander Herrmann am 06. November 2014

## Safran-Kartoffel-Stampf

### Für vier Personen

4 Kartoffeln, klein, fest	25 g Butter	1 Prise Safranfäden
1 EL Sesamsamen	Pfeffer, Salz	

Die Kartoffeln weich kochen, ausdampfen und mit Butter, Safranfäden und Sesam grob stampfen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Alexander Herrmann am 21. September 2012

## Schmelzkraut

### Für 4 Personen

0,25 Kopf Weißkraut	1 Zwiebel, weiß	1 TL Zucker, braun
1 Scheibe Speck	200 ml Brühe	0,5 TL Kümmel
2 cl Aceto Balsamico, alt	1 Kartoffel	Butterschmalz, Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Schmelzkraut:

Das Weißkraut sowie die Zwiebel schälen und in feinste Scheiben schneiden. Beides in einem Bräter mit etwas Butterschmalz gut anschwitzen. Dann den braunen Zucker hinzugeben und etwas karamellisieren lassen. Den Speck in feine Würfel schneiden und ebenfalls zum Weißkraut geben. Nun mit Brühe ablöschen, Kümmel hinzugeben, einen Deckel daraufsetzen und zunächst im eigenen Dampf etwas schmoren. Anschließend noch mal etwas Brühe angießen und mit Aceto Balsamico finalisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die Kartoffel auf einer feinen Reibe feinst raspeln und zu dem Kraut geben, sodass dieses verkocht bzw. durch die Stärke in der Kartoffel leicht sämig abbindet.

Alexander Herrmann am 27. Januar 2012

# Weißer Spargel in der Folie gegart mit Thymian-Butter

## Für 2 Portionen

12 Stangen weißer Spargel 50 g Butter  $\frac{1}{2}$  Bund Thymian  
1 Zitrone, Salz

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze flüssig werden lassen. Spargel schälen und je sechs Stangen mittig auf ein großes Stück Alufolie legen und mit Salz bestreuen. Flüssige Butter über die beiden Portionen Spargel gießen, mit den Thymianblättchen bestreuen und die Schale einer Zitrone darüber reiben. Spargelstangen in die Alufolie wickeln, verschließen, im Backofen bei 160°C Umluft ca. 20 Minuten lang garen, anschließend aus der Folie nehmen, auf zwei Tellern anrichten, mit der Thymianbutter beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 06. Mai 2014





# Dessert

# Apfel-Maronen-Strudel

## Für zwei Portionen

200 g Frischkäse	1 Schote Vanille	6 EL Puderzucker
2 rote Äpfel	1 Pck. Maronen	3 EL Butter
1 Schuss Rum	1 Eiweiß	2 Blatt Strudelteig

Die Strudelteigblätter mit wenig Eiweiß einpinseln, zusammenklappen (damit sie ausreichend dick sind) und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Anschließend zwei Esslöffel Butter in einem kleinen Topf verflüssigen, die Strudelblätter damit einpinseln, großzügig mit Puderzucker bestreuen, mit einem weiteren Blatt Backpapier abdecken und mit einem zweiten Backblech beschweren (damit der Strudelteig beim Backen keine Luftblasen wirft). Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft circa 10 bis 15 Minuten backen. Das obere Blech samt Backpapier entfernen und den Strudelteig ggf. bei Oberhitze kurz nachbräunen. Den Frischkäse mit dem Mark einer Vanilleschote und zwei Esslöffeln Puderzucker verrühren und bis zum Anrichten kühl stellen. Die Äpfel waschen, in Spalten schneiden (je nach Größe der Äpfel Sechstel oder Zwölftel) und dabei das Kerngehäuse entfernen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Apfelspalten zugeben, mit zwei Esslöffeln Puderzucker bestäuben und bei mittlerer Hitze im entstehenden „hellen Karamell“ braten. Die Maronen in einer weiteren Pfanne auf dem Herd mit einem großen Schuss Rum und einer Prise Zucker erhitzen und bei mittlerer Hitze langsam „karamellisieren“, bis sich eine Rum-Glasur um die Maronen bildet. Die Frischkäsecreme auf zwei Tellern, oder in zwei Dessertschälchen verteilen, die Apfelspalten sowie die Maronen darauf anrichten und in Stücke gebrochene, knusprige Strudelblätter hinein stecken.

Alexander Herrmann am 07. November 2014

# Beeren-Auflauf

## Für 2 Portionen

5 Eier	250 g Sahne	100 g Crème-fraîche
50 g Zucker	60 g Honig	1 Schote Vanille
100 g Cantuccini	400 g frische Beeren	20 g Butter
20 g Zucker		

Eine Backform mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen. Die Cantuccini zerbröseln und in die Form geben. Danach die Brombeeren in die Form geben. Anschließend die fünf Eier mit Crème Fraîche, Vanillemark, Zucker, Honig und Mehl vermischen. Nach der ersten Vermischung etwas Sahne hinzugeben und die Masse weiter verrühren. Den Teig in die Auflaufform geben und für 25 Minuten bei 160 Grad in den Ofen geben.

Alexander Herrmann am 21. August 2014

# Cappuccino von geschmortem Rhabarber

## Für zwei Personen

4 Stangen Rhabarber	1 Zitrone	3 EL Himbeergelee
30 ml Mandellikör	100 ml Orangensaft	300 ml Milch
5 EL Puderzucker	1 TL Kakaopulver	1 Vanilleschote

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Rhabarber schälen, in circa eineinhalb Zentimeter große Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Das Himbeergelee in einen kleinen Topf geben, kurz erwärmen bzw. leicht karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Das Ganze beiseite ziehen, glattrühren, gegebenenfalls noch etwas Puderzucker unterrühren und über den Rhabarber verteilen. Die Auflaufform mit Alufolie verschließen und im Backofen 20 Minuten lang schmoren. Die Schale von der Zitrone reiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote, etwas Abrieb der Zitrone, dem Mandellikör sowie dem restlichen Puderzucker stark erwärmen, aber nicht kochen. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur etwas abkühlen lassen. Den entstandenen Rhabarber-Schmor-Sud in einen kleinen Topf umfüllen und noch etwas einköcheln lassen. Zum Anrichten den Rhabarber in ein dekoratives Glas geben. Den Schmor-Sud darüber träufeln, die Vanille-Milch schaumig aufmixen und nur den Schaum vorsichtig abheben. Dann auf den geschmorten Rhabarber geben. Den Cappuccino vom geschmorten Rhabarber auf Tellern anrichten, mit dem Kakaopulver garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 11. Mai 2012

# Cronut

## Für 6 Portionen

500 g Mehl	200 ml Milch	40 g frische Hefe
60 g Zucker	50 g Butter	170 g Butter
1 Ei	1 Eigelb	1 Prise Salz

Alle Zutaten (außer 170g Butter) in eine Schüssel geben und mit einer Knetmaschine kurz durchrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Anschließend mit Mehl bestäuben, mit Klarsichtfolie locker abdecken und zwei Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Den Teig etwa zwei Zentimeter dick ausrollen, die 170 Gramm zimmerwarme Butter darauf legen, den Teig wie einen Briefumschlag zusammenfalten. Anschließend ausrollen und so zusammen legen, das drei Schichten Teig übereinander liegen. Den Teig um 90 Grad drehen, wieder ausrollen, zusammenfalten und diesen Schritt drei Mal wiederholen. Den fertigen Teig mit Klarsichtfolie abgedeckt für 30 Minuten kalt stellen. Anschließend mit Innenloch ausstechen und 20 Minuten gehen lassen. Nun im 160 Grad heißen Fett schwimmend frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen und mit Zimt-Zucker bestreuen.

Alexander Herrmann am 15. April 2014

## Dreimal Erdbeere

### Für vier Personen

#### Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

2 Limonen, unbehandelt	300 g Erdbeeren, TK	2 EL Zucker, braun
2 cl Cachaca-Rum	0,2 l Prosecco	

#### Vanillepudding-Gratin:

0,5 Zitrone	1 Schale Erdbeeren	1 EL Puderzucker
400 g Vanillepudding, kalt	1 Schote Vanille	2 Eier
2 EL Zucker		

#### Erdbeertiramisu:

0,5 Orange, unbehandelt	8 Löffelbiskuits, gezuckert	3 Tässchen Espresso, kalt
2 cl Amaretto	150 g Mascarpone	0,5 Schote Vanille
2 EL Zucker	0,5 Schale Erdbeeren	1 TL Zimtpulver
Erdbeermark		

#### Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

Die Schale der Limonen abreiben, den Saft auspressen. Die gefrorenen Erdbeeren mit Limonensaft, -abrieb, Zucker, Rum und Prosecco zu einem eisigen Shooter mixen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

#### Vanillepudding-Gratin:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Puderzucker und Zitrone abschmecken. Den Vanillepudding mit Vanillemark und Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit Zucker aufschlagen, unterheben und in kleine Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten gratinieren.

#### Erdbeertiramisu:

Die Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen. Die Löffelbiskuits in kleine Gläser verteilen, mit kaltem Espresso, Orangensaft und Amaretto tränken. Mascarpone mit Orangenschale, Vanillemark und Zucker abschmecken und darauf geben. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Erdbeermark marinieren und darauf geben. Mit Zimtpulver bestreuen.

Alexander Herrmann am 04. Mai 2012

## Erdbeer-Granité

### Für 2 Portionen

200 g frische Erdbeeren	3-4 EL Puderzucker	100 ml Bitterorangenlikör
1 EL Vanillezucker	200 ml Schlagsahne	

Die Erdbeeren mit Hilfe eines Pürierstabs mixen, mit Puderzucker, Vanillezucker und Grand Marnier (bzw. Limettensaft) abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die Erdbeersauce fünf Millimeter hoch in eine kleine Auflaufform oder Gefrierbox füllen und diese Schicht etwa eine Stunde im Tiefkühlfach gefrieren. Auf die gefrorene Schicht erneut fünf Millimeter hoch Sauce füllen und diese weitere dreißig Minuten im Tiefkühlfach gefrieren. Den Vorgang wiederholen, bis die Erdbeersauce aufgebraucht ist. Das Granitée dann für mindestens zweieinhalb Stunden im Tiefkühlfach gefrieren. Die Schlagsahne cremig aufschlagen (gegebenenfalls mit etwas Puderzucker oder Vanillezucker abschmecken) und in zwei Dessertschälchen verteilen. Das Granitée aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit Hilfe eines Esslöffels lange Bahnen von der Oberfläche abschaben, auf der Sahne anrichten und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 21. Mai 2014

## Gebratener Christstollen mit Portwein-Zwetschgen

### Für zwei Portionen

2 Scheiben Christstollen (je 2 cm)	1 Orange	1 Zitrone
1 Limone	1 Mandarine	2 EL Butter
250 g TK Zwetschgen	2 EL brauner Zucker	200 ml roter Portwein
200 ml Rotwein	50 ml Rum	1 Zimtstange
2 Anissterne	2 EL Speisestärke	1 Vanilleschote
250 ml Milch	1 Prise Zucker	200 g Schmand
1 EL Puderzucker		

Den braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Portwein ablöschen. Nun mit dem Rotwein und dem Rum auffüllen, die Zimtstange und die Anissterne zugeben und kurz aufkochen lassen. Die Mischung mit etwas zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke binden und abschmecken. Die Zwetschgen vierteln und in den kochenden Sud geben. Diesen nun vom Herd nehmen und ziehen lassen. Den Schmand mit dem Puderzucker und etwas Mandarineneabrieb vermischen, abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen. Von den Zitrusfrüchten je zwei Streifen Schale mit einem Sparschäler abschälen und zusammen mit der Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Scheiben vom Christstollen in der Breite halbieren, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen, beides zusammen mit einer Prise Zucker und der Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erwärmen. Anschließend die Schote herausnehmen und die Vanillemilch mit Hilfe eines Pürierstabs schaumig aufmixen. (Wenn die Milch zu heiß ist, lässt sie sich schlecht aufmixen. In diesem Fall einfach einen kleinen Schuss kalte Milch zugeben und erneut aufmixen.)  
Serviervorschlag:

Je zwei halbe Scheiben vom Christstollen mittig auf zwei Tellern verteilen, die Portweinzwetschgen darum verteilen, einige Tupfen Mandarinen-Sauerrahm dazwischensetzen und mit etwas Vanillemilchschaum vollenden.

Alexander Herrmann am 22. Dezember 2014

## Himbeer-Joghurt-Eis mit Pistazien-Streuseln

### Für 2 Personen

250 g TK-Himbeeren	3 EL Naturjoghurt	4-6 EL Puderzucker
50-100 ml Milch		

### Für die Streusel:

275 g Mehl	125 g Puderzucker	150 g Butter
50 g Pistazien	1 Msp. Backpulver	1 Prise Salz

Für die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel miteinander mischen und zu einem bröseligen Teig kneten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, bei 160°C Umluft auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 12-15 Minuten zu Streuseln backen und auskühlen lassen. Die gefrorenen Himbeeren in eine Küchenmaschine füllen, Puderzucker und Naturjoghurt zugeben und zu einem cremigen Eis mixen. (Oder in einen Mixbecher füllen und mit Hilfe eines Pürierstabs mixen, falls keine Küchenmaschine zur Hand). Dabei langsam bis zur gewünschten Konsistenz die kalte (!) Milch hineinmixen. Nochmals mit Puderzucker abschmecken. Die Pistazienstreusel in Schälchen oder Gläser füllen und je eine große Nocke Eis daraufsetzen.

Alexander Herrmann am 22. April 2014



## Johannisbeer-Eis auf Keks-Streuseln

### Für zwei Portionen

250 g rote Johannisbeeren (TK)    3 - 4 EL Puderzucker    150 ml Milch  
1 Limette    4 - 5 Schokoladenkekse

Die gefrorenen Johannisbeeren in eine Küchenmaschine füllen, Puderzucker und Abrieb von der Limette zugeben und zu einem cremigen Eis mixen. Oder in einen Mixbecher füllen und mit Hilfe eines Pürierstabs mixen, falls keine Küchenmaschine zur Hand ist. Dabei langsam bis zur gewünschten Konsistenz die kalte (!) Milch hinein mixen. Nochmals mit Puderzucker und Limettenabrieb abschmecken. Schokoladenkekse ebenfalls in einem Mixer zu Streuseln mixen. Schokostreusel in Schälchen oder Gläser füllen und je eine große Kugel Eis draufsetzen.

Tipp:

Die Johannisbeeren sind sehr sauer, vor allem aber herb im Aroma. Wer es etwas lieblicher will, sollte diese Rezeptur 1:1 mit Tiefkühl-Blaubeeren machen!

Alexander Herrmann am 31. Januar 2014

## Kaiserschmarrn

### Für 2 Portionen

200 g Mehl    80 g Zucker    350 g Milch  
1 Prise Salz    5 Eier    100 g Butter  
1 EL Puderzucker

Mehl mit 1 EL Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen und mit der Milch verrühren. Die Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen in einer Schüssel leicht verkleppern (Eiweiß und Eigelb soll vermischt sein, die leicht wabbelige Struktur des Eiweißes darf aber nicht zerstört werden!) und anschließend vorsichtig mit der Mehl- Milch-Mischung vermengen. 1 EL Butter in einer ofenfesten (!) Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen,  $\frac{1}{2}$  des Teigs hineingeben, stocken lassen, bzw. den Teigboden leicht braun braten, jetzt mit einer Spachtel oder einem Pfannenwender vierteln. Die Viertel wenden, die Pfanne komplett auf der mittleren Schiene in den auf 180°C Ober-/Unterhitze mit Grillfunktion vorgeheizten Backofen schieben und ca. 5 Minuten backen, bis der Teig richtig aufgeht und eine hellbraune Farbe annimmt. Den gebackenen Schmarrn aus der Pfanne auf ein Blech stürzen, mit dem restlichen Teig genauso verfahren, bis beide Portionen gebacken sind. Die fertig gebratenen „Schmarrn-Pfannkuchen“ mit einer Gabel zerpfücken. 2 EL Zucker mit ein wenig Wasser in einer großen Pfanne hell karamellisieren bzw. einkochen lassen, 2 EL Butter mit hineingeben, den Kaiserschmarrn hineingeben, durchschwenken und die Schmarrnstücke karamellisieren lassen. Anschließend auf eine Platte stürzen, 2 Minuten ruhen lassen, auf 2 Teller verteilen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Alexander Herrmann am 24. April 2014

## Karamell-Hippen aus Bonbons

### Für 2 Portionen

20 Stück Himbeerbonbons	10 Stück Karamellbonbons	300 g Rahmquark
1 Vanilleschote	1 Zitrone	Puderzucker

Die Karamellbonbons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in der mittleren Schiene des Backofens bei 180°C Ober-/Unterhitze circa sieben Minuten zerlaufen lassen. Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen, mit einem weiteren Blatt Backpapier bedecken, vorsichtig mit einem Nudelholz länglich ausrollen und auskühlen lassen. Die Himbeerbonbons in einer Küchenmaschine zu feinem Pulver mixen, flach mit einem Löffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und etwa zwei bis drei Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze zerlaufen lassen. Anschließend aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und in den Rahmquark einrühren. Mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken. Anschließend den Quark in zwei Glasschalen füllen und die Hippen als Garnitur hineinstecken. Die Karamellhippen eignen sich in erster Linie als schöne Dekoration, können aber auch als knuspriges Element für verschiedene Desserts eingesetzt werden.

Alexander Herrmann am 14. Mai 2014

## Karamellisiertes Müsli

### Für 2 Portionen

300 g Müslimischung	150 g Vanillepudding	50 g Sahne (geschlagen)
200g Rhabarber	2 EL Himbeermarmelade	1 Zitrone
1 Vanilleschote	Zucker, Speisestärke	

Rhabarber schälen und die Schalen in einem Topf mit Wasser bedeckt aufkochen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Diesen Sud durch ein Sieb passieren, zurück in den Topf gießen, mit Vanille, Zitronensaft und Zucker abschmecken und aufkochen lassen. Geschälten Rhabarber klein schneiden, in den Sud geben und einmal aufkochen lassen. Anschließend sofort wieder aus der heißen Flüssigkeit nehmen und abkühlen lassen. Den Sud mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden, Himbeermarmelade zugeben, ggf. nochmals mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen. Zwei Esslöffel Zucker und etwas Wasser in einer Pfanne zusammen aufkochen und so lange kochen, bis das überschüssige Wasser verdampft ist und das Karamell anfängt Farbe zu bekommen. Dann das Müsli hineingeben und unter ständigem Rühren karamellisieren, bis sich eine dünne weiße Schicht um das Müsli bildet. Anschließend sofort auf ein Backblech geben, vorsichtig separieren, damit das Müsli nicht zusammenklebt und auskühlen lassen.

Anrichten:

Geschlagene Sahne unter den Vanillepudding heben, auf zwei tiefe Dessertteller verteilen. Vor dem Servieren einen Ring mittig über den Pudding halten, das karamellisierte Müsli und den Ring verteilen, den Rhabarber samt Sud in den Ring gießen und den Ring vorsichtig hochziehen.

Alexander Herrmann am 11. Juni 2014



# Lebkuchen-Praline

## Für zwei Portionen

250 g Lebkuchen	50 g Butter (zimmerwarm)	50 g Vanillepudding
25 g dunkle Schokolade	1 Spritzer Rum	5 Spekulatius

Die Schokolade mit einem Küchenmesser fein zerhacken (alternativ kann man auch Raspelschokolade verwenden). Die Spekulatius in einer Küchenmaschine fein mixen und auf einen Teller streuen. Mit einem Messer die Oblaten von den Lebkuchen entfernen und die Lebkuchen anschließend fein in eine große Schüssel zerbröseln. (Nach dem Entfernen der Oblaten sollten ca. 200 g Lebkuchen übrig bleiben!) Butter, Pudding, gehackte Schokolade und ggf. einen kleinen (!) Spritzer Rum zu den zerbröselten Lebkuchen geben, alles gut verkneten und einige Minuten kühl stellen. Anschließend runde Pralinen aus der Masse formen, in den gemixten Spekulatius wälzen und bis zum Servieren kühl stellen.

### TIPP:

Je nach persönlichem Geschmack kann der Rum auch durch z.B. Amaretto ersetzt werden. Wenn die Pralinen auch für Kinder geeignet sein sollen, kann auch Apfelsaft verwendet oder die Flüssigkeit weggelassen werden.

Alexander Herrmann am 01. Dezember 2014

## Lebkuchen-Schaum mit Mandarinen Granité

**Für 2 Personen**

**Für zwei Portionen**

250 ml Sahne	250 ml Milch	200 g Nougat
1 $\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	Lebkuchengewürz	8 Mandarinen
1-2 EL Zucker	2 cl Orangenlikör	100 ml trockener Sekt
100 g Butter	1 EL Zimtpulver	50 g Puderzucker
3 Eiweiß	50 g Zucker	1 Prise Salz
100 g Mehl		

Die Sahne und die Milch zusammen in einem Topf erhitzen, den Nougat darin auflösen und mit reichlich Lebkuchengewürz abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend unter die noch heiße Sahnemischung rühren und abkühlen lassen. Die kalte Masse in eine Espumafflasche (Sahne-Siphon) füllen, fest verschließen, mit einer Gaspatrone laden, schütteln und bis zum Servieren kalt stellen. Den frisch gepressten Saft der Mandarinen mit dem Zucker und dem Orangenlikör verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sekt vorsichtig unter die Mandarinen-Saftmischung rühren. Den Saft fünf Milliliter hoch in eine kleine Auflaufform oder Gefrierbox füllen und diese Schicht etwa eine Stunde im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Auf die gefrorene Schicht erneut fünf Milliliter Saft füllen und diese weitere 30 Minuten im Tiefkühlfach gefrieren. Diesen Vorgang mit der restlichen Mandarinen-Saftmischung wiederholen, bis die Mischung aufgebraucht ist. Das Granité dann zweieinhalb Stunden im Tiefkühlfach gefrieren. Die zimmerwarme Butter mit dem Zimt und dem Puderzucker schaumig verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker und etwas Salz zu Schnee schlagen. Die schaumige Butter mit dem Mehl und dem Eischnee zu einer glatten Hippen-Masse verrühren und in einzelne, breite Bahnen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Die Masse bei 180 Grad Umluft etwa fünf bis sieben Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und noch warm zu „Zimtstangen“ aufrollen. Das Mandarinen-Grané kurz vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit Hilfe eines Esslöffels von der Oberfläche kleine Kristalle abschaben. Das Mandarinen-Grané in mehrere Dessertschälchen verteilen, den Lebkuchenschaum darauf anrichten und mit den falschen Zimtstangen garnieren.

Alexander Herrmann am 23. Dezember 2014

# Rohr-Nudeln mit Mandarinen-Soße

## Für zwei Portionen

### Für die Rohrnudeln:

250 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Päckchen Trockenhefe	100 ml Milch
35 g Zucker	50 g Butter	1 Ei
1 Prise Salz	Butter, Zucker	Puderzucker

### Für die Mandarinensoße:

10 Mandarinen	1 Schote Vanille	1-2 EL Zucker
1-2 TL Speisestärke	2 EL Butter	

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd erwärmen. Das Mehl in eine große Schüssel füllen, eine Kuhle in die Mitte machen, die Hefe und den Zucker hineinstreuen, mit der lauwarmen Milch übergießen, kurz warten (damit die Hefe aktiviert wird) und die restlichen Zutaten zugeben. Zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt etwa 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. In der Zwischenzeit eine Auflaufform mit Butter austreichen und mit Zucker bestreuen. Den Hefeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 1,5 - 2 cm hoch ausrollen, mit einem Ausstecher runde Taler ausstechen, nebeneinander in die Auflaufform setzen, erneut kurz (ca. 5 Minuten) gehen lassen und im vorgeheizten Backofen, bei 220 Grad Ober-/Unterhitze, 15 bis 20 Minuten backen.

Für die Mandarinensoße:

Die Schale einer Mandarine mit einer feinen Reibe abreiben und beiseite stellen. Mandarinen auspressen und Saft durch ein feines Sieb in einen Topf schütten. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und mit dem Mandarinenensaft aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, langsam, unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit schütten und einige Sekunden kräftig kochen lassen. Anschließend Topf auf die Seite ziehen, Sauce mit Mandarinenabrieb und Zucker abschmecken und abschließend die kalte Butter mit Hilfe eines Pürierstabs in die Sauce mixen. Den Boden zweier Dessertschalen oder tiefer Teller mit reichlich Mandarinensoße bedecken, die warmen Rohrnudeln darauf anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren.

Alexander Herrmann am 05. Dezember 2014

## Winterliches Karotten-Beet

### Für vier Personen

#### Mascarpone-Crème:

2 Blutorangen                    250 g Mascarpone    150 g Schokolade, weiß  
Puderzucker

#### Glasierte Karotten:

1 Orange, unbehandelt    2 Karotten                    1 Schote Vanille

#### Haselnüsse:

200 g Haselnüsse                    Zucker, Wasser

#### Trockenobstoblaten:

100 g Trockenobst                    100 g Lebkuchen    Butter, Oblaten

#### Anrichten:

4 Spekulatiuskekse

#### Mascarpone-Crème:

Den Saft der Blutorangen auspressen und mit der Mascarpone zu einer cremigen Masse verrühren. Die Schokolade sehr fein hacken und unterheben. Nach Geschmack noch mit etwas Puderzucker abschmecken. Die Masse bis zum Servieren kalt stellen.

#### Glasierte Karotten:

Den Saft der Orange auspressen und etwas Schale abreiben. Die Karotte schälen und in nicht zu dünne Stifte zurechtschneiden. Mit Orangensaft- und Abrieb blanchieren. Die aufgeschlitzte Vanilleschote dazugeben. Die Karotte sollte noch etwas Biss haben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

#### Haselnüsse:

Die Haselnüsse circa fünf Minuten im vorgeheizten Backofen rösten. Anschließend in einer Pfanne mit etwas Zucker und Wasser karamellisieren.

#### Trockenobstoblaten:

Das Trockenobst und den Lebkuchen sehr fein hacken. Etwas Butter zum Schmelzen bringen und die feinen Würfelchen dazu geben. Kurz anschmelzen, sodass eine homogene Masse entsteht. Je zwei Teelöffel der Masse zwischen zwei Oblaten geben.

#### Anrichten:

Die Mascarpone-Crème auf einen Teller streichen. Die Spekulatiuskekse darüber bröseln. Dazu die karamellisierten Haselnüsse und die glasierten Karotten anrichten.

Alexander Herrmann am 07. Dezember 2012

## Wodka-Melone

### Für 2 Portionen

$\frac{1}{2}$  Wassermelone    150 ml Wodka    100 g Puderzucker  
1 Orange                    1 Limette

Die Wassermelone in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und die Schale entfernen. Abrieb von Orange und Limette gleichmäßig auf den Melonenscheiben verteilen. Wodka und Puderzucker gut mit einem Schneebesen verrühren. Melonenscheiben in Vakuumbutel legen, mit dem gesüßten Wodka beträufeln und mit einem Vakuuiergerät vakuumieren. Die Wodka-Melone für mindestens zwei Stunden zum Marinieren in den Kühlschrank stellen, anschließend auspacken, würfeln und genießen.

Alexander Herrmann am 01. Juli 2014

# Zwetschgen-Fruchtfleisch mit Schokoladen-Joghurt-Schaum

**Für vier Personen**

**Schokoladen-Joghurtschaum:**

1 Zitrone	90 g Schokolade, weiß	200 ml Sahne
200 g Joghurt	3 EL Puderzucker	

**Zwetschgen-Fruchtfleisch:**

10 Zwetschgen	1 EL Zwetschgengelee	50 ml Portwein
1 Schote Vanille	2 EL Puderzucker	1 TL Weizenstärke
10 Amaretti-Kekse, klein	1 Orange	

Schokoladen-Joghurtschaum:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die weiße Schokolade mit der Hälfte der Sahne auf dem Herd auflösen. Mit der restlichen Sahne, Joghurt, Zitronensaft und Puderzucker verrühren. In eine Espumaflasche füllen, 30 Minuten kaltstellen und anschließend zwei Gaspatronen aufdrehen.

Zwetschgen-„Fruchtfleisch“:

Die Zwetschgen vierteln und die Haut runter schneiden. Mit Zwetschgengelee, Portwein, Vanillemark und Puderzucker in einem Töpfchen fünf Minuten schmoren. Mit angerührter Weizenstärke etwas abbinden und in dekorative Gläser füllen. Die Kekse mit etwas Orangensaft tränken, auf die Zwetschgen geben und den Schoko-Joghurtschaum aufspritzen.

Alexander Herrmann am 26. Oktober 2012



**Fisch**

## Brathering selbst gemacht

### Für 2 Portionen

2 ganze Heringe	50 g Weizendunst	5 rote Zwiebeln
4 Scheiben geräucherter Speck	150 ml Rotwein	4 EL Rotweinessig
300 ml Kalbsfond	1 - 2 EL Honig	3 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer, Zucker		

Fünf rote Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Speck in Würfel schneiden. Heringe in Weizendunst wenden, in einer großen, möglichst tiefen Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten braten, herausnehmen, Zwiebelringe und Speckwürfel in die Pfanne geben, mit einer Prise Zucker bestreuen, karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und Rotweinessig zugeben. Lorbeerblätter und Honig mit in die Pfanne geben, mit Kalbsfond auffüllen. Fisch zurück in die Pfanne geben (dabei darauf achten, dass auch Zwiebeln auf dem Fisch liegen) alles zusammen aufkochen und eine Minute kochen lassen. Mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und 20 Minuten ziehen lassen. Bratheringe aus dem Sud nehmen und entweder sofort servieren oder im Kühlschrank abkühlen lassen und kalt servieren.

Alexander Herrmann am 26. August 2014



# Confiertes Forellen-Filet mit Spitzkohl-Salat

## Für zwei Personen

4 große Forellenfilets	2 Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Kopf Spitzkohl
2 Zitronen	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
3 EL gehobelte Mandeln	500 ml mildes Olivenöl	30 ml weißer Aceto Balsamico
30 ml kaltgepresstes Rapsöl	2 EL Butterschmalz	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Von den Forellenfilets die Bauchlappen noch etwas abschneiden. Jedes Forellenfilet in drei Stücke portionieren.

Die Zitronen mit lauwarmem Wasser abwaschen, trocken tupfen mit einem Sparschäler die Schale abschälen. Den Thymian waschen und trocken tupfen. Anschließend die Zitronenschalen, und den Thymian zusammen mit dem Olivenöl in einen kleinen Topf geben und erwärmen.

Ein kleines Backblech mit einem Drittel des Zitronenöls begießen. Die Forellenfilets darauf geben und das restliche Zitronenöl großzügig darauf verteilen. Mit Klarsichtfolie bedecken und im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten glasig garen.

Für den Spitzkohlsalat den Spitzkohl waschen, die äußeren zwei Blätter sowie den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Kohlstreifen in eine Schüssel geben und etwas Salz sowie Aceto Balsamico dazugeben. Den Kohl vorsichtig mit den Händen kneten, sodass er weich wird.

Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden.

Eine kleine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die gehobelten Mandeln unter ständigem Rühren leicht braun anrösten. Die Mandeln samt dem Öl zum Kohl geben. Den Schnittlauch vorsichtig unterheben und den Salat mit Aceto Balsamico, Rapsöl, sowie Salz abschmecken.

Für die Pfefferkartoffeln die Kartoffeln zunächst schälen. Nun weiterhin mit Hilfe des Schälers Späne von der Kartoffel abziehen. Diese in eine Schüssel mit Wasser geben und etwa fünf Minuten auswässern lassen, also die Stärke aus den Kartoffeln ziehen lassen.

Eine kleine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffelspäne gut mit Küchenpapier trocken tupfen und im heißen Schmalz knusprig frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit wenig Salz und einer ordentlichen Portion Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Den Spitzkohlsalat in der Mitte des Tellers anrichten. Die Forellenfilets aus dem Zitronenöl heben, kurz auf Küchenpapier abtropfen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Das Forellenfilet auf den Salat setzen, mit den knusprig gebackenen Pfefferkartoffeln garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 12. Juli 2013

# Curry-Lachs mit Gurken-Salat

## Für vier Personen

### Currylachs:

1 Limone, unbehandelt	300 g Lachsfilet, Sushiqualität	0,5 EL Curry
0,5 EL Sesam	0,5 Pack Strudelteig, fertig	400 g Butterschmalz
Salz		

### Gurkensalat:

1 Zitrone	1 Gartengurke	2 EL Crème-fraîche
1 Msp. Cayennepfeffer	0,5 Schale Shisokresse	Salz

### Currylachs:

Die Schale der Limone abreiben. Den Lachs in Würfel schneiden und mit Salz, Curry, Limonenabrieb und Sesam anrühren. Die Masse zu Kugeln formen, den Strudelteig in Streifen schneiden und die Lachskugeln darin rollen. Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen und die Kugeln rasch darin ausbacken.

### Gurkensalat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Gurken schälen, breite Gurkenstreifen abziehen und in einem Topf kurz andünsten. Mit Crème-fraîche, Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit der Kresse garnieren.

Alexander Herrmann am 11. Mai 2012

# Dorade im Salz-Teig

## Für 2 Portionen

1 ganze Dorade	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Basilikum
2 Zweige Estragon	1,8 kg grobes Meersalz	50 g Weizenmehl
50 g Weizenstärke	3 Eiweiß	2 - 3 EL Wasser

Die Flossen der Dorade mit einer Schere entfernen, anschließend Rosmarinnadeln sowie Basilikum und Estragon in die Bauchhöhle und auf den Fisch legen. Das Eiweiß leicht schaumig schlagen und mit dem groben Meersalz, dem Mehl und der Weizenstärke vermengen. Bei Bedarf (wenn der Salzteig zu bröckelig ist) noch zwei bis drei Esslöffel Wasser hinzufügen. Die Hälfte des Salzteigs auf einem mit Backpapier bedecktes Backblech verteilen. Die Dorade darauf legen und mit dem restlichen Salz bedecken. Dabei darauf achten, dass der Fisch komplett bedeckt ist und die Salzschrift überall gleich dick ist. So ist gewährleistet, dass der Fisch gleichmäßig gart. Die Dorade auf der mittleren Schiene bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen (Ober-/ Unterhitze) 28 bis 30 Minuten backen, aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen, auf ein großes Schneidebrett heben und am besten erst am Tisch die Salzkruste mit einem Messer aufschneiden oder abklopfen.

Alexander Herrmann am 03. September 2014

## Dorade im weißen Tomaten-Sud gegart

### Für 2 Portionen

4 Doradenfilets            6 Strauchtomaten    2 Zweige Basilikum  
100 ml Gemüsebrühe    ½ Zehe Knoblauch    1 Prise Meersalz  
Pfeffer

Doradenfilets, ähnlich wie Sashimi, in dünne Tranchen schneiden, zwei große, tiefe Teller damit auslegen und leicht salzen. Die Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Tomaten und Knoblauch mit Brühe, Meersalz und Pfeffer im Mixer pürieren, zusammen mit ein bis zwei Zweigen Basilikum in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb gießen, und den weißen Tomatensud abtropfen lassen. Anschließend erneut aufkochen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, heiß auf den Fisch gießen, diesen auf den Tellern gar ziehen lassen und mit Basilikumblättern garnieren.

Alexander Herrmann am 03. Februar 2014

## Dorade in Gewürz-Tempura gebacken mit Zitronen-Dip

### Für 2 Portionen

4 Doradenfilets    2 Kartoffeln            200 g Schmand  
1 Zitrone            3 EL Mehl                3 EL Stärke  
1 TL Backpulver    1 TL Curry                300-500 g Butterschmalz  
Mineralwasser      gezupfte Kräuter        Salz, Pfeffer

Mehl, Stärke, Backpulver und Curry mischen, mit einem Schneebesen Mineralwasser einrühren bis ein dickflüssiger Teig entsteht und mit Salz würzen. Doradenfilets in Fingerdicke Stücke schneiden, mit Mehl bestäuben und durch den Teig ziehen. In einem Topf mit heißem Butterschmalz schwimmend frittieren, anschließend auf Küchenkrepp abtropfen und mit Zitronenabrieb bestreuen. Die Kartoffel schälen, mit dem Schäler in dünne Scheiben „schneiden“ und diese in eine Schüssel mit Wasser legen, damit die überschüssige Stärke abgewaschen wird. Kartoffelscheiben abtropfen lassen, mit Küchenkrepp trocken tupfen, ebenfalls im Butterschmalz frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen und mit Salz würzen. Den Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fisch und Kartoffelchips in Snackschalen zusammen mit einem großen Löffel Schmand anrichten und ggf. mit gezupften Kräutern (z.B. Estragon, Blattpetersilie, Kerbel) bestreuen.

Alexander Herrmann am 27. Februar 2014

## Doraden-Filet mit Lauch-Gemüse und Safran-Sud

### Für zwei Personen

2 Doradenfilets mit Haut	1 kleine Kartoffel	1 Stange Lauch
1 Limone	3 getr. Tomatenviertel	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	10 Safranfäden	1 EL Mehl
1/2 Bund Thymian	1 EL Butter	450 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	250 ml trockener Weißwein	schwarzer Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Doradenfilets waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite vorsichtig mit einem Messer zwei bis dreimal einritzen, mit etwas Salz würzen und die Hautseite mit Mehl bestäuben. Eine große Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Fisch auf der Hautseite langsam braten, sodass die Haut kross wird und das Filet glasig bleibt. Nun das Filet auf die Fleischseite wenden, die Butter und etwas Thymian mit in die Pfanne geben und circa eine Minute in der aufschäumenden Thymianbutter fertig braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Lauch putzen, von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen und in feine Ringe schneiden. Diesen gegebenenfalls kurz waschen und dann abgetropft in einem kleinen Topf mit Olivenöl anschwitzen. Den Fond hinzugeben, mit etwas Salz würzen, einen Deckel darauf geben und langsam fertiggaren. Anschließend den Deckel entfernen und den Fond noch etwas einköcheln lassen. Die Tomatenviertel in feine Streifen schneiden und zu dem Lauch geben. Das Ganze einmal gut durchrühren. Jetzt beiseite stellen und den Lauch samt Tomaten nur noch ziehen lassen. Gegebenenfalls erneut mit etwas Salz würzen. Für den Sud die Schalotten abziehen, fein hacken und in einem kleinen Topf mit dem restlichen Olivenöl anschwitzen. Danach mit dem Weißwein ablöschen und diesen um die Hälfte einkochen. Den Knoblauch abziehen und vierteln. Nun die Safranfäden sowie eine geviertelte Knoblauchzehe hinzugeben. Den Fond einmal aufkochen und ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Kartoffel schälen, auf einer Reibe feinst raspeln und in diesen Sud geben. Das Ganze einmal aufkochen, sodass die Kartoffel den Sud leicht sämig abbindet. Diesen mit etwas Limonenabrieb sowie -saft und einer Prise Salz erneut abschmecken. Nun etwas Thymian zupfen und dazugeben. Das auf der Haut gebratene Doradenfilet mit dem Lauchgemüse und dem Safransud auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 05. April 2012

## Forelle Müllerin

### Für 2 Portionen

4 Forellenfilets	2 Zitronen	200 g frischer Blattspinat
2 EL gehobelte, geröstete Mandeln	3 EL Butter	200 ml Pflanzenöl
100 g Instantmehl	Salz, Pfeffer	

Die Stiele des Spinats zupfen, die Blätter waschen und abtropfen lassen. Die Zitronen schälen und das Fruchtfleisch in Filets schneiden. Das Pflanzenöl in einem kleinen Topf auf dem Herd erwärmen (nicht zu heiß!), die Zitronenfilets hinein geben und ziehen lassen. Einen Esslöffel Butter in einer großen beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze auf dem Herd zerlaufen lassen. Die Forellenfilets auf der Hautseite mit Salz und auf der Fischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets mit der Hautseite nach unten in die noch nicht heiße Pfanne legen und langsam braten. Dabei gelegentlich von oben leicht (z.B. mit einer Winkelpalette) auf den Fisch drücken, damit sich die Haut nicht in der Pfanne zusammenzieht. Sobald die Hautseite knusprig braun ist, die Forellen wenden, einen Esslöffel Butter zugeben, aufschäumen lassen und die Pfanne vom Herd nehmen. In einer weiteren Pfanne einen Esslöffel Butter aufschäumen lassen, die Mandeln und Spinatblätter zugeben, mit einer Prise Salz würzen, durchschwenken, den Spinat zusammen fallen lassen und anschließend nochmals mit etwas Salz abschmecken. Den Spinat mit den Mandeln auf zwei Tellern verteilen und mit dem Zitronenöl samt Zitronenfilets umträufeln und die Forellenfilets darauf anrichten.

Alexander Herrmann am 22. Mai 2014

# Forellen-Filet Müllerin mit Zitronen-Nuss-Butter

**Für vier Personen**

**Forelle:**

4 Forellenfilets, groß    1 EL Mehl, doppelgriffig    1 TL Butterschmalz  
Pfeffer    Salz

**Zitronen-Nussbutter:**

100 g Butter    1 EL Mandeln, gehobelt    1 Zitrone, unbehandelt  
Cayennepfeffer    Salz

**Kartoffelstampf:**

5 – 6 Kartoffeln    0,5 Bund Blattpetersilie    Butterschmalz  
Butter    Salz

**Forelle:**

Die Forellenfilets in 80 Gramm große Stücke portionieren und mit etwas Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Auf der Hautseite etwas doppelgriffiges Mehl aufstreuen. Nun in einer großen Pfanne mit etwas Butterschmalz langsam und nur von der Hautseite kross und knusprig braten.

**Zitronen-Nussbutter:**

Die Butter in einen Topf geben. Die Mandeln hinzugeben und langsam, unter stetigem Rühren, die Butter leicht aufschäumen lassen. Anschließend mit etwas geriebener Zitronenschale sowie etwas Zitronensaft abschmecken und mit Salz und Cayennepfeffer abrunden.

**Kartoffelstampf:**

Die Kartoffeln schälen, in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen, anschließend abgießen. Mit Hilfe des Kartoffelstampfers zerdrücken, Butter und eine Prise Salz hinzugeben. Zwei Drittel der Blattpetersilie abzupfen, fein schneiden und zu dem Kartoffelstampf geben. Die restliche Petersilie mit Hilfe von etwas Butterschmalz in einer Sauteuse ganz kurz frittieren und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Zum Anrichten den Stampf auf den Teller geben und die Forellenfilets mit der knusprigen Hautseite nach oben darauf setzen. Nun die Zitronenmandelbutter darüber und drum herum träufeln. Mit der frittierten Petersilie garnieren.

Alexander Herrmann am 02. März 2012

## Gebeiztes Lachs-Filet mit Gewürzen

### Für 2 Personen

400 g Lachsfilet	1 TL Fenchelsamen	1 TL Kümmel (ganz)
1 TL Koriandersamen (ganz)	$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer (ganz)	$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren
2 Blatt Lorbeer	1 Stern Anis	2-3 EL Meersalz
1-1,5 EL brauner Zucker	1 Orange	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie
4 EL Sonnenblumenöl		

Fenchel, Kümmel, Koriander, Pfeffer und Anisstern ohne Fett in eine Pfanne geben und unter ständigem Schwenken bei mittlerer Hitze etwas rösten. Anschließend in eine Schale füllen und sofort mit dem Sonnenblumenöl verrühren. Die Wacholderbeeren mit einem Messer zerdrücken, Lorbeer zerbröseln, Petersilie mit den Stängeln fein hacken, Orangenschale abreiben, mit dem Salz und dem Zucker vermengen und gründlich mit dem Gewürzöl verrühren.  $\frac{1}{3}$  der Marinade in eine Auflaufform geben. Den Fisch mit der Hautseite nach unten darauf setzen, mit der restlichen Marinade vollständig bedecken, mit Klarsichtfolie abdecken und für 36 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach Ablauf der Zeit, den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen, die Gewürze mit dem Messerrücken abkratzen, den Fisch mit Küchenkrepp abstreifen und in circa 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden (dabei nur bis zur Haut schneiden, dann das Messer auf die Seite drehen und die Scheibe abschneiden, sodass nur der Fisch aufgeschnitten wird und die Haut zurück bleibt). Die Lachsscheiben dekorativ auf zwei Tellern anrichten und mit Salat, Kräutern oder beispielsweise „Senf-Dill-Sauce“ servieren.

Alexander Herrmann am 02. April 2014

# Gebratener Stör mit Lauch-Haselnuss-Gemüse, Gewürz-Sud

## Für zwei Personen

400 g Störfilet	2 mehlig. Kartoffeln	1 Stange Lauch
3 Schalotten	2 Zitronen	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian
100 g geschälte Haselnüsse	1 Prise Cayennepfeffer	2 TL Lebkuchengewürz
2 EL Crème-fraîche	1 TL Butterschmalz	1 EL Butter
300 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Haselnüsse in der Auflaufform im Backofen bei 160 Grad braun rösten. Die Haselnüsse bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und grob hacken. Den Lauch halbieren, waschen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl langsam braten. Die Haselnüsse anschließend zum Lauch geben und mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einem kleinen Topf mit einem Teelöffel Olivenöl anschwitzen. Anschließend die Schalotten mit dem Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Nun den Gemüsefond dazugeben. Die Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden und in der Weißwein-Gemüsefond-Mischung garen. Den Stör waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit dem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Den Thymian waschen und zusammen mit der Butter in die Pfanne geben. Nun die Hitze reduzieren und den Stör langsam gar ziehen lassen. Die Zitronen waschen, halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Nun die Kartoffeln mit dem Pürierstab sämig mixen und die Crème-fraîche sowie Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz dazugeben. Den Sud nun mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Das Lauch-Haselnussgemüse in den tiefen Tellern anrichten, mit einem Löffel des Schaums bedecken und den Stör samt ein paar Tropfen Thymianbutter daneben setzen und servieren.

Alexander Herrmann am 06. Dezember 2013



# Goldforelle

## Für 2 Portionen

1 Goldforelle	50 g Weizendunst	1 Zitrone
4 Zweige Thymian	50 g Butterschmalz	50 g Butter

Salz

Vor dem Filetieren ein Schneidbrett mit einem Küchentuch auslegen, damit der Fisch nicht wegrutscht. Den Fisch waschen und ggf. schuppen (bei Forellen ist kein Entfernen der Schuppen notwendig). Zuerst direkt hinter dem Kopf des Fisches, schräg in Richtung Kopf, bis zur Mittelgräte einschneiden, das Messer drehen und auf der Mittelgräte entlang in Richtung Schwanzflosse schneiden. Den Fisch umdrehen und auch das zweite Fischfilet genauso von der Mittelgräte lösen. Anschließend die Filets an den Bauchlappen zurechtschneiden und die Gräten mit einer Grätenzange vorsichtig herausziehen. (Je frischer der Fisch ist, desto schwieriger lassen sich die Gräten herausziehen.) Butterschmalz in eine kühle Pfanne geben und bei schwacher Hitze flüssig werden lassen. Die Fischfilets auf der Hautseite mit dem Dunst bestäuben, mit der Hautseite nach unten in die nur warme Pfanne legen, die Fischseite mit Salz würzen und die Temperatur erhöhen. Bei mittlerer Hitze den Fisch auf der Hautseite braten, bis er knusprig braun ist. Sollten sich die Fischfilets leicht wölben, mit einer Winkelpalette mit schwachem Druck andrücken, damit die Haut vollständig Kontakt zum heißen Pfannenboden hat und gleichmäßig braten kann. Zuletzt den Fisch wenden, die Butter, Thymian und Zitronenabrieb zugeben, kurz aufschäumen lassen, Fisch herausnehmen, auf Tellern anrichten und mit der aromatisierten Bratbutter umtrüpfeln. Als Beilagen eignen sich sehr gut Blattsalate, Spinat oder Kartoffeln.

Alexander Herrmann am 27. Juni 2014

# Heilbutt im Blausud pochiert

## Für 2 Personen

400 g Heilbuttfilet	2 Karotten	1 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch	1 Zwiebel	200 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsebrühe	50 ml Weißweinessig	100 g Butter
2 Blätter Lorbeer	4 Wacholderbeeren	1 Korn Piment
4 Körner Pfeffer	1 Nelke	1 TL Senfkörner

Pflanzenöl

Die Karotten und den Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Den Lauch putzen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Gemüsestreifen beiseite Stellen und alle Abschnitte aufheben. Die Zwiebel schälen, grob schneiden und zusammen mit den Gemüseabschnitten in einen flachen Topf geben und mit wenig Öl kurz anschwitzen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen, mit Brühe auffüllen, Lorbeer, Wacholder, Piment, Pfefferkörner, Nelke und Senfkörner zugeben, aufkochen lassen und mit Salz und Essig abschmecken. Den Topf von der Herdplatte nehmen, den Fisch in vier Stücke portionieren und in den nicht mehr kochenden Sud legen. Nun den Topf mit einem Deckel verschließen und den Fisch gar ziehen lassen. Währenddessen die Gemüsestreifen in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und mit Salz würzen. Den gegarten Fisch vorsichtig aus dem Sud nehmen, den Sud durch ein Sieb in einen Topf passieren, aufkochen lassen und mit kalten Butterflocken schaumig aufmixen. Die Gemüsestreifen auf tiefen Tellern anrichten, Heilbutt darauf setzen und den Schaum darum verteilen.

Alexander Herrmann am 28. März 2014

## Heilbutt in Olivenöl pochiert mit Rotwein-Zwiebel-Butter

### Für 2 Portionen

400 g Heilbuttfilet	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Blattpetersilie
2 Zeige Estragon	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	4 rote Zwiebeln
300 ml Rotwein	300 ml Gemüsebrühe	20 g Mehl
80 g Butter	500-800 ml Olivenöl	Salz

Den Boden einer Auflaufform mit je zwei Zweigen, Basilikum, Petersilie, und Estragon auslegen und mit Olivenöl begießen. Die Heilbuttfilets von beiden Seiten salzen, auf die Kräuter setzen, den Thymian darauf verteilen und mit Olivenöl auffüllen, bis der Fisch vollständig bedeckt ist. Anschließend die Auflaufform mit Frischhaltefolie abdecken und circa 40 bis 60 Minuten (je nach Dicke des Fischfilets) bei 80 Grad Umluft, im Backofen garen. Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden, in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Alles fast komplett einköcheln lassen, mit Brühe auffüllen, wieder fast einkochen, mit Mehl-Butter (Mehl und 20 Gramm Butter verkneten) sämig binden und kurz vor dem Servieren die kalte Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rotwein-Zwiebel-Butter auf zwei Tellern verteilen, den Fisch darauf anrichten und mit frischem Basilikum dekorieren.

Alexander Herrmann am 27. Mai 2014

# Kabeljau-Loins mit Speck-Chips und Kräuter-Spinat

## Für zwei Personen

2 Kabeljau-Loins à 400 g	8 Scheiben Speck	2 Handvoll frischer Spinat
1 Tomate	2 Schalotten	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Orangen	1 Zitrone
100 g Crème-fraîche	200 ml Sahne	100 g Butter
200 ml Weißwein	250 ml Gemüsefond	1 Dose Safranfäden
1 Bund Basilikum	0,5 Bund Blatt Petersilie	0,5 Bund Estragon
0,5 Bund Kerbel	8 Thymianzweige	1 EL Olivenöl
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	

Den ersten Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den zweiten Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Ein paar Blätter Thymian vom Zweig abzupfen. Die Schale von der Zitrone abreiben und gemeinsam mit den Thymianblättern in die flüssige Butter geben. Ein Drittel der Butter mit einem Pinsel auf einen großen Teller streichen. Die Kabeljau-Loins salzen und auf den Butterteller setzen. Die Filets mit der restlichen Butter aus dem Topf großzügig und von allen Seiten einpinseln. Den Teller anschließend mit Klarsichtfolie straff abdecken und die Filets bei 80 Grad für 25 Minuten im Ofen glasig schmoren. Ein paar Blätter Blatt Petersilie, Basilikum und Estragon von den Zweigen abzupfen. Die Stiele vom Kerbel abschneiden. Den Spinat waschen, von den Stielen befreien und in einer Schüssel abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen und kleinschneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Speckscheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 160 Grad im Backofen knusprig rösten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in dem Öl anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und diesen um die Hälfte einkochen lassen. Die Tomaten vom Strunk befreien und vierteln. Die Schale der Orange abreiben und anschließend den Saft auspressen. Den Gemüsefond, die Tomate und den Orangensaft in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel und milder Temperatur fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend den Deckel entfernen und den Safran und die Sahne hinzugeben. Die Mischung noch einmal aufkochen lassen und mit einem Pürierstab sämig mixen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Saft der Zitrone auspressen und die Sauce zusätzlich mit dem Zitronensaft abschmecken. Einen Teelöffel Butter in einem Topf zerlassen. Die kleingeschnittenen Schalotten und die Knoblauchzehe darin kurz anschwitzen und den Spinat hinzugeben. Die frischen Kräuter hinzugeben und mit Salz würzen. Den Spinat bei mittlerer Hitze kurz schwenken, so dass er leicht zusammenfällt. Anschließend den Topf beiseite ziehen und eventuell entstandenen Spinat-Fond abgießen. Die pürierte Safransauce erneut aufkochen lassen und die Crème-fraîche hinzugeben. Die Sauce noch einmal mit einem Pürierstab schaumig mixen. Den Kräuterspinat in der Mitte des Tellers anrichten und den Kabeljau darauf anrichten. Die Speckchips danebenlegen und mit der Safransauce garniert servieren.

Alexander Hermann am 04. Januar 2013

# Karpfen-Filet im Tempura-Teig

## Für zwei Portionen

2 Karpfenfilets (mit Haut)	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	1 Stange Zitronengras
1-2 rote Chilischoten	20 g Ingwer	1 Zitrone
2 EL Sesam (weiß, geröstet)	3-4 EL Sesamöl (geröstet)	5 EL Mehl
4 EL Stärke	1 Prise Backpulver	Mineralwasser
Salz, Butterschmalz		

Den Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Das Zitronengras mit einem Messerrücken klopfen und in einen Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser geben. Die Selleriestreifen zugeben und aufkochen. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, in dünne Streifen schneiden und für wenige Sekunden zu dem Sellerie in den Topf geben. Anschließend alles aus dem Topf nehmen (am Besten durch ein Sieb schütten), in eine Schüssel geben und das Zitronengras entfernen. Einen Teelöffel frisch geriebenen Ingwer, etwas Zitronenabrieb, einige Spritzer Zitronensaft, das geröstete Sesamöl sowie den gerösteten Sesam zugeben, gut vermengen, mit etwas Salz abschmecken und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Vier Esslöffel Mehl, die Stärke, eine Prise Backpulver sowie eine große Prise Salz vermischen und spritziges Mineralwasser einrühren, bis der Tempurateig die Konsistenz einer dickeren Kartoffelsuppe hat. Die Karpfenfilets (samt Haut) in circa ein Zentimeter breite Streifen schneiden, mit einer kleinen Prise Salz würzen, leicht mit Mehl bestäuben, durch den Tempurateig ziehen und in einem Topf mit heißem Butterschmalz schwimmend frittieren. Anschließend aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Selleriesalat auf zwei Tellern verteilen und die gebackenen Karpfenstreifen darauf anrichten.

Alexander Herrmann am 18. Dezember 2014

# Lachs Ceviche

## Zutaten für 2 Portionen

200 g Lachsfilet	2-4 Limonen	1 weiße Zwiebel
1 rote Chili Schote	$\frac{1}{4}$ Bund Blattpetersilie	1 EL Sesamsamen
2-4 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ EL Knoblauchöl	Meersalz, Cayennepfeffer
6 Blätter Wan-Tan-Teig	150 g Butterschmalz	1 TL Currypulver

Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden, zehn Sekunden im kochenden Wasser vorgaren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Chili in feine Streifen schneiden, ebenfalls zehn Sekunden im kochenden Wasser blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Den Saft der Limonen auspressen. Die Blattpetersilie abzupfen und fein hacken. Anschließend den Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Das Lachsfilet in dünne Tranchen schneiden, in eine Auflaufform legen, mit Meersalz und großzügig mit dem Limonensaft vermischen und fünf Minuten ziehen lassen. Cayennepfeffer, Zwiebeln, den angerösteten Sesam, die klein gehackte Petersilie und Knoblauchöl vermischen, abschmecken und zum Schluss das Olivenöl dazugeben. Die Wan Tan Blätter einzeln in einer Pfanne mit Butterschmalz frittieren, auf Küchenkrepp-Papier abtropfen und mit Curry bestäuben.

Alexander Herrmann am 20. Januar 2014

# Pochierter Zander mit Beluga-Linsen und Meerrettich

**Für vier Personen**

**Zander:**

600 g Zanderfilet	0,5 Zitrone	0,25 Bund Dill
Butter	Salz	

**Meerrettich:**

2 EL Sahnemeerrettich	1 EL Joghurt	Salz
-----------------------	--------------	------

**Linsen:**

180 g Belugalinsen	1 Schalotte	4 cl Aceto Balsamico, alt
250 ml Brühe	1 Scheibe Speck	1 TL Weizenstücke
Pfeffer	Butter	Salz

**Anrichten:**

0,25 Stange Meerrettich

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Zander:

Zunächst etwas Butter in einem kleinen Topf zerlaufen lassen. Die Zanderfilets in 80 Gramm große Stücke portionieren, einen Teil der Butter auf einer großen Porzellanplatte mit einem Pinsel ausstreichen, die Filets darauf setzen und mit etwas Salz sowie Abrieb der Zitrone würzen. Etwas Butter großzügig um die Filets herum träufeln. Den Dill darauf legen, mit Klarsichtfolie abdecken und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten glasig garen.

Meerrettich:

Den Sahnemeerrettich mit etwas Joghurt verfeinern und mit einer Prise Salz abschmecken.

Linsen:

Die Linsen in einem kleinen Topf mit etwas leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen. Die Schalotte klein schneiden und mit etwas Butter in einer kleinen Sauteuse anschwitzen. Jetzt die Linsen hinzugeben, mit Aceto Balsamico sowie Brühe aufgießen und somit abschmecken. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Den Speck hinzu und noch etwas mitziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Belugalinsen mit etwas angerührter Weizenstärke leicht sämig abbinden.

Anrichten:

Die abgebundenen Linsen auf den Teller geben und die abgetropften Zanderfilets (ohne Dill) dekorativ darauf setzen. Den Joghurt mit dem Meerrettich drumherum träufeln und den frischen Meerrettich großzügig auf den Fisch raspeln.

Alexander Herrmann am 23. März 2012

## Räucher-Forelle

### Für zwei Portionen

2 Forellenfilets, geräuchert	6 Schalotten	6 Radieschen
1 Zitrone	100 ml Gemüsebrühe	100 g Sauerrahm
1 EL Essig	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Radieschen putzen und halbieren. Die Schalotten schälen, in Spalten (Achtel) schneiden und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen. Anschließend mit Brühe und Essig ablöschen, die Radieschen zugeben, bei schwacher Hitze die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Sauerrahm mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken. Je ein Forellenfilet auf jeden Teller legen, die Radieschen und Schalotten darum verteilen und mit Tupfern des „Zitronensauerrahms“ garnieren. Dazu passen auch hervorragend frisch geriebener Meerrettich oder etwas Blattsalat, den man mit der restlichen Flüssigkeit aus der Pfanne (ähnlich einer Vinaigrette) marinieren kann.

Alexander Herrmann am 13. November 2014

## Saibling Ceviche mit geeistem Fenchel

### Für 2 Portionen

2 – 4 Saiblingfilets	3 Stangen Frühlingslauch	3 Limetten
1 EL Sesamsaat geröstet	2 Zehen Knoblauch	100 ml Pflanzenöl
$\frac{1}{4}$ Knolle Fenchel	Piment d'Espelette	Salz

Den Strunk der geviertelten Fenchelknolle entfernen und die Knolle einfrieren. Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden, mit Pflanzenöl übergießen und mindestens eine Stunde ziehen lassen. Den Fisch in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, salzen, mit frisch gepresstem Limettensaft übergießen und gut durchmischen. Sesamsaat zugeben, und mit einer Prise Piment d'Espelette, einem Schuss Knoblauchöl und ggf. noch Salz abschmecken. Den Frühlingslauch waschen, putzen, in feine Ringe schneiden, unter das Saibling- Ceviche heben, anschließend auf zwei Tellern anrichten und den gefrorenen Fenchel mit einer feinen Reibe darüber hobeln.

Alexander Herrmann am 18. August 2014

## Saibling im Strudelteig

### Für 2 Portionen

4 Saiblingfilets	8 Blätter Strudelteig	8 EL Senf
4 zweige Estragon	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie
2 Eigelbe	100 g Belugalinsen	2 Schalotten
2 EL Sahnemeerrettich	2 EL Schmand	5-6 EL Butterschmalz
2 EL Pflanzenöl		

Belugalinsen in ungesalzenem Wasser weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken und in eine Schüssel füllen. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden, in einer kleinen Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, zu den Linsen geben und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl abschmecken. Sahnemeerrettich und Schmand verrühren und ggf. mit etwas Salz abschmecken. Kräuter waschen, trocken tupfen, von den Stielen zupfen und fein hacken. Saiblingsfilets halbieren, jeweils an der dünneren Seite leicht einritzen und den Bauchlappen umklappen, damit das Filet überall gleich dick ist. Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, auf beiden Seiten mit Senf bestreichen und mit den Kräutern bestreuen. Strudelteigblätter ausbreiten, die Ränder mit Eigelb einstreichen, je ein Saiblingsfilet in jedes Strudelblatt wickeln, in einer Pfanne mit Butterschmalz braten und dabei ständig mit dem heißen Butterschmalz übergießen. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Je einen breiten Strich Schmand auf zwei Tellern anrichten, die Linsen darauf verteilen und die Strudelpäckchen darauf setzen.

Alexander Herrmann am 09. Mai 2014

## Saibling in Orangen-Butter pochiert

### Für 2 Personen

2 Saiblingsfilets mit Haut	2 Zweige Thymian	1 Orange
1 Stange Lauch	200 ml Gemüsebrühe	50 g frischer Meerrettich
100 g Butter	Salz, Pfeffer	

Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd bei schwacher Hitze verflüssigen, einen großen Teller großzügig damit einpinseln und mit gezupften Thymianblättchen sowie Orangenabrieb bestreuen. Saiblingsfilets halbieren, die Hautseite mit Salz, die Fischseite mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Fischseite nach unten nebeneinander auf den vorbereiteten Teller setzen. Die Hautseite der Filets auch mit reichlich flüssiger Butter einpinseln, den gesamten Teller mit Frischhaltefolie abdecken, auf ein Gitter in der mittleren Schiene des Backofens setzen und den Fisch bei 80°C Umluft etwa 15 Minuten glasig garen. (Der Fisch ist fertig, wenn sich die Haut problemlos von den Filets ablösen lässt.) Lauch putzen, in dicke Scheiben schneiden und in eine große Pfanne setzen. Mit Brühe auffüllen, salzen, aufkochen und mit einem Deckel abgedeckt ca. 8 Minuten ziehen lassen. Die Lauchscheiben auf zwei Tellern verteilen. Den gegarten Saibling aus dem Ofen nehmen, vorsichtig die Haut abziehen, mit der aromatisierten Hautseite nach oben auf den Lauch setzen, mit etwas Meersalz bestreuen und frischem Meerrettich darüber reiben.

Alexander Herrmann am 09. April 2014

## Saibling-Filet mit Avocado-Creme

### Für zwei Portionen

2 Saiblingsfilets	2 Avocados	2 EL Sahnemeerrettich
2 EL Mandeln, gehobelt	1 Zitrone	1-2 EL Pflanzenöl
2 EL Butter	Mehl, Salz, Pfeffer	

Die Saiblingsfilets je nach Größe dritteln, bzw. vierteln, die Haut leicht mehlieren und mit der Hautseite nach unten in eine mit wenig Pflanzenöl gefettete, kalte Pfanne legen. Jetzt den Herd auf drei Viertel der Herdleistung einschalten und den Fisch langsam knusprig auf der Haut braten. Es empfiehlt sich dabei den Fisch zwischendurch leicht anzudrücken (z.B. mit einer Winkelpalette), damit die Haut gleichmäßig knusprig werden kann. Wenn die Hautseite knusprig gebraten, die Fleischseite aber noch roh ist, den Fisch aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite nach oben auf einen Teller legen. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch (z.B. mit Hilfe eines Glases) aus der Schale heben und zusammen mit einer Prise Salz und dem Sahnemeerrettich in einem Zerkleinerer zu einer Crème mixen und ggf. nochmals mit einer Prise Salz abschmecken. Wenn die Crème nicht sofort verzehrt wird, den Avocadokern zurück in die Crème legen, mit Klarsichtfolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. (Der Kern enthält Enzyme, die die Oxidation bremsen und somit die Crème nicht so schnell braun werden lassen.) Die Zitrone schälen und das Fruchtfleisch in Filets schneiden. Vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne auf dem Herd aufschäumen lassen, die Mandeln zugeben, den Fisch mit der Hautseite nach oben hinein setzen, Zitronenfilets mit in die Pfanne geben, alles einmal kurz aufstoßen lassen, die Pfanne vom Herd nehmen und die Fischfilets etwa ein bis zwei Minuten gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Avocadocreme auf zwei Teller streichen, die Fischfilets mit der Hautseite nach oben darauf anrichten, ggf. mit einer Prise Salz und Pfeffer bestreuen und mit der Mandel-Zitronenbutter umtröpfeln.

Alexander Herrmann am 15. Dezember 2014



## Saltimbocca von der Dorade

### Für 2 Personen

4 Doradenfilets	$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	4 Scheiben luftgetr. Schinken
100g Crème-fraîche	1 Limette	2 EL Mehl
1 $\frac{1}{2}$ EL Stärke	1 Prise Backpulver	1 Prise Salz
Mineralwasser	100 g Butterschmalz	50 ml Olivenöl
1 EL Butter		

Die Haut der Doradenfilets mit einem scharfen Messer einritzen. Die Hautseite mit Salz würzen, mit Mehl bestäuben, und den Fisch mit der Hautseite nach unten in eine mit Olivenöl vorbereitete kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze braten. Die Oberseite (Fischseite) der Filets leicht mit Salz und Pfeffer würzen, jeweils mit einer Scheibe Schinken belegen und mit einer Winkelpalette (oder einem Kuchenheber) andrücken. Wenn die Hautseite knusprig gebraten ist, Fisch wenden, einen EL Butter zugeben, aufschäumen lassen, kurz ziehen lassen und den Fisch aus der Pfanne nehmen. Mehl, Stärke, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen und mit Mineralwasser zu einem Tempurateig verrühren. Salbeiblätter von den Stielen zupfen, durch den Tempurateig ziehen, in einem Topf mit heißem Butterschmalz frittieren und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Crème-fraîche mit Saft und Abrieb einer Limette sowie einer Prise Salz abschmecken und mittig auf zwei Tellern verteilen, die Doradenfilets darauf anrichten und die knusprig frittierten Salbeiblätter dazwischen stecken.

Alexander Herrmann am 04. April 2014

## Seelachs in Kräuter-Panierung

### Für zwei Portionen

500 g Seelachsfilet	100 g Mehl	4 Eier
100 g Butterschmalz	50 g Butter	5 Scheiben Toastbrot
$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	3 Zweige Estragon
1 Zitrone	1 Limette	Salz

Kräuter von den Stielen zupfen, in einen Mixer geben, Toastbrot von der Rinde befreien, in grobe Würfel schneiden und zu den Kräutern geben. Zusammen zu einer grünen Panierung mixen und in eine flache Schüssel füllen. Eier in einer flachen Schüssel aufschlagen, mit einer Gabel verkleppern und mit einer großen Prise Salz und Zitronen- sowie Limettenabrieb würzen. Seelachs in acht Scheiben schneiden und zuerst in Mehl, dann im gewürzten Ei und zuletzt in den Brot-Kräuter-Bröseln wenden, damit die Scheiben ringsum gleichmäßig paniert sind. Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, Seelachs darin braten (bzw. frittieren), auf Küchenkrepp abtropfen lassen und (z.B. mit Remouladensauce) auf zwei Tellern anrichten.

Alexander Herrmann am 11. September 2014

## Seeteufel-Bäckchen in Thymian-Butter

### Für zwei Personen

6-8 Seeteufelbäckchen	10 Bamberger Hörnchen	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 unbehandelte Zitronen	2 unbehandelte Limetten
2 Kaffirlimettenblätter	1 EL Butterschmalz	4 EL Butter
60 ml Olivenöl	20 ml trockener Weißwein	350 ml Gemüsefond
½ Bund Thymian	2 Prisen Safran	Pfeffer, Salz

Die Kartoffeln schälen, halbieren, in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen, aufkochen, würzen und bei wenig Hitze gar ziehen lassen. Die Seeteufelbäckchen putzen, waschen, trocken tupfen und würzen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die Bäckchen darin von beiden Seiten abraten. Anschließend einen Esslöffel Butter und den Thymian hinzugeben und die Seeteufelbäckchen fertig gar ziehen lassen. Den Safran in ein kleines Glas geben. Den Weißwein aufkochen, anschließend über den Safran gießen und diesen einige Minuten ziehen lassen. Die Zitronen und die Limetten schälen, die Filets heraus schneiden und grob hacken. Den Knoblauch abziehen und dünn schneiden. Die Schalotten ebenfalls abziehen, in feine Würfel schneiden und die Schalotten in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit dem Fond ablöschen, die Kaffirlimettenblätter hinzugeben und ein paar Minuten leicht köcheln bzw. ziehen lassen. Daraufhin die Blätter wieder entfernen und die Zitrusfrüchte sowie den Knoblauch hinzugeben, aufkochen und ein paar Minuten ziehen lassen. Nun das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und das restliche Olivenöl einrühren. Die gegarten Kartoffeln abgießen. Nun die restliche Butter und den Safran samt Sud dazugeben und alles grob zerstampfen. Das Ganze mit Salz und großzügig mit Pfeffer abschmecken. Den Safran-Kartoffelstampf in der Mitte von tiefen Tellern anrichten, die Zitrus-Vinaigrette darum träufeln, die Seeteufelbäckchen samt etwas Thymianbutter darauf setzen und servieren.

Alexander Herrmann am 11. Oktober 2013

# Seeteufel-Bäckchen mit Schmorzitronen-Vinaigrette

**Für vier Personen**

**Seeteufelbäckchen:**

4 Scheiben Toastbrot	0,5 Bund Blatt Petersilie	0,5 Bund Estragon
0,5 Bund Basilikum	12 Seeteufelbäckchen	1 EL Mehl
2 Eier	50 g Butterschmalz	Pfeffer, Meersalz

**Vinaigrette:**

1-2 Zitronen, unbehandelt	100 g Hagelsalz, grobkörnig	2 Schalotten
50 ml Olivenöl		

**Safran-Kartoffelstampf:**

4 Kartoffeln, klein, fest	25 g Butter	1 Prise Safranfäden
1 EL Sesamsamen	Pfeffer, Salz	

Seeteufelbäckchen:

Das Toastbrot entrinden. Blatt Petersilie, Estragon und Basilikum zupfen und mit dem Toastbrot im Mixer fein pürieren. Die Bäckchen mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, durch die verquirlten Eier ziehen, mit den Kräuterbröseln panieren und in heißem Butterschmalz backen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Vinaigrette:

Die Zitronen samt Salz in eine Auflaufform geben, im vorgeheizten Backofen schmoren, abkühlen lassen und anschließend den Saft auspressen. Die Schalotten in Würfel schneiden, kurz anschwitzen und mit dem Schmorzitronensaft und Olivenöl verrühren.

Safran-Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln weich kochen, ausdampfen und mit Butter, Safranfäden und Sesam grob stampfen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Alexander Herrmann am 21. September 2012

# Wolfsbarsch-Filet, Kartoffel-Stampf, Schmortomaten-Sud

## Für zwei Personen

2 Wolfsbarschfilets, à 150 g	6 kleine Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	5 Strauchtomaten	3 getrocknete Tomaten
1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Estragon	1/2 Bund Thymian
1/2 Bund Sauerampfer	2 Zweige Rosmarin	1 TL Mehl
1 EL Butter	3 EL Butter	100 ml Olivenöl
200 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond	Olivenöl, Cayennepfeffer
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Drei Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, im kalten Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Dann die Tomaten vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und die Tomatenviertel auf einen großen Teller oder ein Backblech setzen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und im Backofen circa 20 Minuten lang schmoren. Die restlichen Tomaten in grobe Stücke schneiden. Die Schalotten abziehen, in feine Streifen schneiden und in einem kleinen Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Nun die Tomatenstücke sowie die getrockneten Tomaten hinzugeben und mit dem Gemüsefond gut bedeckend auffüllen. Einmal aufkochen lassen, dann einen Deckel darauf geben und 15 Minuten lang ziehen lassen. Anschließend den Deckel entfernen und die getrockneten Tomaten aus dem Sud nehmen. Jetzt mit einem Pürierstab gut durchmischen, durch ein Sieb passieren, den Sud in einen kleinen Topf geben und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Fünf Minuten vor dem Servieren die Schmortomatenfilets in den Sud geben und erneut erwärmen. Bei Bedarf mit Salz und etwas Cayennepfeffer nochmals abschmecken. Nun die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Anschließend durch ein Sieb gießen, zurück in den Topf geben und einen kurzen Moment ausdampfen lassen. Währenddessen die Petersilie-, Estragon- und Thymianblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und zusammen mit Butter und Olivenöl zu den heißen Kartoffeln geben. Eine gute Prise Salz hinzugeben und mit Hilfe eines Kartoffelstampfers zu einem Kartoffel-Kräuter-Püree zerdrücken. Nun den Sauerampfer in feine Streifen schneiden und vorsichtig unter den Stampf heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wolfsbarschfilets waschen, trocken tupfen, in vier gleichgroße Portionen teilen und auf der Hautseite mit Mehl bestäuben. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Olivenöl austreichen, die Wolfsbarschfilets mit der mehlierten Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen. Diese dann auf den Herd stellen und bei mittlerer Temperatur langsam erwärmen, bis die Filets anfangen zu braten. Währenddessen die Rosmarinnadeln von den Zweigen abzupfen, den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Fischfilets auf die Fleischseite wenden. Dann sofort die Butter, Rosmarinnadeln und Knoblauch hinzugeben und bei mittlerer Temperatur fertig garen. Anschließend auf einem Teller mit etwas Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Auch die Knoblauch- und Rosmarinstücke vorsichtig aus der Butter heben und ebenfalls kurz abtropfen lassen. Den Kräuter-Kartoffelstampf in die Mitte eines tiefen Tellers geben, drei Wolfsbarschfiletstücke dekorativ daraufsetzen und den Schmortomatensud mit den Tomatenfilets dekorativ um die Filets verteilen. Knoblauch und Rosmarinnadeln darüber streuen und gegebenenfalls noch mit etwas frischem Estragon sowie kleinen Sauerampferblättern dekorieren.

Alexander Herrmann am 15. Juni 2012

## Zander-Filet in Orangen-Butter pochiert, Curry-Schaum

### Für zwei Personen

2 Zanderfilets, à 150 g	0,5 Hokkaidokürbis	3 mehligk. Kartoffeln
2 unbehandelte Orangen	2 unbehandelte Limonen	2 Schalotten
1 TL Sesamsamen	3 EL Butter	400ml Milch
300 ml Sahne	500 ml Gemüsefond	1/2 Bund Thymian
2 Zimtstange	2 EL Curry	1 Prise Cayennepfeffer
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Butter in einen kleinen Topf geben und langsam zerlaufen lassen. Währenddessen vom Thymian großzügig die Blätter abzupfen und in die zerlaufene Butter geben. Nun die Schale einer Orangen abreiben und ebenfalls in die Butter einrühren. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in drei bis fünf kleine, gleichgroße Medaillons portionieren. Nun eine große Auflaufform mit etwas Orangen-Thymian-Butter auspinseln, die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Butter setzen. Die Butter großzügig über die Filets pinseln. Die Auflaufform straff mit Klarsichtfolie abdecken und im Backofen 15 Minuten lang glasig garen. Die Schale der Limonen reiben. Zwei Drittel von der Milch in einen Topf geben und einmal fast aufkochen lassen. Eine Prise Salz sowie den Abrieb der Limonen hinzugeben und mit dem Cayennepfeffer sowie dem Curry zu einer scharfen Curry-Milch abschmecken. Anschließend beiseite stellen und ziehen lassen. Die Kartoffeln und den Kürbis schälen und in gleichgroße Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen. Die Kartoffeln, den Kürbis und die Schalotten in einen Topf geben und mit dem Gemüsefond auffüllen, so dass das Gemüse gut bedeckt ist. Das Ganze einmal aufkochen lassen und die Zimtstange hinzugeben. Die Temperatur soweit senken, dass Kürbis und Kartoffeln knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen. Anschließend die Zimtstange und die Schalotten wieder entfernen. Nun die Kürbis- und Kartoffelwürfel mit Hilfe einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und in einen kleinen Topf geben. Etwas Sahne hinzugießen, einmal aufkochen und mit Hilfe eines Kartoffelstampfers zerdrücken. Die Orangen halbieren und auspressen. Das Ganze mit einer Prise Salz, den Sesamsamen sowie dem Saft der Orangen abschmecken. Dann mit Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken und warm stellen. Fünf Minuten vor dem Servieren das Püree erneut erwärmen. Die Curry-Milch erneut fast aufkochen, anschließend einen guten Schuss frische Milch hinzugeben und zu einem sehr schaumigen Curry-Milch-Schaum aufmixen. Die Zanderfilets kurz auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Das in Orangenbutter pochierte Zanderfilet mit dem Kürbis-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, mit dem scharfen Curry-Schaum beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 19. Oktober 2012

## Zander-Filet mit Kürbis-Gulasch und Limonen-Joghurt

### Für zwei Personen

4 Zanderfilets	1/4 Bauernkürbis	3 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 Limonen	2 Orangen
2 Zitronen	¼ Bund Thymian	¼ Bund Blattpetersilie
1 Zweig Rosmarin	200 g Joghurt (10%)	1 EL Butter
1 EL Mehl	1 EL Weizenstärke	1 EL Paprikapulver
1 Prise Cayennepfeffer	2 Prisen gemahlener Kümmel	400 ml Fond
Butterschmalz, Salz, Pfeffer		

Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite der Filets einmal einritzen und anschließend mit dem Mehl bestäuben. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Filets auf der Hautseite langsam kross anbraten, sodass das Filet noch glasig ist. Den Fisch anschließend wenden, die Butter sowie den Rosmarinzweig zugeben und den Zander in der aufschäumenden Butter gar ziehen lassen. Einen Topf mit etwas Butterschmalz erhitzen. Die Schalotten abziehen, vierteln und im Fett anschwitzen. Anschließend mit dem Paprikapulver bestäuben und mit der Hälfte des Fonds ablöschen. Die Orangen halbieren und auspressen. Den Saft zu den Schalotten geben und einmal aufkochen lassen. Den Kürbis in etwa 15 Zentimeter große Würfel schneiden und in den kochenden Sud geben. Den Thymianzweig zugeben und gegeben falls mit dem restlichen Fond auffüllen, sodass das Gemüse knapp bedeckt ist und mit Salz würzen. Abschließend zugedeckt bei milder Temperatur gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zitrone waschen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und auspressen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und klein hacken. Anschließend den Thymianzweig aus dem Topf entfernen und mit dem Knoblauch, dem Zitronensaft und dem Abrieb, dem Kümmel, dem Salz, dem Cayennepfeffer und der gehackten Petersilie abschmecken. Mit etwas angerührter Stärke leicht sämig binden. Die Limonen waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und auspressen. Den Joghurt mit dem Limonensaft und dem Abrieb, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zanderfilets zusammen mit dem Kürbisgulasch sowie dem Limonenjoghurt auf einem Teller anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 20. September 2013

# Geflügel

## Bier-Hähnchen-Schenkel

### Für 2 Portionen

4 Hähnchenschenkel    1 Flasche dunkles Bier    4 Zweige Thymian  
4 Zweige Majoran    Salz, Pfeffer    Kümmel, gemahlen

Die Hähnchenschenkel an der Unterseite entlang der Knochen aufschneiden und die Knochen vollständig auslösen. Thymian- und Majoranblättchen von den Zweigen zupfen. Hähnchenschenkel mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel würzen, mit den Kräuterblättchen bestreuen, in eine Schüssel oder Auflaufform legen, mit dunklem Bier auffüllen, bis die Hähnchenschenkel vollständig bedeckt sind. Mit Folie abdecken und für mindestens einen (besser zwei!) Tage im Kühlschrank marinieren. Die Hähnchen aus der Marinade nehmen, abtropfen, Kräuterblättchen von der Hautseite entfernen und mit der Hautseite nach oben in eine große Auflaufform oder auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft 25 bis 30 Minuten knusprig garen. Als Beilage im Sommer passen hervorragend Mixed Pickles und Senfmayonnaise dazu.

Alexander Herrmann am 28. August 2014

## Cola-Hähnchen-Brust

### Für 2 Portionen

2-3 Hähnchenbrüste     $\frac{1}{2}$  Liter Cola    5 EL Ketchup  
50 ml Sojasauce    1 Stange Lauch    1 Orange  
1 Zitrone, Ingwer

Die Hähnchenbrüste würfeln, in einen mittleren Topf geben, mit Cola auffüllen, 30 Milliliter Sojasauce zugeben und fünf Esslöffel Ketchup einrühren. Den Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden und zugeben. Den Topf auf den Herd stellen, bei mittlerer Hitze aufkochen lassen und je nach Größe der Hähnchenwürfel 20 bis 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist. Anschließend die Cola-Sauce mit Zitronen- und Orangenabrieb, etwas geriebenem Ingwer und gegebenenfalls etwas frischer Sojasauce abschmecken und (z.B. mit gekochtem Reis als Beilage) auf zwei tiefen Tellern anrichten.

Alexander Herrmann am 25. Juni 2014



## Die perfekt rosa gebratene Enten-Brust

### Zutaten für 2 Portionen

2 Barbarie Entenbrüste	4 EL Honig	1 Zweig Rosmarin
2 Scheiben Toastbrot	3 EL Butter	1 Orange
1 Stange Zimt	300 g gekneteter Rotkohlsalat	Pflanzenöl
1 Prise Salz	Pfeffer	

Orangen mit einem Messer schälen und die Filets herausschneiden. Vom Toastbrot die Rinde entfernen, das Brot in etwa 1x1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit reichlich Pflanzenöl und einem EL Butter zu goldbraunen Croutons rösten. Anschließend auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen und mit einer kleinen Prise Salz würzen. Den Honig in einem kleinen Topf aufkochen, Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, zugeben und kurz darin knusprig garen. Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer (am besten einem Skalpell oder Teppichmesser) rautenförmig einritzen. Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten in eine kalte (!), beschichtete Pfanne ohne Fett legen und bei mittlerer Hitze langsam braten, sodass das überschüssige Fett aus der Haut austreten kann und sie schön knusprig wird. Entenbrüste wenden, kurz von der Unterseite braten, aus der Pfanne nehmen und auf ein Backgitter setzen. Auf der mittleren Schiene des Backofens bei 100 Grad Ober-/Unterhitze circa 30 Minuten garen, bis sie eine Kerntemperatur von 58 Grad erreichen, herausnehmen und bei Zimmertemperatur fünf Minuten ruhen lassen. Rotkohlsalat auf zwei Tellern verteilen, die Orangenfilets anlegen und die Croutons darüber streuen. Entenbrüste erneut in die kalte Pfanne auf die Hautseite legen und erneut anbraten, bis die gegarte Haut knusprig ist, jetzt die Entenbrüste wenden, die Butter hinzugeben, aufschäumen lassen, die Zimtstange zugeben, das Fleisch darin kurz ziehen lassen, damit es das Aroma der Zimtbutter aufnehmen kann. Anschließend herausnehmen, kurz ruhen lassen, aufschneiden, mit dem Rotkohlsalat anrichten und mit dem Rosmarinhonig umträufeln.

Alexander Herrmann am 16. Januar 2014

## Enten-Saté

### Für 2 Portionen

2 Stücke frische Entenbrüste	1 Zitrone	250 g Aprikosenmarmelade
50 ml Sojasauce	100 g Sesam (geröstet)	20 ml Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Die Haut von den Entenbrüsten lösen, in dünne Streifen schneiden, in einer Pfanne mit wenig Fett knusprig braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Aprikosenmarmelade in einem kleinen Topf erwärmen, Sojasauce, Zitronensaft und gerösteten Sesam zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrüste in Längsstreifen schneiden, auf Schaschlik Spieße auffädeln, leicht salzen, mit wenig Öl einpinseln und in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett von beiden Seiten rösten. Anschließend die abgeschmeckte Aprikosenmarmelade in die Pfanne geben, aufkochen lassen und die Entenspieße damit glasieren. Die Spieße aus der Pfanne nehmen, auf Tellern anrichten und mit der restlichen Glasur umträufeln.

Alexander Herrmann am 13. März 2014

## Gänse-Brust mit Brotkruste

### Für zwei Portionen

1 Gänседoppelbrust am Knochen	3 Scheiben Toastbrot	3 Scheiben Sauerteigbrot
1 EL getrocknete Aprikosen	1 EL getrocknete Feigen	1 EL getrocknete Äpfel
1 EL getr. Weintrauben	3 Eigelb	2 Schalotten
250 ml Geflügelbrühe	100 ml Sahne	50 g Maronen
1 Scheibe Bauchspeck ca. 100 g	1 Orange	Meersalz, Pfeffer
Brotgewürz		

Die Gänседoppelbrust mit Meersalz einreiben und straff mit Frischhaltefolie einpacken, bis die Brust richtig dicht umschlossen ist. Anschließend die eingepackte Gänsebrust auf einem Backgitter, auf der mittleren Schiene des Backofens, bei 70 Grad Umluft, 14 Stunden garen. (Es empfiehlt sich ein Backblech in die unterste Schiene des Ofens zu schieben, um eventuell her austropfende Flüssigkeit aufzufangen, falls die Gänsebrust nicht dicht genug eingepackt wurde). Nach dem Garen, die Gänsebrust aus der Folie auswickeln (dabei den entstandenen Fleischsaft auffangen, aufkochen und durch ein feines Sieb schütten!) die Haut vorsichtig abziehen und die Brust vom Knochen lösen. Das Brot und Toast, Trockenfrüchte und die Gänsehaut in Würfel schneiden und in eine große Schüssel füllen. Die Eigelbe zugeben, verkneten, mit Salz, Pfeffer und Brotgewürz abschmecken, auf den ausgelösten Gänsebrüsten verteilen und gut andrücken. Anschließend die Gänsebrüste samt Kruste in eine Auflaufform setzen und im Backofen bei 160 Grad Umluft für etwa 20 bis 25 Minuten (je nach Dicke der Kruste) backen. Für die Sauce die Schalotten schälen, klein schneiden, in wenig Öl anschwitzen. Mit der Geflügelbrühe ablöschen und mit dem Gänsefleischsaft und der Sahne auffüllen, aufkochen und den Speck sowie zwei Streifen Orangenschale zehn Minuten darin ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb schütten, die Maronen zugeben, mit einem Pürierstab zu einer cremigen Sauce mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Gänsebrüste aus dem Ofen nehmen, in Tranchen schneiden und mit der Maronensauce und zum Beispiel Wurzelgemüse servieren.

Alexander Herrmann am 10. Dezember 2014

## Hähnchen-Brust mit Aprikosen-Glasur, Macadamianüssen

**Für zwei Personen**

**Für die Hähnchenbrust:**

2 Hähnchenbrüste	1 TL Pflanzenöl	5 TL Aprikosenmarmelade
1 Prise Cayennepfeffer	2 Orangen	1 TL Sesam
1 Schuss Hühnerbrühe	4 Zweige Thymian	1 TL geröstetes Sesamöl
150 g Joghurt	1 Limette	Salz, Pfeffer

**Für die Nüsse, Couscous:**

200 g Hokkaido-Kürbis	2 Schalotten	1 TL Pflanzenöl
8 EL Couscous	1 TL Ras el Hanout	350 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein	1 TL Kürbiskernöl	2 EL Butter
6 Stiele glatte Petersilie	150 g Macadamianüsse	

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Hähnchenbrüste längs halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch anschließend in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl von allen Seiten anbraten und im Backofen fertig garen. Die Orangen auspressen. Die Aprikosenmarmelade in einer Pfanne aufschäumen, mit Orangensaft ablöschen und mit Brühe aufgießen. Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen und zu dem Aprikosensud geben, mit Cayennepfeffer würzen und sämig einköcheln. Kurz vor dem Servieren das Sesamöl und den Sesam hinzufügen und die Hähnchenbrüste mit der Glasur überziehen. Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen. Den Joghurt mit Limettenabrieb und -saft sowie etwas Salz abschmecken. Den Kürbis putzen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln. Beides in einem Topf mit ein wenig Pflanzenöl kurz anbraten, danach mit Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgießen. Das Ganze aufkochen und den Couscous hineinrühren. Den Deckel auf den Topf setzen, diesen vom Herd nehmen und den Couscous fünf Minuten quellen lassen. Anschließend mit Salz und Ras el Hanout würzen. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Couscous mit Kürbiskernöl, Petersilie und Butter abschmecken. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Macadamianüsse auf ein Blech geben und im Ofen zehn Minuten leicht braun rösten. Danach Zweidrittel der Nüsse grob hacken. Kurz vor dem Servieren die gehackten Nüsse unter den Couscous heben, den Topf erneut auf die Herdplatte stellen und den Couscous kurz erhitzen. Mithilfe von zwei Metallringen auf den Tellern anrichten. Die glasierten Hähnchenstücke samt Glasur dazulegen, die restlichen Macadamianüsse mit einer Hobel darüber raspeln. Mit Joghurt beträufelt servieren.

Alexander Herrmann am 31. Oktober 2014

## Hähnchen-Brust, Romana-Salat, Limonen-Pfeffer-Joghurt

### Für zwei Personen

2 Hähnchenbrüste mit Haut	2 junge Romanasalat-Herzen	2 Limonen
10 schwarze Oliven	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Basilikum
1 TL Butterschmalz	200 g Joghurt	2 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, auf die Hautseite legen und auf der Fleischseite mit einem spitzen langem Messer vier bis fünf tiefe Taschen hineinschneiden. Das Basilikum zupfen. Den Knoblauch abziehen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Oliven halbieren. Das Fleisch mit gefalteten Basilikumblättern sowie den Knoblauchscheiben und den Oliven spicken und dann mit einer Prise Salz würzen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und das gespickte Fleisch darin von beiden Seiten langsam anbraten. Anschließend im Backofen circa 20-25 min. fertig garen. Kurz vor dem Servieren die Hähnchenbrust erneut mit etwas Butterschmalz langsam auf der Hautseite anbraten, so dass die Haut schön knusprig ist. Vom Romanasalat die äußeren Blätter entfernen und fünf bis sechs Blätter abzupfen. Den Strunk vorsichtig etwas herausschneiden und die Blätter dekorativ auf den Hauptgangteller legen. Etwas Schale von den Limonen reiben und anschließend auspressen. Nun den Joghurt mit Abrieb sowie Saft der Limonen glattrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl hineingeben und das Ganze schaumig aufmixen. Den Limonen-Pfeffer-Joghurt-Schaum nun über bzw. um den Romanasalat träufeln. Die Hähnchenbrüste, wenn gewünscht, in Tranchen schneiden. Die gespickte Hähnchenbrust mit dem Romanasalat und dem Limonen-Pfeffer-Joghurt auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 09. März 2012

## Im Safran-Sud pochierte Hähnchen-Brust

### Für zwei Personen

2 Hähnchenbrüste	2 Scheiben Speck	1 Packung Wan-Tan-Blätter
2 Stangen Lauch	1 Strauchtomate	1 unbehandelte Orange
3 Schalotten	1 kleine weiße Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 kleine Büschchen Safranfäden	0,5 Bund Thymian	2 Eier
2 EL Sahnemeerrettich	250 ml trockener Weißwein	400 ml Gemüse-Fond
2 EL kalte Butter	300 g Butterschmalz	Olivenöl
schwarzer Pfeffer, Salz		

Die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und diesen um ein Drittel einköcheln lassen. Anschließend das Ganze mit dem Fond auffüllen. Etwas Schale von der Orange reiben und anschließend die Orange auspressen. Die Tomate vom Strunk befreien und vierteln. Die Knoblauchzehen andrücken und gemeinsam mit dem Thymian, der Strauchtomate, dem Safran sowie etwas Orangensaft und -abrieb dazugeben. Das Ganze aufkochen lassen und mit einer Prise Salz kräftig abschmecken. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Den kochenden Safran-Sud beiseite ziehen und sofort – sobald dieser aufhört zu kochen – beide Hähnchenbrustfilets hineingeben. Dabei darauf achten, dass die Hähnchenbrüste komplett mit dem Safran-Sud bedeckt sind. Den Topf nun circa 15 bis 20 Minuten lang am Herdrand stehen lassen und die Hähnchenbrüste gar ziehen lassen. Den Lauch von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen, der Länge nach halbieren und gründlich abspülen. Den Lauch kurz abtropfen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Den Speck würfeln. Den Lauch, die Zwiebel und den Speck nun in einem flachen Bräter mit Olivenöl bei milder Temperatur anschwitzen. Anschließend einen Deckel darauf geben und alles im eigenen Dampf dünsten. Zwei Drittel von dem weich gedünsteten Lauch in eine Schüssel geben und gut abkühlen lassen. Den restlichen Lauch in einen kleinen Topf umfüllen und beiseite stellen. Die Eier trennen und das Eiweiß verquirlen. Nun den abgekühlten Lauch mit etwas Sahnemeerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wan-Tan-Blätter einzeln mit Eiweiß einstreichen und in die Mitte den abgekühlten Lauch geben. Dabei sollte man darauf achten, dass keine Schmorflüssigkeit dabei ist und der Lauch trocken ist. Anschließend die Blätter zusammen schlagen und mit Hilfe eines runden Ausstechers die überstehenden Enden abstechen, sodass klassische Ravioli entstehen. Die Geflügelbrüste aus dem Sud nehmen, auf einen Teller setzen und kurz beiseite stellen. Die Knoblauchzehen sowie den Thymian aus dem Sud nehmen und diesen erneut aufkochen. Das Ganze fein mixen, anschließend durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und beiseite stellen. Sieben Minuten vor dem Servieren das Butterschmalz in einer flachen Pfanne erhitzen. Den Safran-Sud erneut erwärmen, die Hähnchenbrüste hineingeben und drei bis vier Minuten lang ziehen lassen. Die Ravioli im heißen Butterschmalz herausfrittieren und den restlichen Lauch noch einmal aufkochen lassen. Zum Anrichten die Hähnchenbrüste in Tranchen schneiden. Die frittierten Lauch-Ravioli auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Den Safran-Sud aufkochen, die kalte Butter hineingeben und aufmixen, sodass ein sämigschaumiger Sud entsteht. Diesen Schaum mit Hilfe eines Löffels abschöpfen. Die im Safransud pochierte Hähnchenbrust mit den frittierten Lauch-Ravioli auf Tellern anrichten, mit dem Safransud garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 27. Juli 2012

## Mais-Hähnchen-Brust Sous Vide

### Für 2 Portionen

2 Maishähnchenbrüste	4 Zweige Thymian	2 TL Olivenöl
2 EL Butter	1 Schalotte	1 Orange

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Haut der Maishähnchenbrüste abziehen, in feine Streifen schneiden und auf die Seite stellen. Die Brüste salzen, mit den Thymianblättchen bestreuen und mit je einen Teelöffel Olivenöl vakuumieren.

(Hinweis:

Manche Vakuumiergeräte haben die Eigenschaft, Flüssigkeiten zu stark anzusaugen und verschweißen die Beutel anschließend nicht mehr richtig. Dafür empfiehlt es sich, das Olivenöl vorher einzufrieren oder die Hähnchenbrüste mit kalter Butter zu vakuumieren). Wasser in einem Topf auf dem Herd auf 60 bis 62 Grad erhitzen, die Beutel mit den Hähnchenbrüsten hineinlegen und anschließend samt Topf für 15 bis 20 Minuten in einen auf 80 Grad Umluft vorgeheizten Backofen stellen. (Die Höhere Temperatur im Garraum resultiert daraus, dass Luft ein schlechterer Wärmeleiter als Wasser ist.) Die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. Die Hautstreifen mit einem Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ausbraten, die Schalottenstreifen zugeben, einen Esslöffel Butter darin aufschäumen lassen und mit Orangenabrieb aromatisieren. In einer weiteren Pfanne einen Esslöffel Butter aufschäumen lassen, die gegarten Hähnchen aus den Beuteln nehmen, von allen Seiten in der Butter anbraten und aus der Pfanne nehmen. In je vier Scheiben tranchieren, auf zwei Tellern anrichten, mit der knusprigen Haut und den Schalottenstreifen bestreuen und mit der Orangenbutter beträufeln. (Wenn Sie kein Vakuumiergerät haben, nehmen Sie Salz, Olivenöl und Thymianblättchen mit zum Metzger, bei dem Sie die Maishähnchenbrüste kaufen, und bitten ihn, diese mit den Aromaten für Sie zu vakuumieren.)

Alexander Herrmann am 18. November 2014

## Perlhuhn-Brust mit Rosmarin, Orangen und Pfeffer-Wirsing

### Für 2 Personen

2 Perlhuhnbrüste, mit Haut	1/2 Kopf junger Wirsing	1 Knoblauchzehe
2 unbeh. Orangen	1 EL Butter	2 TL Butterschmalz
100 g Cashewkerne	3 Zweige Rosmarin	1 TL Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Einen weiteren Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Perlhuhnbrüste waschen, trocken tupfen, würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz langsam auf der Hautseite anbraten. Anschließend wenden, kurz weiterbraten und dann im Backofen für etwa 10 bis 20 Minuten bei Ober-/Unterhitze im Ofen fertig garen. Währenddessen den Strunk des Wirsings entfernen und die Blätter in kleine, quadratische Stücke schneiden. Dann im heißen Wasser für etwa eine Minute blanchieren, abgießen und zusammen mit etwas Butterschmalz und den Cashewkernen in einem Topf braten. Das Ganze großzügig mit Pfeffer abschmecken, dann eine Prise Salz und etwas Orangenabrieb hinzufügen. Anschließend die Orangen schälen und die Filets herausschneiden. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit den Filets und dem Olivenöl in eine Auflaufform geben. Das Ganze für etwa 10 bis 15 Minuten bei 100 Grad Umluft im Ofen schmoren. Kurz vor dem Servieren die Rosmarinzwige zupfen, die Nadeln in eine Pfanne mit aufschäumender Butter geben und die Perlhuhnbrüste von beiden Seiten etwa ein bis zwei Minuten darin aromatisieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und ebenfalls den krossen Rosmarin herausnehmen. Anschließend das Perlhuhn in Scheiben schneiden und die Orangenfilets mit etwas Schmor-Öl beträufeln. Die Perlhuhnbrust mit Rosmarin, den geschmorten Orangen und der Pfeffer-Wirsing auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 20. Januar 2012

## Pochierte Hähnchen-Brust mit knuspriger Haut

### Für 2 Portionen

<b>Zutaten</b>	2 Hähnchenbrüste, frisch	200 g Kräuterseitlinge
½ Stange Lauch	1 Liter Geflügelbrühe	½ Bund Thymian
100 g Butter	100 g Kräuterschmand	1 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Die Haut der Hähnchenbrüste abziehen und nebeneinander, flach ausgebreitet in eine kalte Pfanne legen. Etwas salzen, mit Backpapier belegen, mit einem Topf beschweren und bei schwacher Hitze langsam knusprig braten. Dabei mehrmals wenden. Die knusprigen „Hautchips“ aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Lauch in grobe Stücke schneiden und kurz mit wenig Fett in einem Topf anschwitzen. Die grob geschnittene Pilze und Thymian zugeben, mit Brühe ablöschen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Hähnchenbrüste hineinlegen, mit einem Deckel verschließen und anschließend den Topf vom Herd nehmen und Hähnchen gar ziehen lassen. Nun die Hähnchen aus dem Sud nehmen, Sud durch ein Sieb passieren, kalte Butterflocken zugeben und mit Hilfe eines Pürierstabs schaumig aufmixen. Die Hähnchenbrüste auf tiefen Tellern anrichten, den gemixten Sud drum herum gießen, etwas Kräuterschmand darauf geben und die knusprige Haut hineinstecken.

Alexander Herrmann am 24. Februar 2014

## Putenbrust im Sauerrahm gebacken

### Für 2 Portionen

300 g Putenbrustfilet	6 EL Sauerrahm	1 Ei
2 EL Mehl	1 Zitrone	1 Orange
5-6 Scheiben Toastbrot	250 g Butterschmalz	Salz, Cayenne

Sauerrahm, Ei und Mehl in einer Schüssel verrühren, mit Zitronen- und Orangenabrieb, sowie Cayenne und einer Prise Salz abschmecken. Vom Toastbrot die Rinde entfernen und das Brot in einer Küchenmaschine zu feinen Weißbrotbröseln mixen. Das Putenbrustfilet in Würfel schneiden, leicht mit Salz würzen und durch die Sauerrahmmasse ziehen. In den Weißbrotbröseln wälzen, in Butterschmalz ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zum Schluss auf zwei Tellern anrichten und mit marinierten Blattsalaten oder frischen Kräutern servieren.

Alexander Herrmann am 28. April 2014



## Stubenküken, Zitronen-Crème-fraîche, Kartoffel-Stampf

### Für zwei Personen

2 Stubenküken	5 mehligk. Kartoffeln	1 unbehandelte Orange
2 unbehandelte Zitronen	1 Knoblauchzehe	3 EL Kürbiskerne
2 EL Sesam	3 Zweige Estragon	3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 EL Mehl	3 EL Pankobrösel
1 Ei	8 EL Butter	2 EL Butterschmalz
150 g Crème-fraîche	2 EL Kürbiskernöl	2 Prisen Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer		

Von den Stubenküken vorsichtig die Keulen auslösen und die Brüste vom Knochen schneiden. Danach von den Keulen die Haut abziehen. Die Haxe mit Hilfe eines spitzen Messers zweimal einschneiden. Nun vorsichtig den Oberschenkelknochen auslösen, so dass das Fleisch noch zusammenhält. Schale von der Zitrone reiben und die Zitrone auspressen. Anschließend das Ei verquirlen. Den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Danach etwas Zitronenabrieb und den Thymian zu dem Ei geben. Die Kükenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen, melieren, durch das Zitronen-Thymian-Ei ziehen und mit Hilfe der Pankobrösel von allen Seiten panieren. Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Die Kartoffeln einmal gut aufkochen lassen. Nun die Temperatur so weit reduzieren, dass die Kartoffeln nur in der noch heißen Flüssigkeit aber nicht mehr kochend circa 20 Minuten garziehen. Währenddessen die Kürbiskerne in einer Pfanne mit einem Esslöffel des Butterschmalzes bei mittlerer Temperatur und stetigem Schwenken bzw. Rühren von allen Seiten knusprig rösten. Auf ein Sieb geben und das überflüssige Butterschmalz abtropfen lassen. Anschließend den Estragon waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Crème-fraîche mit etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb und dem gehackten Estragon vermischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Anschluss die Keulen in einer kleinen Pfanne mit einem Esslöffel des restlichen Butterschmalzes und zwei Esslöffeln der Butter bei mittlerer Temperatur langsam von allen Seiten knusprig braun backen. Anschließend auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Danach die Stubenkükenbrüste mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen. Mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Die Pfanne nun auf den Herd stellen und bei starker Hitze langsam auf der Hautseite anbraten. Wenn die Haut knusprig braun ist, die Kükenbrust wenden. Die Pfanne beiseite ziehen und zwei Esslöffel Butter hinzugeben. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Nadeln abzupfen. Den Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden sowie von der Orange die Schale abreiben. Die Rosmarinnadeln, die Hälfte des Knoblauchs und die Orangenschale zu den Stubenkükenbrüsten geben und in der aromatisierten Butter die Geflügelbrüste gar ziehen lassen. Danach die fertig gegarten Kartoffeln abgießen und zurück in den noch heißen Topf geben. Mit Hilfe eines Kartoffelstampfers grob zerdrücken. Nun die restliche Butter, den Cayennepfeffer, etwas Salz und den Sesam hinzugeben und mit Hilfe einer Gabel unterrühren. Kurz vor dem Servieren die Hälfte der Kürbiskerne unter den Kartoffel-Kürbiskernstampf geben. Das gebratene und gebackene Stubenküken mit dem Kürbiskern-Kartoffelstampf und der Zitronen-Crème-fraîche auf einem Teller anrichten, mit den restlichen Kürbiskernen und dem Kürbiskernöl garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 01. März 2013

# Zitronen-Hähnchen-Brust

## Für 2 Portionen

2 Stk. Hähnchenbrüste	5 Stk. Bio-Zitronen	5 g Agar-Agar
6 Zweige Thymian	2 Zweige Blattpetersilie	2 kleine lila Kartoffeln
300 g grobes Meersalz	200 g Butterschmalz	2 EL Olivenöl
Pflanzenöl, Salz, Pfeffer		

Die Lila Kartoffeln in möglichst dünne Scheiben schneiden und dann die Stärke in einer Schüssel mit kaltem Wasser auswaschen. Anschließend die Kartoffelscheiben trocken tupfen, in einem kleinen Topf mit heißem Butterschmalz frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen und leicht salzen. Das grobe Meersalz in eine Auflaufform geben, die gewaschenen Bio-Zitronen auf das Salz setzen und im Backofen bei 160°C Umluft circa 25 Minuten schmoren. Dann aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach die Zitronen halbieren und den Saft durch ein Sieb pressen. 200 ml Schmorzitroneensaft mit 5 g Agar-Agar mischen, aufkochen, vollständig erkalten lassen. Anschließend cremig mixen, das fertige Gel in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Pflanzenöl von beiden Seiten hellbraun braten. Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen, jede Brust einzeln auf ein Blatt Pergamentpapier legen, mit den Thymianblättchen bestreuen und mit je einem Esslöffel Olivenöl beträufeln. Anschließend das Pergament einrollen, die Enden zusammenschlagen und mit einem Tacker verschließen. Die beiden Päckchen im vorgeheizten Backofen bei 80°C Umluft ca. 25-30 Minuten garen. Anschließend die Päckchen auspacken, die Brüste längs halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf zwei Tellern anrichten. Punkte des Schmorzitrone- Gels darum verteilen und mit den lila Kartoffelchips sowie Petersilienblättern garnieren.

Alexander Herrmann am 15. Mai 2014

**Hack**

## Fleischpflanzerl mit Meerrettich-Topping

### Für 2 Portionen

250 g Rinderhackfleisch	1 Sauerteigbrötchen	100 ml Milch
1 Ei	50 g Sauerrahm	4 Schalotten
4 Zweige Blatt Petersilie	1 Zitrone	10 Zweige Thymian
2 - 3 TL Meerrettichfäden	5 EL Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erhitzen, über das Brötchen gießen, ein Ei hineinschlagen, 250 Gramm Rinderhackfleisch zugeben, verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine beschichtete Pfanne mit wenig Olivenöl erhitzen, flache (!) Pflanzlerl aus der Hackfleischmasse formen, hinein legen und von beiden Seiten langsam braun braten. Anschließend zwei Streifen Zitronenschale, den Thymian und zwei Esslöffel Butter zugeben, aufschäumen lassen, die Pfanne sofort mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und abgedeckt gar ziehen lassen. Petersilienblätter von den Zweigen zupfen. Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Schalottenstreifen in einer kleinen Pfanne mit drei Esslöffeln Butter leicht braun braten, vom Herd nehmen, mit Salz würzen und Petersilienblätter unterrühren. Fleischpflanzerl auf Tellern anrichten, Petersilien-Schalotten darauf verteilen, je eine kleine Nocke Sauerrahm darauf setzen und mit den Meerrettichfäden bestreuen.

Alexander Herrmann am 30. Juni 2014

## Kalb-Brezel-Pflanzlerl

### Für 2 Personen

250 g Kalbshackfleisch	1 Ei	2 Schalotten
100 ml Milch	1 Laugenbrezel	4 Zweige Blatt Petersilie
4 Zweige Thymian	1 Zitrone	2-3 EL Semmelbrösel
2 EL Süßer Senf	2 EL Sahnemeerrettich	4 EL Butter
Salz, Pfeffer		

Laugenbrezel in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten schälen, mit 1 EL Butter in einer Pfanne anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Anschließend über die Brezelscheiben gießen und vermengen. Kalbshackfleisch zur Brezelmasse geben (je nach Größe der Brezel sollte das Verhältnis jetzt fast 1:1 sein), ein Ei und fein gehackte Petersilienblätter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig, zwei bis drei Esslöffel Semmelbrösel einarbeiten. Die fertige Masse zu Pflanzlerl formen und in einer großen Pfanne mit Metallgriff in aufschäumender Butter, Thymian und etwas Zitronenschale ringsum anbraten. Mit einem Deckel abgedeckt circa acht Minuten bei 160 Grad Umluft im Backofen fertig garen, kurz auf Küchentrepp abtropfen und mit Tupfern von süßem Senf und Sahnemeerrettich auf zwei Tellern anrichten.

Alexander Herrmann am 10. April 2014

# Innereien

## Geflügel-Leber-Pastete

### Für 2 Portionen:

250 g Geflügelleber	250 g Butter	3 Eier (Größe L)
2 cl Portwein	2 cl Cognac	1 Zweig Rosmarin
4 Zweige Thymian	1 TL Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Pökelsalz
4 - 6 Scheiben weißer Speck	Salz, Pfeffer	

Geflügelleber mit Pökelsalz, Vanillezucker, Salz und Pfeffer würzen, mit Portwein und Cognac marinieren, Kräuter zugeben und mit Frischhaltefolie und Alufolie abgedeckt einen halben Tag im Kühlschrank marinieren lassen. Butter in einem Topf auf dem Herd bei schwacher Hitze verflüssigen und beiseite stellen. Kräuter aus der marinierten Leber entfernen und Leber zusammen mit den Eiern in einer Küchenmaschine mixen. Dabei langsam die Zimmerwärme und flüssige Butter einlaufen lassen, damit die Masse bindet. Lebermasse durch ein feines Sieb streichen, in zwei kleine Auflaufformen füllen (je ca. 250 g Masse), mit dünn geschnittenem weißen Speck bedecken und die Formen straff mit Frischhaltefolie abdecken. Anschließend die Formen in ein tiefes Blech, welches zu einem Zentimeter mit Wasser gefüllt ist, stellen, und in der mittleren Schiene des Backofens, bei 90 Grad Umluft, ca. 45 Minuten garen. Die gegarte Pastete abkühlen lassen, den Speck entfernen (dieser wird nur auf die Pastete gelegt, damit sie beim Garen nicht grau wird) und als Brotaufstrich servieren, oder zu Pralinen rollen und z.B. in gemixtem Pumpernickel wälzen.

Alexander Herrmann am 02. Juni 2014

# Gepökelter Gänse-Magen mit Mandel-Gewürz-Creme, Bratapfel

Für vier Personen

## Gänsemägen:

8-12 Gänsemägen	1 Zwiebel, weiß	1 Karotte
0,5 Stange Lauch	0,25 Knolle Sellerie	1 1 Geflügelbrühe
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	3 Zweige Blattpetersilie
6 EL Mandeln, gehobelt	3 EL Butter	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 TL Lebkuchengewürz	100 ml Milch	2 Scheiben Toastbrot
2 EL Nussöl	1 TL Ras el-Hanout	2 Äpfel, Cox Orange
1 EL Puderzucker	Salz	

Die Gänsemägen 48 Stunden in einer Lake pökeln lassen. Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In einen großen Topf mit der Geflügelbrühe geben, eineinhalb Liter Wasser zusätzlich mit angießen, den Topf auf den Herd stellen und einmal aufkochen lassen. Nun beiseite ziehen. Die Gänsemägen unter fließendem Wasser kurz abspülen, in den heißen Fond geben, Lorbeer, Pfefferkörner und Blattpetersilie ebenfalls dazugeben. Den Topf erneut einmal aufkochen. Nun die Temperatur soweit senken, dass die Gänsemägen knapp unterhalb des Siedepunkts ein bis eineinhalb Stunden gar ziehen. Ein Viertel der gehobelten Mandeln mit einem Esslöffel Butter in eine kleine Sauteuse geben und bei milder Temperatur unter gelegentlichem Rühren die Mandeln in der Butter langsam braun rösten. Anschließend vom Herd nehmen. Bei gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Mit Abrieb der Zitrone, Lebkuchengewürz und einer Prise Salz würzen. Die restlichen Mandeln in einen kleinen Topf geben. Mit der Milch gut bedeckt aufgießen. Einmal aufkochen. Beiseiteziehen. Währenddessen vom Toastbrot die Rinde abschneiden und das Toastbrot in grobe Würfel schneiden, in die noch heiße Milch geben. Die restliche Butter hinzugeben. Einen Schuss Nussöl aufgießen. Mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer sämigen Crème mixen. Mit Salz und dem Gewürz Ras el-Hanout abschmecken. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden. Die geviertelten Äpfel erneut halbieren. In einer Pfanne mit der Butter bei milder Temperatur von allen Seiten langsam braten. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben. Karamellisieren lassen, dabei großzügig mit schwarzem Pfeffer würzen. Zum Anrichten die Bratäpfel auf die Teller verteilen. Die Mandelgewürzcreme darauf träufeln. Die Gänsemägen vorsichtig aus dem Sud nehmen, etwas abtropfen lassen. Dekorativ auf die Teller setzen. Die gerösteten Mandeln samt Butter über die Gänsemägen träufeln.

Alexander Herrmann am 14. Dezember 2012

## Kalb-Leber Berliner Art

### Für 2 Portionen

300 g Kartoffeln, mehligk.	1 EL Butter	ca. 200 ml Milch
400 g Kalbsleber	10 Perlzwiebeln	1 Apfel, rot
2 EL Butter	100 ml Aceto Balsamico	Salz, Pfeffer, Zucker
Weizendunst, Pflanzenöl		

Das Kerngehäuse des Apfels mit einem Ausstecher entfernen, den Apfel in etwa 0,2 Zentimeter dünne Scheiben schneiden (am besten mit einer Aufschnittmaschine), mit Zitronensaft beträufeln, in Zucker wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen bei 80 Grad mehrere Stunden (am besten über Nacht) vollständig zu Chips trocknen. Kartoffeln in einem Topf mit heißem Wasser auf dem Herd kurz unter dem Siedepunkt weich garen, anschließend schälen, und in eine Schüssel pressen. Butter und Milch in einem Topf erhitzen und langsam unter die Kartoffelmasse rühren, bis die Konsistenz zwischen Kartoffelsuppe und Kartoffelpüree liegt. Anschließend durch ein Sieb gießen (bzw. streichen), mit Salz abschmecken, in eine Espumafflasche füllen, mit ein bis zwei Patronen Gas laden, gut schütteln und warm stellen. Perlzwiebeln mit Schale in einem Topf mit gesalzenem Wasser fünf Minuten köcheln lassen, anschließend an der Wurzelseite aufschneiden und die Zwiebel aus der Schale drücken. Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsleber in Scheiben schneiden, in Weizendunst wenden, von beiden Seiten braten, direkt in der Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen, Perlzwiebeln zugeben, kurz durchschwenken, mit einer Prise Zucker bestreuen, karamellisieren lassen, mit Balsamico ablöschen und vom Herd nehmen. Kartoffelschaum in tiefe Teller oder Schüsseln verteilen, die Leber darauf anrichten, mit den Balsamico-Perlzwiebeln aus der Pfanne bestreuen und mit Apfelchips garnieren.

Alexander Herrmann am 22. August 2014



# Kalb-Leber mit Apfel, Zwiebeln und Kartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

4 Tranchen Kalbsleber á 80 g	400 g Kartoffel	2 Rosmarinzweige
1 Apfel	1 Zitrone	2 Zwiebeln
1 Prise Paprikapulver	210 g Butterschmalz	5 EL Butter
2 TL Mehl	2 EL gehobelte Mandeln	1 Prise brauner Zucker
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und mehlieren. In einer Pfanne mit einem Esslöffel Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Die Butter und die Rosmarinnadeln dazugeben und aufschäumen lassen. Die Leber in der schäumenden Butter fertig garen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Den Apfel in acht Spalten schneiden. Einen Esslöffel Butter erhitzen und die Äpfel darin anbraten. Etwas Schale von der Zitrone reiben, den Saft auspressen und zu den Äpfeln geben. Mit dem braunen Zucker und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel abziehen, in dünne Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit etwas Mehl und Paprikapulver bestäuben und gut vermengen. In einem kleinen Topf 200 Gramm Butterschmalz erhitzen, die Zwiebelscheiben in kleinen Mengen nacheinander kross frittieren und anschließend mit Küchenkrepp abtupfen. Die Kartoffeln pellen und in einen Topf geben. Die restliche Butter mit den Mandeln bräunen. Die Mandeln mit der Butter zu den Kartoffeln geben. Zu einem gröberen Stampf zerdrücken mit Salz abschmecken. Den Kartoffelstampf auf einem den Teller geben, die Leber darauf anrichten und die Apfelscheiben dazugeben. Mit den Zwiebelringen garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 08. November 2013



**Kalb**

## Kalb-Braten im Brikteig

### Für 2 Portionen

6 Scheiben Kalbsbraten, gegart	3-6 Scheiben Brik-Teig	3 EL Senf
200 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Kalbsbratenscheiben je nach Größe eventuell zuschneiden (z.B. halbieren). Brik-Teig flach ausbreiten und so zuschneiden, dass man jede vorbereitete Kalbsbratenscheibe problemlos darin einwickeln kann. Anschließend Kalbsbratenscheiben von beiden Seiten mit Senf bestreichen, auf den Teig legen, damit umwickeln und fest andrücken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Kalbspäckchen knusprig braten. Währenddessen den Schmand (oder Quark) mit Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig gebratene Kalbspäckchen aus der Pfanne nehmen, kurz auf Küchentuch abtropfen lassen und zusammen mit dem Kräuterschmand auf zwei Tellern anrichten.

Alexander Herrmann am 08. September 2014

## Kalb-Filet mit Dashi

### Für 2 Portionen

#### Für den Sud:

2 Blatt Kombu Algen	15 Shiitakepilze	100 ml Sojasauce
---------------------	------------------	------------------

#### Für das Kalbsfilet:

200 g Kalbsfilet	1 Stängel Zitronengras	2 Strauchtomaten
10 Shiitakepilze	Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer

Die Shiitakepilze grob zerzupfen, zusammen mit den Algenblättern in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedeckt (mindestens 1 Liter) auffüllen. Das Ganze bei schwacher Hitze langsam bis zum Siedepunkt erwärmen (nicht kochen lassen, sonst wird der Sud durch die Algen leimig!), die Sojasauce zugeben, zwanzig Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Den Dashi-Sud mit dem Zitronengras in einer großen Pfanne erhitzen, das Kalbsfilet in dünne Tranchen schneiden, hineinlegen, die Pfanne vom Herd nehmen und das Kalbsfilet im Sud ziehen lassen. Die Strauchtomaten blanchieren oder mit einem Bunsenbrenner abflämmen, die Haut abziehen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Shiitakepilze putzen und je nach Größe halbieren, beziehungsweise vierteln. Die Pilze in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten, mit einer Prise Salz würzen. Die Tomatenfilets zugeben und kurz durchschwenken. Die gebratenen Pilze auf zwei Tellern anrichten, das Fleisch aus dem Sud nehmen, auf den Pilzen anrichten und mit einer kleinen Prise Meersalz und Pfeffer bestreuen.

Alexander Herrmann am 23. Mai 2014

## Kalb-Medaillons mit Petersilien-Zitronen-Pesto

### Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	150 g Zuckerschoten	4 Stangen weißer Spargel
4 Stangen grüner Spargel	4 Stangen Frühlingslauch	8 Kirschtomaten
1 Zitrone	1 weiße Zwiebel, klein	2 EL Mandelblättchen
1 EL Butter	Estragon-Essig	1 EL Olivenöl
150 ml kaltgepresstes Rapsöl	250 ml Geflügelfond	1/2 Bund Thymian
1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel	Zucker
schwarzer Pfeffer, Meersalz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons scheiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit dem Olivenöl von beiden Seiten abraten. Anschließend auf ein Backgitter in die Mitte des Ofens geben und für circa 20 Minuten rosa garen. Schale von der Zitrone reiben. Die Petersilie zupfen und vom Kerbel grobe Stiele abschneiden. Beides mit den Mandelblättchen sowie dem Zitronenabrieb und dem kaltgepresstem Rapsöl zu einem sämigen Pesto mixen. Das Ganze mit etwas Meersalz abschmecken. Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den weißen und den grünen Spargel schälen. Jeweils das untere Drittel abschneiden und beiseite legen. Vom Frühlingslauch die äußere Schicht abziehen, die Wurzel abschneiden und das größere Grün ebenfalls abschneiden und beiseite legen. Den Spargel, den Lauch sowie die Zuckerschoten nacheinander in dem Topf pochieren. Anschließend im Eiswasser abschrecken. Nun die Tomaten kurz in das kochende Wasser tauchen und ebenfalls im Eiswasser abschrecken. Anschließend die Haut abziehen. Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem flachen Bräter anschwitzen. Anschließend mit dem Geflügelfond auffüllen, aufkochen und den Estragon-Essig hinzugeben. Das Ganze mit einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nun das Gemüse in den heißen Fond legen, beiseite ziehen und circa 15 Minuten marinieren. Anschließend das Grüne vom Frühlingslauch in feine Scheiben schneiden und in die Marinade geben. Kurz vor dem Servieren den Thymian mit der Butter in einer Pfanne aufschäumen. Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen, hineingeben und zwei Minuten in der aufschäumenden Thymian-Butter aromatisieren. Zum Anrichten das Gemüse aus dem Sud heben und kurz abtropfen lassen. Die Kalbsmedaillons mit dem Petersilien-Zitronen-Pesto und dem mariniertem Frühlingsgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 11. Mai 2012

# Kalb-Schulter vom Grill

## Für 4 - 6 Portionen

2,5 kg Kalbsschulter (am Stück)	1 Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
100 ml Milch	2 Scheiben Toastbrot	2 Eigelb
3 EL Mandelblättchen	1 Zehe Knoblauch	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Die rohe Kalbsschulter mit Salz und Pfeffer würzen, kurz mit etwas Olivenöl von allen Seiten in der Pfanne anbraten und mit dem Öl aus der Pfanne beträufeln (wenn es zu wenig Öl ist, dann noch zwei Esslöffel frisches Olivenöl darüber träufeln). Zusammen mit dem Thymian in Frischhaltefolie einwickeln und auf einem Backgitter, in der mittleren Schiene des Backofens, zwölf Stunden bei 69°C Umluft garen. Anschließend auswickeln und grillen. Die Mandeln mit der Milch und einer klein geschnittenen Zehe Knoblauch aufkochen. Das Toastbrot grob zerkleinern, mit der Mandelmilch in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Eigelb zu der noch warmen Masse geben und langsam untermixen. Drei bis vier Esslöffel Olivenöl nach und nach dazu gießen, sodass eine sämige Masse, ähnlich wie Mayonnaise, entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Thymianblättchen zusammen mit etwas Kerbel fein hacken und mit Olivenöl anrühren. Die gegrillte Kalbsschulter in Scheiben schneiden, mit dem Kräuteröl bestreichen und mit Meersalz bestreuen. Zusammen mit dem Mandel-Knoblauch-Dip anrichten und mit Kerbelspitzen garnieren.

Alexander Herrmann am 11. Juli 2014

# Kalb-Zunge im Nuss-Mantel, Schnittlauch-Schmand, Salat

## Für zwei Personen

1 gare Kalbszunge	50 g Speck	2 Kartoffeln
1 weiße Speisezwiebel	2 unbehandelte Zitronen	2 Eier
100 g Feldsalat	1 Bund Schnittlauch	6 Zweige Thymian
100 g Mehl	100 g Mandelmehl	100 g Semmelbrösel
50 g gehackte Haselnusskerne	1 EL Senf	3 EL Crème-fraîche
200 g cremiger Schmand	1 EL Butterschmalz	5 EL Butter
300 ml Gemüsefond	3 EL Weißweinessig	40 ml Walnussöl
60 ml Olivenöl	Pfeffer, Salz	

Zunächst die Kalbszunge waschen, trocken tupfen, die Spitzen und das Ende abschneiden und beiseite legen. Aus dem Mittelstück circa zwei Zentimeter dicke Medaillons schneiden. Danach die Eier verquirlen. Anschließend den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Im Anschluss etwas Schale von der Zitrone abreiben. Die Thymianblätter mit dem Zitronenabrieb zu den verquirlten Eiern geben. Im Anschluss die Semmelbrösel mit dem Mandelmehl und den gehackten Walnusskernen vermischen. Das Mehl in eine flache Schale geben und die Kalbsmedaillons darin wenden. Danach durch die Thymian-Zitronen-Eier-Masse ziehen und mit den Semmelbröseln von allen Seiten vorsichtig panieren. Für den Schnittlauch-Schmand den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Die Schnittlauchringe mit dem Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Anschließend den Feldsalat putzen und großzügig in einer großen Schüssel mit Wasser waschen. Den Salat in einem Sieb abtropfen lassen. Danach die weiße Speisezwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Nun das Butterschmalz in einen Topf geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Danach den Speck zu den Zwiebeln geben und mit andünsten. Im Anschluss die Zwiebel-Speck-Mischung mit dem Gemüsefond auffüllen und aufkochen lassen. Währenddessen die Kartoffeln schälen, in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in den kochenden Gemüsefond geben. Das Ganze mit einem Deckel verschließen und die Hitze reduzieren, sodass die Kartoffeln leicht gar ziehen können. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Speckstück entfernen, den Topf von der Flamme nehmen und etwas abkühlen lassen. Im Anschluss den Senf und den Weißweinessig dazugeben und mithilfe eines Pürierstabs die Kartoffeln samt der Brühe sämig mixen. Dabei langsam das Olivenöl sowie 30 Milliliter des Walnussöls einlaufen lassen. Das Kartoffeldressing vorsichtig in eine Schüssel umfüllen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Crème-fraîche verfeinern. Im Anschluss die panierte Kalbszunge in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter von allen Seiten anbraten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Währenddessen den Feldsalat in eine Schüssel geben und mit etwas Abrieb einer Zitrone, einer kleinen Prise Salz sowie einem Esslöffel des Walnussöls marinieren. Die Kalbszunge im Nussmantel mit dem Feldsalat auf einem Teller anrichten. Den Feldsalat mit dem Kartoffeldressing beträufeln, das Ganze mit einer Nocke des Schnittlauch-Schmands garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 25. Januar 2013

## Kräuter-Kalb-Schnitzel

### Für 2 Portionen

400 g Kalbsfilet	100 g Mehl	3 Eier
50 g Butterschmalz	50 g Butter	6 Scheiben Toastbrot
$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	3 Zweige Thymian
3 Zweige Estragon	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

Die Kräuter von den Stielen zupfen und in einen Mixer geben und die Stiele vom Basilikum aufheben. Das Toastbrot (die Scheiben am besten am Vortag ausgepackt, nebeneinander zurecht legen, da es sich getrocknet leichter mixen lässt!) von der Rinde befreien, in grobe Würfel schneiden, zu den Kräutern geben, zusammen zu grünen Bröseln mixen und in eine flache Schüssel füllen. Nun die Eier in eine flache Schüssel aufschlagen, mit einer Gabel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden, leicht mit dem Messer austreichen und anschließend zuerst im Mehl, dann im gewürzten Ei und zuletzt in den Brot-Kräuter-Bröseln wenden, damit die Scheiben ringsum gleichmäßig paniert sind. Das Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, Butter zugeben und aufschäumen lassen, Basilikumstiele zugeben, die Schnitzel darin braten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Alexander Herrmann am 05. März 2014



**Lamm**

## Lamm-Keule im Ganzen (Osterlamm)

### Für 6 Personen

1 Lammkeule (ca. 1,8 Kg)	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Estragon	1 Zitrone
1 Orange	2 Zehen Knoblauch	2 EL Pflanzenöl
3-4 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Rosmarin, Thymian, Estragon und Petersilie von den Stielen zupfen, mischen und ggf. etwas mit dem Messer zerkleinern. Die ausgelöste Lammkeule von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Kräutern füllen, mit zwei Esslöffel Pflanzenöl beträufeln und straff in Frischhaltefolie sowie anschließend in Alufolie (für den Halt) wickeln und auf einem Backgitter in der mittleren Schiene des Backofens bei 90 Grad Umluft circa 2,5 – 3 Stunden garen. (Das Lamm ist rosa gegart, wenn es eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht hat. Dies kontrollieren Sie am besten mit einem digitalen Fleischthermometer!) Wenn die Lammkeule gegart ist, aus dem Ofen nehmen, auspacken und in einer großen Pfanne oder einem Bräter in aufschäumender Butter mit Zitronen- sowie Orangenschale und zwei angedrückten Zehen Knoblauch von allen Seiten nachbraten. Keule aus der Pfanne nehmen, zwei Minuten auf dem Schneidbrett entspannen lassen, tranchieren und servieren.

Alexander Herrmann am 16. April 2014

## Lamm-Lachs in Knoblauch-Buttermilch pochiert

### Für 2 Portionen

2 Lammlachse	200 ml Fleischbrühe	400 ml Buttermilch
2 Zehen Knoblauch	2 kleine weiße Zwiebeln	2 Blatt Lorbeer
4 Zweige Thymian	1 Zitrone	200 g TK Bohnenkerne
100 g Butter	50 g Mehl	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

50 g Mehl und 50 g zimmerwarme Butter mischen, verkneten und kalt stellen. Brühe und 300 ml Buttermilch in einem Topf zum Kochen bringen und mit der Mehlbutter binden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und die Schale einer halben Zitrone in den Sud geben. Die Lammlachse halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in den kochenden Buttermilchsud geben, vom Herd nehmen und etwa 15-20 Minuten ziehen lassen, bis sie innen rosa sind. Die Bohnenkerne in kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Außenhaut der Bohnen anritzen und die grünen Bohnenkerne herausdrücken. Bohnenkerne in einer Pfanne mit Olivenöl anschwanken und mit Meersalz abschmecken. Das gegarte Lamm aus dem Sud nehmen, anschließend den Sud durch ein Sieb passieren, erneut aufkochen, die restliche kalte Buttermilch und zwei EL kalte Butter zugeben und mit Hilfe eines Pürierstabes schaumig aufmixen. Lamm in Tranchen schneiden, zusammen mit den Bohnen auf zwei Tellern anrichten und mit dem Buttermilchschaum beträufeln.

Alexander Herrmann am 05. Mai 2014

## Lamm-Rücken-Filet mit Senf-Kruste, Frühlingslauch-Gemüse

### Für zwei Personen

2 Lammlachse, à 200 g	3 Toastbrot-scheiben	1 unbehandelte Orange
2 Strauchtomaten	1 Bund Frühlingslauch	1 Knoblauchzehe
3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Ei
1 EL scharfer Senf	1 EL mittel., grober Senf	1 TL Butterschmalz
4 EL Butter	1 EL Olivenöl	2 EL sämiger, alter Balsamico
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Lammrücken waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit dem Butterschmalz anbraten. Das Fleisch anschließend circa 20 Minuten im Ofen rosa garen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Für das Gemüse, die Tomaten kurz in dem kochenden Wasser blanchieren. Anschließend die Tomaten abschrecken, die Haut abziehen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Den Frühlingslauch von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen und klein schneiden. Den Lauch kurz in dem kochenden Wasser vorgaren, anschließend abschrecken und abtropfen lassen. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und bei milder Hitze den Lauch, eine halbe Knoblauchzehe und den Thymian anschwitzen. Anschließend die Tomatenviertel hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse kurz ziehen lassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, beiseite stellen und den Ofen auf Grillfunktion sowie 180 Grad einstellen. Schale von der Orange reiben und das Ei trennen. Das Toastbrot entrinden und in einem Mixer fein mahlen. Nun drei Esslöffel zimmerwarme Butter, Salz, Pfeffer, etwas Orangena-brieb sowie ein Eigelb hinzugeben und alles zu einer cremig-festen Masse verrühren. Die beiden Senfsorten ebenfalls vermengen und jeweils eine Seite der Lammrückenstränge damit einstreichen. Anschließend die Butter-Brösel auf ein Stück Backpapier flach andrücken beziehungsweise ausrollen (circa einen halben Zentimeter breit). Nun die Senfseiten mit so viel Gratiniermasse belegen, dass die Lammrücken komplett abgedeckt sind. Anschließend zum Überbacken für cir-ca zwei bis sechs Minuten in den Ofen geben. Die Lammlachse aus dem Ofen nehmen und in Tranchen schneiden. Den Lammrücken mit der Senfkruste und dem Frühlingslauch-Gemüse auf Tellern anrichten, mit dem Balsamico beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 28. März 2013

## Orientalisches Lamm-Geröstl

### Für zwei Portionen

$\frac{1}{2}$ - 1 geschmorte Lammkeule	1 weiße Zwiebel	2 Macadamianüsse (geröstet)
2 - 3 frische Feigen	1 Limette	1 Zweig Rosmarin
100 g Naturjoghurt	1 TL Raz el Hanout	$\frac{1}{2}$ Schote Chili, klein, rot
1 EL Butter	1 Schale Kresse	Olivenöl
Meersalz		

Das vom Vortag übrig gebliebene Lamm in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und anschließend würfeln. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, die Feigen oben und unten abschneiden und halbieren, sowie die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen. Wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Lammwürfel darin von allen Seiten knusprig braten, weiße Zwiebelstreifen und Rosmarinnadeln zugeben und durchschwenken. Einen Esslöffel Butter darin aufschäumen lassen, die halbe Chilischote zugeben, die Feigenhälften mit den Schnittflächen nach unten in die Pfanne setzen, bei mittlerer Hitze braten lassen und alles mit einer Prise Meersalz würzen. Die gebratenen Feigen aus der Pfanne nehmen und auf zwei Teller setzen, anschließend das in der Pfanne verbliebene Geröstl mit Raz el Hanout abschmecken und auf den beiden Tellern anrichten. Joghurt mit Salz und Limone abschmecken und das Geröstel damit beträufeln, je eine geröstete Macadamianuss mit einer feinen Reibe darüber hobeln und mit einigen Erbsensprossen (oder alternativ andere Kressesorten) garnieren.

Alexander Herrmann am 03. November 2014

**Meer**

## Garnelen-Pasta

### Für 2 Portionen

200 g Spaghettini	10 Riesen-Garnelen	2 Zehen Knoblauch
1 Zitrone	1 Schalotte	2 Strauchtomaten
1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	1 TL Tomatenmark
120 ml trockener Weißwein	250 ml Gemüsebrühe	4 EL Olivenöl
100 g Butter	Stärke, Salz	

Die Garnelen waschen, schälen (die Schalen aufheben!), vom Darm befreien und längs halbieren. Garnelenschalen in einer Pfanne mit Olivenöl rösten, Schalotte schälen, grob zerschneiden und kurz mit rösten. Das Tomatenmark zugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Die Strauchtomaten vom Strunk befreien, in grobe Stücke schneiden und zugeben. Eine geschälte, angedrückte Knoblauchzehe, den Thymian und eine Prise Salz hinein geben, aufkochen lassen und mit einem Deckel zugedeckt 40 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb drücken, erneut aufkochen lassen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden und nochmals abschmecken. Nun die Nudeln in gesalzenem Wasser al Dente kochen, durch ein Sieb schütten und in der Garnelensauce schwenken. Die Garnelenhälften mit Salz würzen und in einer Pfanne mit wenig Olivenöl anbraten. Anschließend die Butter zugeben, aufschäumen lassen, eine in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe sowie gezupfte Rosmarinnadeln und Zitronenabrieb zugeben und die Garnelen damit aromatisieren. Die Nudeln samt Sauce auf zwei Tellern verteilen, Garnelen darauf anrichten, mit den knusprigen Rosmarinnadeln und Knoblauchscheiben bestreuen und mit etwas von der Bratbutter beträufeln.

Alexander Herrmann am 17. März 2014

## Gebackene Calamaretti

### Für 2 Personen

10 Calamaretti	2 Eier	100 g Mehl
100 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone	150 ml Olivenöl	100 g Sauerrahm
Salz, Pfeffer		

Die Calamaretti putzen, die Haut abziehen und gründlich waschen. Danach in Ringe schneiden und kurz in einen Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben (bis die Ringe nach einigen Sekunden „aufploppen“). Anschließend herausnehmen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch zugeben, Calamaretti hineinlegen und etwa eine Minute durchschwenken. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, ebenfalls kurz in das kochende Wasser tauchen, herausnehmen und in ein feines Sieb geben um die überschüssige Flüssigkeit herauszudrücken. Anschließend mit etwas Olivenöl in einen Mixbecher füllen, mit einem Pürierstab fein mixen und mit Salz abschmecken. Den Sauerrahm ebenfalls mit Salz abschmecken. Das Petersilienpüree auf Tellern verteilen, etwas Zitronenschale darüber reiben und die gebackene Calamaretti darauf anrichten. Das Ganze mit Zitronensaft beträufeln, die knusprigen Knoblauchscheiben darüber fallen lassen und einige Tupfer Sauerrahm um die Calamaretti verteilen.

Alexander Herrmann am 01. April 2014

## Geflämmte Jakobsmuschel

### Für 2 Portionen

6 Jakobsmuscheln	2 Schoten Paprika	1 Orange
1 Zitrone	1 Limette	1 TL Curry
50 ml Rapsöl	70 ml Olivenöl	4 Zweige frischer Kerbel
Meersalz		

Die Paprika schälen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch würfeln, in einer großen Pfanne mit wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen, mit Salz abschmecken und Pfanne vom Herd nehmen. Den Saft einer Orange in einem kleinen Topf aufkochen, 1 TL Curry und eine Prise Salz zugeben und mit einem Schneebesen 50 Milliliter Rapsöl und 50 Milliliter Olivenöl einrühren. Anschließend diese Vinaigrette mit Saft und Abrieb einer Zitrone und gegebenenfalls noch etwas Salz abschmecken. Die Jakobsmuscheln unter fließendem Wasser abwaschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Anschließend halbieren, nebeneinander auf ein leicht geöltes Blech legen, mit einem Bunsenbrenner rösten, mit Olivenöl einpinseln, mit Meersalz bestreuen und die Schale einer Limone fein darüber reiben. Die Paprika auf zwei Tellern anrichten, mit der Curry-Vinaigrette beträufeln, die Jakobsmuschelscheiben darauf verteilen und den Kerbel dazwischensetzen.

Alexander Herrmann am 18. Juni 2014

## Jakobsmuschel-Tatar

### Für 2 Portionen

4 - 6 Jakobsmuscheln	2 Zweige Rosmarin	2 Zitronen
100 g Cashewkerne	2 EL Schmand	1 Schale Gartenkresse
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Cashewkerne auf einem Blech oder in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft circa acht bis zehn Minuten hellbraun rösten. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Schale von den Zitronen reiben und Zitronen anschließend filetieren. Schmand mit etwas vom Zitronenabrieb, sowie Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Rosmarinnadeln hineingeben, kurz frittieren, Nadeln wieder herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und das Öl abkühlen lassen. In einem weiteren Topf wieder etwas Olivenöl erhitzen, Zitronenfilets und Zitronenabrieb zugeben, leicht verrühren und beiseite stellen. Jakobsmuscheln in Würfel schneiden, das abgekühlte Rosmarinöl und die Nadeln zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hilfe eines Metallrings mittig auf zwei Tellern anrichten. Cashewkerne grob zerstoßen und darüber streuen, mit der „Schmorzitronevinaigrette“ beträufeln, einige Tupfer Zitronenschmand darauf und daneben setzen und mit Kresse (verkehrtherum) bestreuen.

Alexander Herrmann am 05. September 2014





**Rind**

## Baguette mit roten Zwiebeln und Rinder-Steak

### Für zwei Portionen

1 Baguette	1 Rindersteak	3 EL Butter
3 Zehen Knoblauch	1/2 Bund Thymian	2 EL Olivenöl
3 rote Zwiebeln	100 g griech. Joghurt	1 TL Ras el Hanout
Meersalz, Pfeffer		

Das vom Vortag übrig gebliebene Baguette in acht Scheiben (wie für Bruschetta) schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Butter in einer großen Pfanne auf dem Herd aufschäumen lassen, die Baguettescheiben hineinlegen, Knoblauch und den Thymian zugeben und das Brot von beiden Seiten rösten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp abtropfen. Die roten Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Das dünne Steak (bzw. wenn es ein dickeres Steak ist, vorher halbieren) salzen und in einer beschichteten Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl von beiden Seiten braten, mit Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und kurz auf dem Schneidebrett zum entspannen liegen lassen. Anschließend die Zwiebeln in die Pfanne geben, in der das Fleisch gebraten wurde, mit einer Prise Salz würzen und schwenken. Währenddessen den griechischen Joghurt in einer kleinen Schüssel mit Meersalz, Pfeffer und Ras el Hanout abschmecken. Die Crostinis mit dem abgeschmeckten Joghurt bestreichen, das Steak in dünne Tranchen schneiden und darauf verteilen, Zwiebelstreifen darauf anrichten und mit einer Prise Pfeffer und Meersalz bestreuen.

Alexander Herrmann am 17. November 2014

## Grillteller mit Roastbeef, Riesen-Garnelen, Hähnchen

### Für vier Personen

400 g Roastbeef	0,5 TL Pfeffer, geschrotet	8 Riesen-Garnelen, nur Schwänze
1 TL Curry, kräftig	2 Zehen Knoblauch	2 Hähnchenbrüste
400 g Schweinefilet	2 Schoten Paprika, rot	4 Zweige Rosmarin, dick
60 ml Olivenöl	0,5 Bund Thymian	3 Tomaten
1 TL Cayennepfeffer	1 Zitrone	1 Zweig Basilikum
200 g Joghurt	1 Limone, unbehandelt	0,5 Kopfsalat
Olivenöl, Meersalz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Roastbeef würzen und von allen Seiten angrillen. In Klarsichtfolie wickeln und 45 Minuten im vorgeheizten Backofen rosa garen. Anschließend aus der Folie wickeln, erneut kurz angrillen, in Tranchen schneiden und mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer bestreuen. Die Garnelen putzen. Mit Curry, Salz und einer Knoblauchzehe marinieren. Die Hähnchenbrüste halbieren, eine Tasche hinein schneiden und mit den Garnelen spicken. Das Fleisch würzen, auf dem Grill garen gegebenenfalls noch im vorgeheizten Backofen fertig garen. Die Schweinefilets in Medaillons schneiden. Die Paprika schälen und in Stücke schneiden. Beides abwechselnd auf die Rosmarinzweige stecken, würzen und auf dem Grill garen. Das Olivenöl mit Thymian und einer Knoblauchzehe kurz erwärmen und auf das Fleisch träufeln. Die Tomaten in Würfel schneiden und mit Cayennepfeffer, Salz, Zitronensaft, gehacktem Basilikum und Olivenöl marinieren. Den Joghurt mit Salz, Limonensaft und Abrieb schaumig aufmixen und über den geputzten Kopfsalat träufeln.

Alexander Herrmann am 01. Juni 2012

# Roastbeef mit Schmelzkraut und Röstbrot

## Für 4 Personen

### Roastbeef:

400 g Roastbeef	2 TL Butterschmalz	1 EL Butter
0,5 Bund Thymian	1 TL Majoran, getrocknet	0,5 Orange
Pfeffer	Salz	

### Röstbrot:

0,25 Stück Sauerteigbrot	2 EL Butter	1 Zehe Knoblauch
0,5 Zitrone	2 EL Sahnemeerrettich	Salz

### Schmelzkraut:

0,25 Kopf Weißkraut	1 Zwiebel, weiß	1 TL Zucker, braun
1 Scheibe Speck	200 ml Brühe	0,5 TL Kümmel
2 cl Aceto Balsamico, alt	1 Kartoffel	Butterschmalz
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Roastbeef:

Das Roastbeef von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Butterschmalz rundherum anbraten und in den vorgeheizten Backofen auf ein Backgitter legen. Circa 40 Minuten rosa garen. Anschließend in einer großen Pfanne einen Esslöffel Butter aufschäumen lassen. Mit Thymian, Majoran und Abrieb von der Orange das Fleisch darin ein zweites Mal nachbraten. Nun aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Röstbrot:

Das Brot in dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten langsam braun rösten. Dabei mit etwas Knoblauch sowie Salz abschmecken. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Sahnemeerrettich mit etwas Zitronensaft sowie -abrieb abschmecken.

Schmelzkraut:

Das Weißkraut sowie die Zwiebel schälen und in feinste Scheiben schneiden. Beides in einem Bräter mit etwas Butterschmalz gut anschwitzen. Dann den braunen Zucker hinzugeben und etwas karamellisieren lassen. Den Speck in feine Würfel schneiden und ebenfalls zum Weißkraut geben. Nun mit Brühe ablöschen, Kümmel hinzugeben, einen Deckel daraufsetzen und zunächst im eigenen Dampf etwas schmoren. Anschließend noch mal etwas Brühe angießen und mit Aceto Balsamico finalisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die Kartoffel auf einer feinen Reibe feinst raspeln und zu dem Kraut geben, sodass dieses verkocht bzw. durch die Stärke in der Kartoffel leicht sämig abbindet. Zum Anrichten das Roastbeef in dünne Tranchen schneiden. Den Sahnemeerrettich auf das leicht ausgekühlte, aber noch lauwarmer Brot streichen. Nun auf einen Teller setzen, das Weißkraut darauf geben und mit dem dünn aufgeschnittenen Roastbeefstreifen belegen.

Alexander Herrmann am 27. Januar 2012

# Steak-Burger

## Für 2 Portionen

2 Burgerbrötchen	200 g Roastbeef	1 weiße Zwiebel
1 Fleischtomate	1 Romanasalatherz	1 TL Meerrettich
50 g Butter	50 ml Gemüsebrühe	2 Eigelbe
2 EL Senf (mittelscharf)	2 EL Weißweinessig	100 ml Rapsöl
Liquid Smoke	Meersalz, Pfeffer, Zucker	

Die weiße Zwiebel schälen, halbieren, in Streifen schneiden und in einer Pfanne braun anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz und wenigen Tropfen (am besten mit einer Pipette zugeben) Liquid Smoke abschmecken und beiseite stellen. Eigelb, Senf und Essig mischen, mit je einer Prise Salz und Zucker abschmecken, das Rapsöl zugeben und mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer cremigen Mayonnaise aufmixen. Die Burgerbrötchen toasten und die Fleischtomate in dünne Scheiben schneiden. Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Öl, von beiden Seiten, in einer beschichteten Pfanne medium braten, kurz ruhen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Die unteren Brötchenhälften mit Romanasalatblättern belegen, die Mayonnaise darauf streichen, Meerrettichfäden darüber streuen, dünne Steak-Scheiben darauf verteilen, mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen, die „Rauchzwiebeln“ auf das Fleisch geben, ein bis zwei Tomatenscheiben darauf legen, nochmals mit einer kleinen Prise Salz würzen und mit der oberen Brötchenhälfte verschließen.

Alexander Herrmann am 26. Juni 2014

# Wagyu-Rindfleisch

## Für zwei Portionen

200 g Wagyu-Rindfleisch	2 Eigelb	1 TL Senf
100 ml Kürbiskernöl	100 ml Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer

Eigelb und Senf in einen Mixbecher geben. Dann unter ständigem Mixen mit Hilfe eines Pürierstabs, das Kürbiskernöl sowie das Pflanzenöl langsam hineinlaufen lassen. Anschließend die entstandene Kürbiskernmayonnaise mit einer Prise Salz abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen. Das stark marmorierte Wagyu in relativ dünne Steaks schneiden, ohne Fett in eine sehr heiße, beschichtete Pfanne legen, kurz von beiden Seiten anbraten und anschließend einen kurzen Moment auf dem Schneidebrett ruhen lassen. In dünne Tranchen schneiden, auf zwei Tellern verteilen und mit der Kürbiskernmayonnaise anrichten.

Alexander Herrmann am 26. November 2014

# Salat

# Brot-Salat mit Avocado, Meerrettich, Kresse, Champignons

## Für vier Personen

200 g Sauerteigbrot, altbacken	1 EL Butter	1 Avocado, reif
1 TL Wasabi	1 Zitrone	150 g Steinchampignons
3 EL Olivenöl	0,5 Schale Knoblauchkresse	0,5 Schale Shiso Kresse, purple
0,5 Schale Daikon Kresse	0,5 Schale Atsina Kresse	1 EL Meerrettich
Salz		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Das Brot in dünne Scheiben schneiden, mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen rösten. Die Avocado schälen, zerdrücken und mit Salz, Wasabi und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Die Pilze putzen, vierteln und ohne Fett in einer Pfanne braten. In eine Schüssel geben und mit Salz, restlichem Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Das Avocadopüree auf den Teller spritzen und die Kresse dekorativ hineinstecken, Brotchips, Meerrettich und Pilze dazu geben.

Alexander Herrmann am 19. Oktober 2012

## CousCous-Salat

### Für 2 Portionen

250 g CousCous	2 Stangen Frühlingslauch	1 Orange
100 ml Brühe	4 EL Sauerrahm	1 TL CousCous-Gewürz
wenige Safranfäden	1 - 2 EL Sesamöl	Essig, Salz
verschiedene Kressen		

Den vorgegarten CousCous zusammen mit einem kleinen Schuss Brühe, den Safranfäden und dem CousCous-Gewürz in eine Pfanne geben und langsam erhitzen. Frühlingslauch in dünne Ringe schneiden, zugeben und schwenken. Pfanne vom Herd nehmen und alles mit Essig, Sesamöl und Salz abschmecken. Orange filetieren und die Filets mit zum CousCous geben. Sauerrahm mit etwas Salz abschmecken, auf zwei Teller streichen, den CousCous darauf anrichten und die Kresse darüber verteilen.

Alexander Herrmann am 01. September 2014

## Pilz-Salat mit Schmorzitronen-Vinaigrette

### Zutaten für 2 Portionen

2 BIO-Zitronen	100 g Meersalz	150 g Champignons
150 g Kräuterseitlinge	1-2 Schalotten	60 ml Olivenöl
gezupfte Kräuter	Salz, Pfeffer	

Das Hagelsalz bzw. grobe Meersalz in eine kleine Auflaufform geben, die zwei gewaschenen BIO-Zitronen auf das Salz setzen und im Ofen bei 160 Grad circa 25 Minuten schmoren. Anschließend aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Pilze putzen und vom Stiel das untere Ende abschneiden. Anschließend halbieren (größere Pilze vierteln), in eine große, beschichtete Pfanne geben, mit einer Prise Salz würzen und bei dreiviertel der Herdleistung langsam unter gelegentlichem Schwenken/Rühren von allen Seiten braun braten. Währenddessen die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Sobald die Pilze braun gebraten sind, die Schalotten sowie einen EL Olivenöl hinzugeben, circa 30 Sekunden fertig garen und sofort in eine Schüssel umfüllen. Die geschmorten BIO-Zitronen halbieren, den Saft durch ein Sieb pressen und samt dem restlichen Olivenöl zu den noch lauwarm gebratenen Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen. Zum Anrichten den Pilzsalat erneut mit etwas Salz und Pfeffer sowie etwas Saft von der BIO-Zitrone nachschmecken. Pilzsalat in zwei kleine Schüsseln oder auf zwei Tellern anrichten und mit den Kräutern garnieren.

Alexander Herrmann am 15. Januar 2014

## Rucola-Salat

### Für 2 Portionen

1-2 Bund Rucola	50 g Ziegenfrischkäse	200 g Joghurt
1 Zitrone	50 g Pinienkerne	2 Champignons
1 EL Butter	50 ml Olivenöl	Meersalz

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Pinienkerne zugeben, hellbraun rösten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Den Joghurt in einer Schüssel mit Ziegenkäse, sowie Saft und Abrieb einer Zitrone verrühren und mit Salz abschmecken. Vom Rucola die Stiele abschneiden, diese waschen, abtropfen lassen und mit Meersalz und Olivenöl marinieren. Anschließend das Dressing großzügig, mittig auf zwei Tellern verstreichen, den Rucolasalat darauf anrichten und mit den Pinienkernen bestreuen. Die Stiele der Champignons abschneiden und die Kappe mit einem kleinen Messer abschälen. Die rohen Pilze mit einem Trüffelhobel dünn über den Salat hobeln und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 24. März 2014

# Salat von Hähnchen mit Macadamia-Nüssen und Aprikosen

## Für vier Personen

2 Hähnchenbrüste	1 TL Butterschmalz	0,5 Bund Thymian
0,5 Zehe Knoblauch	2 EL Macadamianussöl	80 g Macadamianüsse, ungesalzen
2 Romanasalatherzen, klein	1 EL Aceto Balsamico	2 EL Olivenöl
1 Zitrone, unbehandelt	60 g Sauerrahm	4 Aprikosen
1 TL Cayennepfeffer	1,5 EL Butter	Pfeffer, Meersalz

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Hähnchenbrüste würzen und in Butterschmalz anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen und erneut mit Butter, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne circa zwei Minuten fertig garen. Die Hähnchenbrüste auf Küchenpapier abtropfen lassen, der Länge nach halbieren und mit dem Nussöl marinieren. Die Macadamianüsse im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten rösten und mit Salz würzen. Den Romanasalat putzen, in Streifen schneiden und mit Balsamico, Olivenöl und einer Prise Salz marinieren. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen und mit Sauerrahm und Pfeffer glattrühren. Die Aprikosen vierteln, mit Butter und Cayennepfeffer in einer Pfanne kurz anbraten.

Alexander Herrmann am 28. September 2012

## Tomaten-Salat

### Für 2 Portionen

6 - 8 Strauchtomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 weiße Zwiebel
2 EL Pflanzenöl	Weißweinessig	Salz, Pfeffer

Die weiße Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa zehn Sekunden vorgaren. Anschließend in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Strauchtomaten auf eine feuerfeste Oberfläche (z.B. einen umgedrehten Topf) legen, ringsum mit einem Bunsenbrenner abflämmen, bis die Haut Blasen wirft und stellenweise mit einem knackenden Geräusch aufplatzt. Nun lässt sich die Haut der Tomaten mit einem kleinen Gemüsemesser leicht abziehen. Die abgezogenen Tomaten vierteln, den Strunk entfernen, das Kerngehäuse herausnehmen und in einen Mixbecher füllen und die Tomatenfilets der Länge nach halbieren. Für das Dressing die Tomatenkerne mit Hilfe eines Pürierstabs mixen, dabei das Pflanzenöl einlaufen lassen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Tomatenfilets mit dem Tomatendressing marinieren und auf Tellern anrichten. Die Zwiebelstreifen mit einer Prise Salz und einem Spritzer Essig marinieren und „darüber fallen lassen“. Basilikumblättchen hineinstecken und mit etwas Tomatendressing umträufeln.

Alexander Herrmann am 27. Januar 2014



# Tomaten-Salat

## Für 2 Portionen

1 Ciabatta	1 Ochsenherztomate	20 kleine Wildtomaten
2 dunkelfarbige Tomaten	2 Strauchtomaten	2 Zweige Rosmarin
1 Zehe Knoblauch	1 - 2 EL Sojalecithin	Olivenöl, Meersalz

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Ciabatta in etwa 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, vierteln (das Brot ist somit beinahe gewürfelt), in einer Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch von allen Seiten knusprig braten und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Ochsenherztomate in dicke Scheiben schneiden, in die Mitte jedes Tellers legen und mit Meersalz bestreuen. Die dunkelfarbigen Tomaten oben und unten abschneiden, an den Seiten einschneiden, das Kerngehäuse herausnehmen und auf den Ochsenherztomaten anrichten. Das übriggebliebene Fruchtfleisch zusammen mit den beiden Strauchtomaten mixen, mit Salz abschmecken, durch ein feines Sieb passieren, in einen Topf füllen und auf dem Herd bei schwacher Hitze temperieren. (Der Tomatensud sollte lauwarm sein) Die Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Wildtomaten und Rosmarinnadeln zugeben, durchschwenken, mit einer kleinen Prise Salz würzen und Wildtomaten samt Rosmarinnadeln auf den Ochsenherztomaten verteilen. Den warmen Tomatensud mit ein bis zwei Esslöffeln Sojalecithin schaumig aufmixen, anschließend auf dem Tomatensalat anrichten und die Ciabattastücke dazwischensetzen.

Alexander Herrmann am 02. Juli 2014



**Schwein**

## Gratiniertes Bärlauch-Schnitzel

### Für 2 Portionen

4 Scheiben Schweinerücken (à 80 g)	4 EL Crème-fraîche	2 Eigelb
6-8 Blätter Bärlauch	1 Zitrone	15 Walnusskerne
5 Scheiben Toastbrot	Salz, Pfeffer	

Die Rinde des Toastbrots entfernen und das Toastbrot in einer Küchenmaschine fein mixen. Die Bärlauchblätter fein schneiden und die Walnusskerne grob hacken. Crème-fraîche und das Eigelb verrühren, mit dem Abrieb einer Zitrone, Bärlauch und den Walnüssen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend etwa vier bis fünf Esslöffel des gemixten Toasts unterrühren, bis die Konsistenz der Masse ähnlich wie die eines Kartoffelpürees ist. Die Schweinerückenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit wenig Pflanzenöl bei schwacher Hitze leicht anbraten, die Bärlauchmasse auf den Schnitzeln verteilen und bei 200 Grad Oberhitze (am besten mit Grillfunktion) drei bis vier Minuten im Backofen goldgelb gratinieren.

Alexander Herrmann am 20. Mai 2014

## Iberico-Schweine-Filet mit Apfel und Zwiebel

### Für 2 Portionen

8 Scheiben Schweinefilet	1 rote Zwiebel	1 roter Apfel
1 EL Butter	1 Prise Zucker	1 Prise Salz
2 EL Pflanzenöl		

Rote Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Das Kernhaus des Apfels entfernen und in Scheiben/Spalten schneiden. Zwiebelstreifen mit Rapsöl in einer großen, beschichteten Pfanne braten. Schweinefilet-Scheiben zugeben, salzen und von beiden Seiten mitbraten. Apfelscheiben hineingeben, kurz durchschwenken, einen Esslöffel Butter darin aufschäumen (je nach Süße des Apfels noch eine Prise Zucker zugeben) und kurz karamellisieren lassen. Nochmals mit Salz abschmecken und auf zwei Tellern anrichten.

Alexander Herrmann am 09. September 2014

## Jägerschnitzel

### Für 2 Portionen

2 Schweinelachsschnitzel	100 g feines Bratwurstbrät	150 g Shiitakepilze
1 Orange	1 EL Wildgewürz	100 g Butter
50 g Butterschmalz	100 g Wildpreiselbeeren	200 g Schmand
Salz, Pfeffer		

Die Schweinelachsschnitzel etwas plattieren und von einer Seite vollständig mit dem Bratwurstbrät bestreichen. Die Stielenden von den Shiitakepilzen abschneiden, die Pilze in dünne Scheiben schneiden und diese anschließend, Reihe für Reihe, leicht überlappend, so in das Brät drücken, dass das Schnitzel vollständig mit den Pilzscheiben bedeckt ist. Die Schnitzel mit der „Pilzseite“ zuerst in eine beschichtete Pfanne mit etwas Butterschmalz legen, jetzt die Rückseite der Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, bei mittlerer Herdleistung braun braten, wenden, Butter zugeben und aufschäumen lassen, Orangenabrieb und Wildgewürz zugeben und Schnitzel mehrfach mit der aromatisierten Butter übergießen. Jetzt die Pfanne vom Herd nehmen und die Schnitzel langsam gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit Preiselbeeren und Schmand verrühren und mit Salz und ggf. etwas Pfeffer abschmecken, auf zwei Tellern anrichten, Jägerschnitzel anlegen und mit der Gewürzbutter umträufeln.

Alexander Herrmann am 17. Februar 2014

## Schweine-Braten de luxe

### Für zwei Portionen

400 g Schweinefilet	10 Scheiben Frühstücksspeck	100 g Schweineschwarte
5 Zweige Thymian	5 Zweige Majoran	1 EL Butter
250 g Butterschmalz	4 Eigelb	2 EL Senf
200 ml Rapsöl	100 ml Sauerkrautsaft	Salz, Pfeffer

Die Schweineschwarte in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze circa sechs Stunden leicht köcheln lassen (bis die Haut so weich ist, dass man sie fast „zerdrücken“ kann), anschließend auf einem Blech mit Backpapier im Ofen bei 80 Grad Umluft über Nacht (circa fünf bis sieben Stunden) vollständig zu „Chips“ trocknen lassen. Reichlich Butterschmalz in einer kleinen Pfanne oder einem kleinen Topf erhitzen, die Schweinehaut-Chips hinein geben, wenige Sekunden „puffen“ lassen, herausnehmen, auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen und ggf. leicht salzen. (Beim „Puffen“ vergrößert sich die Schwarte um das zwei bis vierfache und wird knusprig) Sauerkrautsaft in einem Topf bei schwacher Hitze langsam um zwei Drittel reduzieren und anschließend abkühlen lassen. Eigelb, Senf und Rapsöl in einen Mixbecher füllen, mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer Mayonnaise aufmixen, mit Salz und reduziertem Sauerkrautsaft abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen. Schweinefilet in zehn Medaillons schneiden, leicht salzen, mit Pfeffer würzen und mit je einer Scheibe Frühstücksspeck einwickeln. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter aufschäumen lassen, Thymian und Majoran zugeben, Schweinefilets hineinlegen und in der aufschäumenden Butter braten, aromatisieren und fertig garen. Zum Anrichten die Schweinemedailons im Speckmantel auf Tellern verteilen, mit der Bratbutter umträufeln, Sauerkraut-Mayonnaise darauf geben und die knusprige, gepuffte Schweinehaut hineinstecken.

Alexander Herrmann am 12. September 2014

# Schweine-Filet im Pergament-Papier, Linsen-Vinaigrette

## Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	1 EL mittelscharfer Senf	3 Zweige Estragon
4 Zweige Thymian	3 Zweige Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	50 g Belugalinsen	50 ml Brühe
Olivenöl, Weißweinessig	Salz, Pfeffer	

Die Blättchen der Kräuter von den Zweigen zupfen und vermengen. Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und ringsum mit Senf bestreichen. Ein Din A3 großes Stück mittig mit einem Drittel der gezupften Kräuter belegen. Das Schweinefilet darauf setzen, mit dem zweiten Drittel der Kräuter belegen (sodass das Filet komplett mit Kräutern ummantelt ist) und mit einem Esslöffel Olivenöl beträufeln. Das Schweinefilet straff in das Pergament wickeln, die Enden zusammenschlagen, mit einem Bürotacker zusammenheften und etwa 50 bis 60 Minuten bei 80 Grad Umluft auf einem Backgitter in der mittleren Schiene des Backofens garen. (Bei einer Kerntemperatur von 55 bis 58 Grad ist das Fleisch medium (rosa), ab 62 Grad beginnt es durch zu werden) Nun die restlichen Kräuter fein schneiden. Die Linsen weich kochen, durch ein Sieb schütten und etwas abkühlen lassen. Mit Brühe, Essig und Öl zu einer „Vinaigrette“ verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das gegarte Schweinefilet aus dem Pergament nehmen, die Kräuter abstreichen und anschließend in den frischen, fein geschnittenen Kräutern wälzen. Das Fleisch in Tranchen schneiden, auf zwei Tellern anrichten und mit der Linsenvinaigrette beträufeln.

Alexander Herrmann am 31. März 2014

# Schweine-Filet mit Spargel-Salat und Parma-Schinken

## Für zwei Personen

500 g Schweinefilet	8 Scheiben Parma-Schinken	1 Bund weißer Spargel
2 Tomaten	10 schwarze Oliven	0,5 Bund Basilikum
3 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	300 ml Gemüsesfond
65 ml Olivenöl	30 ml weißer Balsamico	1 EL Butter
Salz, Pfeffer		

Einen Backofen auf 100 Grad Ober- / Unterhitze und einen weiteren Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in vier Medaillons portionieren. In jedes, mit einem spitzen Messer, drei kleine Taschen schneiden. Die Blätter vom Basilikum abzupfen, waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden. Jeweils ein Basilikumblatt samt einer Knoblauchscheibe zusammenfalten und die Medaillons damit spicken. Die Medaillons anschließend salzen und pfeffern und in fünf Millilitern des Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Anschließend in den auf 100 Grad vorgeheizten Backofen geben und circa 20 Minuten rosa garen. Den Parma-Schinken auf einem Backblech verteilen und in den zweiten vorgeheizten Backofen geben und circa zwölf Minuten kross rösten. Den Spargel schälen, die Endstücke abschneiden und die Stangen schräg in drei Stücke schneiden. Zusammen mit einer ausreichenden Menge Wasser in einen Topf geben, etwas Salz zugeben und langsam köcheln lassen. Wasser in einem weiteren Topf zum Kochen bringen. Die Tomaten in das kochende Wasser tauchen, abschrecken, abziehen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Die Oliven halbieren und entkernen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten zusammen mit den Oliven sowie dem Thymian kurz darin schwenken. Den Spargel abgießen und im noch warmem Zustand mit Salz, dem Essig und dem Olivenöl abschmecken. Die Tomatenmischung aus der Pfanne zugeben und vermischen. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Die Medaillons zusammen mit dem Spargelsalat und dem Parma-Schinken auf einem Teller anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 17. Mai 2013

# Wildes Schweine-Saltimbocca mit geschmortem Gemüse-Salat

## Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	6 Scheiben Parma-Schinken, dünn	2 junge Karotten, klein
2 Petersilienwurzeln	6 Stangen Frühlingslauch	6 Schalotten
1 Orange	2 Zitronen	1 EL Wildgewürz
1 TL Lebkuchengewürz	1 EL Preiselbeeren	1 EL Butter
1 EL Butterschmalz	3 EL Schmand	1 TL Nussöl
1 TL Rapsöl	4 EL kaltgepresstes Rapsöl	Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Karotten und die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in schräge 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Lauch putzen und würfeln. Die Schalotten abziehen und halbieren. Das Gemüse nun in den Bräter mit dem Rapsöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen fertig garen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in sechs Tranchen portionieren und zwischen der leicht geölten Klarsichtfolie plattieren. Nun mit Salz und dem Wildgewürz bestreuen. Nun die Orange waschen und etwas Schale abreiben. Den Orangenabrieb auf eine Seite des Fleisches geben. Diese Seite nun auch mit dem Parma-Schinken belegen. Die Tranchen nun auf der Schinkenseite in einer Pfanne mit dem Butterschmalz vorsichtig anbraten. Der Schinken soll sich also am Fleisch „festbraten“. Anschließend das Fleisch wenden, sofort die Butter und das Nussöl hinzugeben und bei milder Hitze fertig garen. Das Fleisch anschließend auf dem Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Die Zitronen waschen, halbieren und etwas Schale abreiben. Anschließend den Zitronensaft auspressen. Nun das Gemüse mit dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb, dem kaltgepressten Rapsöl und etwas Cayennepfeffer abschmecken. Den Schmand mit den Preiselbeeren, dem Lebkuchengewürz und etwas Salz verrühren. Den Gemüsesalat mit dem Saltimbocca auf den Tellern anrichten, mit dem Schmand beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 11. Dezember 2013



# Wirsberger Schnitzel mit Zitronen-Meerrettich-Schmand

**Für vier Personen**

**Schnitzel:**

500 g Schweinefilet	300 g Bratwurstbrät	1 Tube Senf, mittelscharf
3 Eier	200 g Butterschmalz	Mehl
Semmelbrösel	Salz	

**Schmand:**

1 Zitrone	1 Glas Sahnemeerrettich	1 Glas Schmand
Pfeffer, Salz		

**Bratkartoffeln:**

10 Kartoffeln, klein	1 Zwiebel, weiß	50 g Speck
Butter, Pfeffer, Salz		

Schnitzel:

Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und salzen. Das Bratwurstbrät mit Senf vermengen und die Schweinefiletscheiben damit bestreichen. Die Schnitzel in Mehl beidseitig wenden, durch die Eier ziehen und danach in Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Schnitzel in dem heißen Fett von beiden Seiten ausbacken.

Schmand:

Den Saft der Zitrone auspressen und mit dem Sahnemeerrettich und dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann den Schmand noch mit Kräutern verfeinern.

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden, mit den Zwiebeln in einer Pfanne mit heißer Butter kross braten. Die Kartoffeln dazu geben und schön knusprig braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alexander Herrmann am 28. Dezember 2012



**Soßen**

## Brotsud

### Für 2 Portionen

4 Schalotten	1 EL Koriandersaat	500 ml Gemüsebrühe
$\frac{1}{2}$ TL getr., gemahlene Steinpilze	4 Scheiben Pumpernickel	1 EL Brotgewürz
$\frac{1}{2}$ Bund frischer Koriander	Rotweinessig, Salz	

Pumpernickel in einem Mixer zerkleinern. Schalotten schälen, halbieren und zusammen mit der Koriandersaat in einem Topf ohne Fett rösten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Getrocknete Steinpilze, einen Schuss Rotweinessig und acht Esslöffel Pumpernickel zugeben und aufkochen. Ein Esslöffel Brotgewürz und frischen Koriander in ein feines Sieb legen (am besten ein Mikrosieb) und den Brotsud unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hindurchpassieren. Anschließend den Sud nochmals aufkochen und erneut unter ständigem Rühren durch das feine Sieb passieren. (Die Rückstände vom ersten Passieren werden nicht aus dem Sieb genommen, sondern der Sud wird erneut über die Brotrückstände gegossen und verrührt. Erst dadurch, dass das Brot durch das Sieb gerührt wird, bindet der Brotsud). Wenn der Sud das zweite Mal durch das Sieb passiert wurde, nochmals aufkochen und mit Salz abschmecken. Der Sud eignet sich beispielsweise hervorragend als herzhafte Sauce zu vegetarischen Gerichten.

Alexander Herrmann am 19. Juni 2014

## Grill-Soßen 'BBQ Salsa' und 'Gelber Ketchup'

### Für 2 Portionen

#### Für BBQ Salsa:

2 Stangen Frühlingslauch	3 Strauchtomaten	1 rote Zwiebel
100 ml Gemüsebrühe	1 MSP Piment d'Espillette	2 EL Olivenöl
1 TL Rauchöl	1 EL Stärke	Aceto Balsamico
Salz		

#### Für Gelber Ketchup:

100 g Ananas	100 g Maiskörner (Dose)	100 g Paprikaschote
100 g gelbe Cocktailtomaten	100 ml Orangensaft	3 - 4 TL Zucker
Weißweinessig	Curry, Salz	

Für BBQ Salsa:

Die Haut der Tomaten abziehen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Frühlingslauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Rote Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit wenig Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit Brühe ablöschen und mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden. Tomatenwürfel und Frühlingslauch zugeben, durchschwenken, mit einem Schuss Aceto Balsamico, Salz, Chili, frischem Olivenöl und Rauchöl abschmecken, vom Herd nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Für Gelber Ketchup:

Alle Zutaten in einem Topf aufkochen, mit einer Prise Curry und Salz würzen, mit einem Deckel verschließen und circa 30 Minuten bei schwacher Hitze leicht simmern lassen, bis alles weichgekocht ist. Anschließend fein pürieren, durch ein Sieb streichen, mit Essig, Zucker und Curry abschmecken und kalt stellen.

Alexander Herrmann am 08. Juli 2014

# Suppen

# Geeiste Gurken-Sauerrahm-Suppe mit scharfem Lachs-Tatar

## Für zwei Personen

300 g Lachsfilet	2 Salatgurken	3 unbehandelte Zitronen
2 unbehandelte Limonen	1 Knoblauchzehe	2 TL hellen Sesamsamen
400 g Sauerrahm	1 EL Olivenöl	0,5 Bund glatte Petersilie
1 Prise Cayennepfeffer	1 TL Currypulver	1 milde, rote Chilischote
schwarzer Pfeffer, Salz		

Die Salatgurken schälen, der Länge nach vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und in grobe Stücke schneiden. Etwas Schale von den Zitronen reiben und die Zitronen anschließend auspressen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Gurke zusammen mit etwas Zitronensaft und -abrieb sowie dem Sauerrahm zu einer sämig-feinen Gurken-Sauerrahmsuppe pürieren. Das Ganze mit ein wenig gehacktem Knoblauch sowie Salz abschmecken. Die Suppe in eine Schüssel geben und diese in eine weitere Schüssel mit Crushed-Ice setzen. Das Ganze mit Folie abdecken und beiseite stellen. Für das Tatar das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in feinste Würfel schneiden. Die Chilischote der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Fünf Minuten vor dem Servieren das Tatar mit der Chilischote und der Petersilie vermischen. Etwas Schale von den Limonen reiben und die Limonen anschließend auspressen. Die Sesamsamen sowie Salz, etwas Limonensaft und -abrieb untermischen. Anschließend mit Cayennepfeffer und Currypulver kräftig abschmecken. Dann einen kleinen Schuss Olivenöl hinzugeben und alles gut verrühren. Nun das Ganze in Metallringe geben und zu Törtchen formen. Die geeiste Gurken-Sauerrahm-Suppe nochmals schaumig aufmixen. Vom Lachstatar vorsichtig den Metallring abziehen. Die geeiste Gurken-Sauerrahm-Suppe in tiefen Tellern anrichten, das scharfe Lachstatar in die Mitte setzen und servieren.

Alexander Herrmann am 27. Juli 2012

# Vegetarisch

## Gebratene Artischocke

### Für 2 Portionen

4 Artischocken (frisch)	1 Zitrone	ein Bund Blattpetersilie
200 g Oliventapenade	100 ml Olivenöl	100 g Mandeln (gehobelt)
1 Bund Rucola	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer		

Mandelblättchen in einer Auflaufform im Backofen bei 160°C Umluft ca. 8 Minuten hellbraun rösten. Von den Artischocken die äußeren Blätter abzupfen, bis der Übergang zum dünneren Stielansatz freigelegt ist. Anschließend den Stielansatz und die oberen zwei Drittel der Blüte abschneiden, mit einem Kugelausstecher das „Heu“ herauskratzen, verbliebene harte Blattreste an der Außenseite der Artischockenböden mit einem Messer entfernen und die fertig geputzten Böden direkt in eine Schüssel mit Wasser und reichlich Zitronensaft legen. Artischockenböden je nach Größe in ca. acht Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl, abgezupften Rosmarinnadeln und einer angedrückten Knoblauchzehe bei mittlerer Hitze braten und mit Salz abschmecken. Geröstete Mandelblättchen grob zerbröseln, mit der Oliventapenade verrühren, Olivenöl einrühren und großzügig mit Pfeffer abschmecken. Rucola leicht mit Olivenöl und Salz marinieren, zusammen mit den Artischockenspalten auf Tellern anrichten und mit dem „Oliven-Mandel-Pesto“ beträufeln.

Alexander Herrmann am 25. Februar 2014

## Gebratenes Quark-Schnitzel

### Für 2 Portionen

150 g Quark	2 Eigelbe	1 TL Speisestärke
5 EL Semmelbrösel	1 Zitrone	4 Zweige Thymian
50 g Butter	Salz, Pfeffer	

Den Quark in ein Tuch geben und gut ausdrücken, anschließend in einer Schüssel mit den Eigelben und der Stärke mischen. Etwa drei Esslöffel Semmelbrösel zugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Teig sollte eine Konsistenz wie dickes Kartoffelpüree haben. Von der Quarkmasse kleine Portionen abnehmen und zu runden Talern oder Nocken formen, in den restlichen Semmelbröseln wälzen und kurz andrücken. Dann zusammen mit Thymian und Zitronenschale in einer Pfanne mit aufschäumender Butter, bei mittlerer Hitze, ringsum goldbraun braten. (Falls die Masse nicht zusammenhält, etwas mehr Semmelbrösel oder Stärke in den Teig mischen.)

Alexander Herrmann am 03. Juni 2014



# Veganes Rührei mit Leinsamen-Knäckebrot

## Für 2 Portionen

### Für das LowCarb Knäckebrot:

2 EL gemahlene Leinsamen      3 EL ganze Leinsamen      1 EL Sesam  
1 Ei      Salz

### Für das Rührei:

500 g Seidentofu      1 EL Pflanzenöl      2 EL Macadamia-Püree  
4 g Kurkuma      Salz, Pfeffer

Den Seidentofu in ein Sieb schütten und für mehrere Stunden abtropfen lassen (z.B. über Nacht im Kühlschrank). Das Ei in eine Schüssel aufschlagen, mit einer Prise Salz vermischen, Sesam und Leinsamen hinzugeben und zu einem festen Teig verrühren. Den Teig fünf bis zehn Minuten ruhen lassen, dann so dünn wie möglich auf ein Backblech streichen, bei 170 Grad Umluft 12 bis 15 Minuten backen und noch offenwarm in Stücke schneiden. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, den abgehangenen Tofu zugeben, leicht anbraten, mit einer Prise Salz würzen, Macadamia-Püree zugeben und mit Kurkuma abschmecken. Das „Vegane Rührei“ in Schüsseln anrichten und mit dem Knäckebrot servieren.

Alexander Herrmann am 02. September 2014



# Verschiedenes

## Avocado-Creme

### Für 2 Portionen

3 Avocados      1 Zitrone    2 Strauchtomaten  
Salz              Cayenne

Die Tomaten blanchieren (oder mit dem Bunsenbrenner abflammen), von der Haut befreien, vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Avocados halbieren, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und in einen Mixer füllen. Saft und Abrieb der Zitrone sowie je eine Prise Salz und Cayenne zugeben und cremig mixen. Die Tomatenwürfel unterrühren und nochmals mit Salz, Cayenne und ggf. Zitrone abschmecken. Die Crème passt hervorragend als Dip zu „Chips“ aus frittierten Wan-Tan Blättern.

Alexander Herrmann am 12. März 2014

## Brühpulver und Brühe

### Für 2 Portionen

#### Für Brühpulver:

140 g Zwiebeln                      60 g Meersalz      85 g Karotte  
65 g Knollensellerie              25 g Lauch        10 g Petersilienblätter  
150 g Tomaten

#### Für Brühe:

1 Stange Lauch                      1 Knolle Sellerie    3 – 4 Karotten  
2 Metzgerzwiebeln (mit Schale!)    1 Prise Meersalz    2 - 3 Zweige Petersilie  
Estragon, Thymian, Piment        2 Lorbeerblätter    1 TL Wacholderbeeren

Für Brühpulver:

Den Backofen auf 75 Grad vorheizen. Die Zwiebeln schälen, klein schneiden und mit dem Meersalz im Mixer zerkleinern. Karotte und Sellerie schälen, Lauch waschen, die Petersilienblätter waschen, trockentupfen und grob hacken. Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz entfernen und anschließend alles klein schneiden und unter die Zwiebel-Salz-Mischung mixen. Die Masse möglichst flach auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und über Nacht im vorgeheizten Backofen trocknen lassen. Das Brühpulver noch einmal fein mixen. In einem Schraubglas kann man es mehrere Wochen aufbewahren.

Für Brühe:

Das Gemüse waschen, grob zerkleinern, in einen Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen, Kräuter und Gewürze zugeben, bei mittlerer Hitze langsam einmal aufkochen lassen und anschließend etwa eine Stunde ziehen lassen. Mit Meersalz abschmecken, durch ein Sieb passieren und weiterverarbeiten.

Alexander Herrmann am 27. August 2014

## Eiskaffee

### Für 4 Portionen

1 L Kaffee	$\frac{1}{2}$ L Milch	2 - 3 EL Puderzucker
1 Vanilleschote	100 ml Wasser	100 g Zucker
75 g dunkle Schokolade	100 g Sahne	

Einen Liter Kaffee kochen, abkühlen lassen, in Eiswürfelformen füllen und einfrieren. Milch mit Puderzucker und Vanillemark abschmecken. 100 Milliliter Wasser mit 100 Gramm Zucker aufkochen, vom Herd nehmen, die Schokolade hineinrühren und abkühlen lassen. Nun die Sahne schlagen. Die Kaffee-Eiswürfel in einer Küchenmaschine mixen, mit der gesüßten Milch mischen, (2/3 Kaffee-Eiswürfel : 1/3 Milch) mit etwas selbstgemachtem Schokoladensirup abschmecken, in Gläser füllen und ggf. mit geschlagener Sahne garnieren.

Alexander Herrmann am 14. August 2014

## Eistee

### Für 4 Portionen

4 EL schwarzer Tee	6 - 8 EL Zucker	1,5 L Wasser
400 ml Pfirsichsaft	3 Zitronen	ca. 1 kg Eiswürfel

Den schwarzen Tee mit Zucker mischen, mit heißem, nicht mehr kochendem Wasser überbrühen, zwei Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb in eine große Schüssel mit Eiswürfeln passieren. Durch das schnelle Abkühlen wird der Tee „geschockt“, zieht nicht mehr weiter und ist weniger bitter. Anschließend mit Pfirsichsaft mischen, mit frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken und in Gläsern mit Eiswürfeln und Zitronenscheiben servieren.

Alexander Herrmann am 13. August 2014

## Gewürz-Paste und Kräuter-Marinade

### Für 2 Portionen

#### Für die Gewürzpaste:

1 EL Koriandersaat	1 EL Senfkörner	3 Kapseln Kardamon
$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	2 - 3 Wacholderbeeren	1 TL Pimentkörner
1 TL geschroteter Pfeffer	Meersalz	Fleisch nach Wahl

#### Für die Kräutermarinade:

$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	3 Zweige Rosmarin	4 Zweige Basilikum
4 Zweige Petersilie	1 Zehe Knoblauch	1 Schote Chili
Olivenöl	Fleisch nach Wahl	

Für die Gewürzpaste:

Die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend fein (!) mörsern, mit einer großen Prise Meersalz mischen, auf einen Teller streuen, das Fleisch darauf legen, wieder mit den Gewürzen bestreuen und mit wenig Pflanzenöl beträufeln. In Zipper-Beutel einpacken (oder in Frischhaltefolie wickeln) und einen halben Tag, bzw. über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Anschließend Gewürze abkratzen und grillen.

Für die Kräutermarinade:

Reichlich Olivenöl in einem Topf erwärmen (es sollte etwas mehr als zimmerwarm sein). Knoblauch schneiden und die Chilischote längs einschneiden. Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Chili, sowie die Stiele von Basilikum und Petersilie in eine Auflaufform legen und mit Öl übergießen. Das Fleisch darauf legen, die Blätter von Petersilie und Basilikum darüber streuen, mit dem restlichen Öl übergießen (bis das Fleisch bedeckt ist), mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank marinieren. Anschließend trocken tupfen und grillen.

Alexander Herrmann am 07. Juli 2014

## Herzhafte Rhabarber Relish

### Für 2 Portionen

200 g Rhabarber	100 g Salatgurke	100 g Schalotten
2-3 EL Himbeermarmelade	200 ml Gemüsebrühe	4 Zweige Thymian
2 EL Pflanzenöl	1 TL Cayenne	Salz

Rhabarber, Gurke und Schalotten schälen, in Würfel schneiden und separat bereitstellen. Schalottenwürfel in etwas Pflanzenöl anschwitzen, Himbeermarmelade zugeben und kurz karamellisieren lassen, Rhabarber- sowie Gurkenwürfel zugeben, mit Brühe ablöschen, aufkochen lassen und den Thymian zugeben. Topf mit einem Deckel verschließen und entweder bei 180°C Umluft im Backofen oder bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren auf dem Herd leicht simmern lassen. Rhabarber-Relish mit Cayenne und Salz abschmecken, in Einmachgläser füllen und fest verschließen. Anschließend die Gläser in einer zu einem Drittel mit Wasser gefüllten Auflaufform bei 100°C Umluft im Backofen ca. 30 Minuten einkochen, abkühlen lassen und am besten gekühlt lagern.

Alexander Herrmann am 29. April 2014

## Limonaden

### Für 4 Portionen

4 Zitronen            10 EL Zucker    spritziges Mineralwasser  
Eiswürfel            200 ml Wasser

Die Zitronen gründlich waschen und die Schalen mit einer feinen Reibe abreiben. Den Zitronenabrieb in einer Schüssel mit dem Zucker mischen und für mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Zucker die ätherischen Öle aus der Zitronenschale zieht. Anschließend mit 200 Millilitern heißem Wasser übergießen, wiederum 15 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Es entsteht eine Art Zitronensirup. Den Saft der Zitronen auspressen. Spritziges Mineralwasser nach Belieben mit dem Zitronensirup aromatisieren (circa 100 Milliliter Sirup auf 1 Liter Mineralwasser), mit Zitronensaft abschmecken und in Gläsern mit Eiswürfeln servieren.

Abwandlung:

„Melonen-Limonade“

Zutaten:

250 g Wassermelone

50 - 100 ml Zitronensirup (Herstellung siehe oben)

spritziges Mineralwasser

Eiswürfel

Zubereitung:

Das Fruchtfleisch der Wassermelone in grobe Stücke schneiden, mit einem Pürierstab mixen, durch ein Sieb passieren, mit spritzigem Mineralwasser auffüllen, mit Zitronensirup abschmecken und in Gläsern mit Eiswürfeln servieren.

Alexander Herrmann am 11. August 2014

## Puffreis

### Für zwei Personen

100 g Reis ungekocht    250 g Butterschmalz    Salz, Gewürze

Den Reis in einem Topf mit Wasser bei schwacher Hitze langsam weich kochen. Der Reis muss so weich sein, dass man ihn als „verkocht“ bezeichnen müsste, wenn man ihn nur gekocht essen würde. Wenn Reis vom Essen des Vortags übrig geblieben ist, einfach in einem Topf mit Wasser weiter kochen, bis er weich genug ist. Anschließend den Reis in ein Sieb schütten und unter fließendem kaltem Wasser abschrecken, wodurch die am Reis haftende Stärke abgewaschen wird und gut abtropfen lassen. Den abgetropften Reis flach auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 65 Grad Umluft für mindestens drei Stunden vollständig trocknen. Das Fett in einem Topf erhitzen (das Fett muss so heiß sein, dass es gerade den Rauchpunkt erreicht), die getrockneten Reiskörner mit Hilfe eines feinen Metallsiebes ins heiße Fett tauchen und „puffen“. Anschließend sofort aus dem Fett nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und mit Salz und ggf. anderen Gewürzen bestreuen.

Alexander Herrmann am 04. November 2014

# Weißer Glühwein und Jagertee

## Für 2 Personen

### Für den weißen Glühwein:

1 Flasche Weißwein (0,7l)	200 ml Apfelsaft	1 Mandarine
2 Stengel Zitronengras	$\frac{1}{2}$ Schote Vanille	2 Stangen Zimt
2 Sterne Anis	1 Nelke	1 TL Muskatblüte
4 Kapseln Kardamon	1 Prise Tonkabohne, gerieben	2 EL Zucker
1 EL Honig	4 cl Orangenlikör	

### Für den Jagertee:

1 Liter schwarzer Tee	$\frac{1}{4}$ Liter Rotwein	2 cl weißer Rum
100 ml Inländer Rum	2 Nelken	2 Stangen Zimt
8 EL brauner Zucker		

Für den weißen Glühwein:

Zitronengras und Vanilleschote in Stücke schneiden, Kardamonkapseln mit einem Messer andrücken, sowie die Mandarine halbieren. Alle Zutaten mischen und bei mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen, maximal eine Stunde ziehen lassen, durch ein feines Sieb schütten und in Tassen servieren. (Der Glühwein sollte nur heiß sein, aber nicht kochen, da der Alkohol sonst verfliegt.)

Für den Jagertee:

Den schwarzen Tee erhitzen und braunen Zucker, Rotwein, Zimt und Nelken hinzufügen. Nach etwa fünf Minuten Rum (und ggf. Obstler) zugeben, die Gewürze entfernen und Jagertee in Tassen servieren.

Alexander Herrmann am 02. Dezember 2014



# Vorspeisen

## Auberginen-Frühlingsrollen

### Für 2 Portionen

1 Aubergine	1 Zehe Knoblauch	4 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl	2 Zweige Blattpetersilie	1 Limette
2-3 EL Sesam	8-10 Blatt Frühlingsrollenteig	4 EL Butterschmalz
Eiweiß	Couscous-Gewürz	Salz

Den Knoblauch schälen und halbieren. Sesam in einer kleinen Pfanne ohne Fett, bei mittlerer Hitze, hellbraun rösten. Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und fein schneiden. Die Aubergine längs halbieren, die Schnittflächen beider Seiten mehrfach einritzen, jeweils einen Esslöffel Olivenöl darauf verteilen, Thymian und Knoblauch darauf legen, zusammenklappen und mit Alufolie umwickeln. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 45 Minuten weich garen. Die gegarte Aubergine auspacken, Thymian und Knoblauch entfernen, das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben, mit Hilfe eines Pürierstabs oder in einer Küchenmaschine mixen, Petersilie und Sesam zugeben und mit Salz, Limettenabrieb und Couscous-Gewürz abschmecken. (Wenn die Masse noch zu flüssig sein sollte, einfach etwas mehr Sesam zugeben. Je nach Größe der Aubergine kann das etwas variieren.) Blätter vom Frühlingsrollenteig ausbreiten, Ränder mit Eiweiß einpinseln, Auberginenmasse darauf verteilen, einrollen, in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen und servieren.

Alexander Herrmann am 17. Juni 2014

## Brot-Chips mit Kartoffel-Dip

### Zutaten für 2 Portionen

150 g Sauerteigbrot	3 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Brotgewürz
100 g gekochte Kartoffeln	2 EL Senf	100 ml Gemüsebrühe
150 ml Pflanzenöl	1 EL Crème Fraîche	Salz, Pfeffer

Das Brot in möglichst dünne Scheiben schneiden und nebeneinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Butter in einem kleinen Topf verflüssigen und das Brotgewürz einrühren. Die Brotscheiben damit bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft circa 10 bis 12 Minuten zu „Brotchips“ backen. Anschließend leicht salzen und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Die zuvor geschälten, gekochten und erkalteten Kartoffeln in einen Mixbecher füllen, Senf und Gemüsebrühe zugeben und mit Hilfe eines Pürierstabs sämig mixen. Dabei langsam das Öl einlaufen lassen. Abschließend Crème Fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffel-Dip in eine Schüssel oder eine kleine Glasschale füllen, die Brotchips hineinstecken und servieren.

Alexander Herrmann am 22. Januar 2014

## Calamaretti und Tomate auf Focaccia

### Für zwei Portionen

12 Calamaretti	1 Schote Chili (rot, klein)	1 TL Sepiatinte
1 - 2 EL Butter	1 Zitrone	4 Scheiben Focaccia
2 Strauchtomaten	2 Zweige Thymian	3 Eigelb
2 TL Senf	1 EL Meerrettich	150 ml Rapsöl
1 Zehe Knoblauch	Meersalz	Olivenöl

Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Eigelb, Senf, Meerrettich, Knoblauch und Rapsöl in einen Mixbecher füllen und mit Hilfe eines Pürierstabes zu einer Meerrettich-Aioli aufmixen. Mit Salz abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen. Tomaten waschen und in je zehn Scheiben schneiden. Focaccia-Scheiben in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Thymian von beiden Seiten hellbraun braten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Calamaretti waschen, putzen und die Tuben in Ringe schneiden. Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, Chilischote längs einritzen und hinein geben, Calamaretti-Ringe zugeben, kurz durchschwenken und mit einer Prise Salz würzen. Einen Teelöffel Sepiatinte und die Butter in die Pfanne geben, aufschäumen lassen und mit Saft und Abrieb der Zitrone abschmecken. Je fünf Tomatenscheiben auf das gebratene Focaccia legen, mit Meersalz bestreuen, die schwarzen Tintenfischringe darauf verteilen und mit einigen Tupfen Meerrettich- Aioli garnieren.

Alexander Herrmann am 10. September 2014

## Calamaretti-Salat im Wan-Tan-Körbchen

### Für 2 Portionen

2 Blatt Wan-Tan-Teig	200 g Butterschmalz	6 Calamaretti
1 Zitrone	1 Zehe Knoblauch	1 Romana-Salatherz
100 g Schmand	Olivenöl	1 Prise Salz
Pfeffer		

Das Butterschmalz in einem kleinen, möglichst hohen Topf erhitzen. Währenddessen einen Schaschlik-Spieß in einen Weinkorken stecken, diesen mit Alufolie umwickeln und mit diesem selbstgebauten „Stempel“ die Wan-Tan-Teigblätter in das heiße Butterschmalz hineindrücken, zu kleinen Körbchen herausfrittieren und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Calamaretti putzen (Haut entfernen und Schild herausziehen), auswaschen und in Ringe schneiden. Stielansatz vom Salat entfernen, waschen und in größere Stücke schneiden. Calamaretti in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl und einer angedrückten Knoblauchzehe kurz heiß anschwanken, Salat zugeben, einmal durchschwenken, mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und aus der Pfanne nehmen. Einen Tupfen Schmand auf jeden Teller spritzen, Wan-Tan-Körbchen darauf setzen, mit dem Calamaretti-Salat füllen und mit restlichem Schmand garnieren.

Alexander Herrmann am 29. Januar 2014

## Carpaccio-Rucola-Röllchen mit Parmesan-Spänen

### Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	1 Knoblauchzehe	1 Bund Rucola
2 Zitronen	1/2 Bund Basilikum	2 schwarze Oliven, entsteint
200 g Parmesan	1 TL Pflanzenöl	150 ml Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend fünf Tranchen mit circa 3 bis 2 Millimeter Dicke abschneiden. Klarsichtfolie mit etwas Pflanzenöl bestreichen und die Rinderfiletscheiben auf circa 1 Millimeter dünne Scheiben ausplattieren. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Das untere Drittel der Stiele abschneiden. Das Fleisch mit etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer von einer Seite würzen. Den Rucola auf die Rinderfilettranchen geben und zu kleinen Röllchen aufwickeln. Die Röllchen auf einen Teller geben und in den Kühlschrank stellen. Die Oliven in feine Würfel schneiden. Das Basilikum zupfen und die Blätter fein hacken. Den Knoblauch abziehen, halbieren und eine Hälfte in feine Scheiben schneiden. Die zweite Hälfte wird nicht benötigt. Knoblauch, Oliven und Basilikum mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen. Unter stetigem Rühren das Olivenöl hinzugeben. Zwei Minuten vor dem Anrichten die Rinderfiletröllchen auf einen Teller geben. Die Oliven-Vinaigrette über die Röllchen träufeln. Den Parmesan reiben und über die Röllchen geben. Einige Basilikum-Blätter obenauf geben und servieren.

Alexander Herrmann am 15. Juni 2012

## Fränkische Garnelen-Fantasie

### Für vier Personen

400 g Garnelen	2 Schalotten	1 EL Olivenöl
150 ml Weißwein	350 ml Kokosmilch	80 g Sahne
1 Mango	0,5 Zitrone	0,5 Grapefruit, unbehandelt
0,5 Bauernbrot, klein	1 Zehe Knoblauch	1 Kopf Radicchio
Ingwer, frisch	Currypasten (drei Farben)	Pfeffer
Olivenöl	Chili	Salz

Die Garnelen schälen und die Schalen samt Köpfen in einem kleinen Topf mit den geschälten und klein geschnittenen Schalotten in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Kokosmilch und der Sahne auffüllen. Einen Deckel darauf geben und zehn Minuten ziehen lassen. Nun mit den verschiedenen Currypasten, etwas geriebenem Ingwer, Chili und einem Drittel der Mango verfeinern. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße durch ein Sieb gießen und mit Hilfe eines Pürierstabs schaumig aufmixen. Schale der Grapefruit abreiben. Nun die Garnelen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer von allen Seiten braten und mit etwas Grapefruitabrieb vollenden. Das Bauernbrot in Croûtons schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl und der geschälten Knoblauchzehe von allen Seiten knusprig braun rösten. Den Radicchio putzen und die äußeren Blätter entfernen. Anschließend das Herz in lauwarmes Wasser einlegen, sodass dessen Bitterstoffe etwas entweichen. Danach alles in kaltes Wasser legen (dadurch wird er wieder knackig). Abtropfen lassen und auf einem Teller dekorativ verteilen. Die restliche Mango in schöne Spalten schneiden und zu dem Radicchio legen. Zum Schluss die gebratenen Garnelen darauf setzen und mit dem aufgeschäumten Kokos-Garnelen-Curry-Schaum vollenden.

Alexander Herrmann am 09. März 2012

## Gänsefleisch-Pflanzerl

### Für zwei Portionen

250 g Gänsehackfleisch	100 g Sauerteigbrot	2 Schalotten
115 ml Milch	1 Ei	1 Orange
1 Zweig Thymian	2 Stangen Zimt	3 EL Butter
1 Apfel (rot)	$\frac{1}{2}$ Kopf Blaukraut	2 EL Wildpreiselbeeren
100 g Schmand	100 g Feldsalat	25 g Macadamianüsse
Essig, Pflanzenöl	Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Das Sauerteigbrot (am Besten vom Vortag) in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden, mit einem Esslöffel Butter in einer Pfanne anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Anschließend über die Brotscheiben gießen und vermengen. Das Gänsehackfleisch zur Brotmasse geben, ein Ei unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig, zwei bis drei Esslöffel Semmelbrösel einarbeiten. (Nicht zu fein zerkneten, sodass noch erkennbare Brotstücke in der Hackmasse bleiben). Die fertige Masse zu Pflanzerl formen, in eine große Pfanne mit etwas Pflanzenöl geben, auf den Herd stellen und bei wenig Temperatur langsam ringsum anbraten. Anschließend langsam mit der Temperatur hoch gehen, drei Streifen Orangenschale, einen Zweig Thymian, zwei Stangen Zimt und drei Esslöffel Butter zugeben. Aufschäumen lassen, mit einem Deckel verschließen und den Herd abschalten. (Die Pflanzerl ziehen jetzt im aufsteigenden Dampf der Butter gar). Das Blaukraut dünn hobeln, mit je einer großen Prise Salz und Zucker würzen, gut verkneten (es ist ratsam, hierfür Gummihandschuhe zu tragen), anschließend mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Preiselbeeren abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen. Den Schmand mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken und ebenfalls bis zum Anrichten kühl stellen. Vom Feldsalat einige Röschen zur Dekoration beiseite legen, den restlichen Salat zusammen mit den Macadamianüssen und etwas Pflanzenöl zu einem Pesto mixen und mit einer Prise Salz abschmecken. Vor dem Anrichten den Deckel von der Pfanne nehmen, den Herd auf höchster Stufe einschalten und braten, bis die Flüssigkeit aus der Pfanne verdampft ist und die Pflanzerl außen knusprig sind. Den Apfel in Spalten schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen, und die Spalten kurz in der Pfanne mit den Pflanzerl anschwemmen. Den Blaukrautsalat auf Tellern anrichten, die Pflanzerl darauf setzen und mehrere Tupfen Pfefferschmand darauf verteilen. Die Pflanzerl mit dem Feldsalatpesto beträufeln und mit dem frischen Feldsalat sowie den Apfelspalten garnieren.

Alexander Herrmann am 09. Dezember 2014

## Gebackene Lachs-Praline

### Für 2 Portionen

200 g Lachsfilet	1 Orangen	1 TL Sesamsamen
$\frac{1}{2}$ TL Curry	2 Blätter Frühlingsrollen	400 g Butterschmalz
1 Stange Lauch	150 g Naturjoghurt	Zitrone, Meersalz

Den Lachs würfeln und mit Curry, gerösteten Sesamkörnern, Orangenabrieb und Salz abschmecken. Gut vermengen und zu zitronengroßen Kugeln formen. Die Frühlingsrollenteigblätter aus der Verpackung nehmen und in dünne Streifen schneiden.

Tipp:

Nicht zu früh aus der Verpackung nehmen, da der Teig schnell austrocknet.

Anschließend die Lachskugeln damit ummanteln. Währenddessen das Butterschmalz in einen tiefen Topf geben und erhitzen. Wenn das Fett heiß genug ist, die Lachspralinen für wenige Sekunden darin frittieren. Den Joghurt mit Zitrone abschmecken. Den geschnittenen Lauch in der Pfanne schwenken und dazu geben. Anschließend den Joghurt in eine Schale geben und die Praline darauf setzen.

Alexander Herrmann am 06. Februar 2014

## Gebackene Scampi-Praline mit Paprika-Orangen-Curry

### Für zwei Personen

10 Riesen-Garnelen, mit allem	1 Päck. Frühlingsrollenteig	2 rote Paprika
1 Orange	1 Zitrone	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 TL Sesam	1 EL Olivenöl
200 ml Gemüsfond	500 g Butterschmalz	1 TL Weizenstärke
1 TL Curry	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft erhitzen. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Nun das Riesen-Garnelenfleisch in möglichst feine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Die Garnelenwürfel mit dem Knoblauch, etwas Zitronenabrieb sowie dem Sesam, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze zu drei gleichgroßen Kugeln formen. Den Frühlingsrollenteig in möglichst dünne, feine lange Streifen schneiden und damit die Garnelenpralinen einzeln großzügig ummanteln. Einen Topf mit dem Butterschmalz erhitzen und die Pralinen darin nacheinander kross heraus frittieren. Gegebenenfalls im Backofen für vier bis fünf Minuten fertig garen. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Paprika schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls fein würfeln. Einen kleinen Topf mit Olivenöl erhitzen und beides darin anschwitzen. Nun den Curry hineinstäuben und kurz mit anschwitzen. Anschließend mit dem Fond ablöschen und halbbedeckt aufgießen. Von der Orange etwas Abrieb zu dem Paprika-Schalotten-Curry geben. Die Orange schälen, die Orangenfilets herausschneiden und ebenfalls zu dem Paprika-Schalotten-Curry geben. Das Ganze mit einer Prise Salz und gegebenenfalls einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Anschließend zugedeckt und langsam, bei gelegentlichem Rühren, zu einem sämigen Paprika-Orangencurry einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit etwas angerührter Weizenstärke sämig abbinden. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das sämige Paprika-Orangen-Curry in tiefe Tellern geben, die gebackenen Scampi-Pralinen darauf setzen und servieren.

Alexander Herrmann am 09. März 2012

## Gebackener kanadischer Wildlachs mit Curry

### Für zwei Personen

240 g kanadischer Wildlachs	3 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Salatgurke
2 unbehandelte Orangen	1 unbehandelte Limette	1 TL Sesamsamen
3 EL Joghurt	900 ml Butterschmalz	2 TL scharf-fruchtiger Curry
Pfeffer, Salz		

Den Wildlachs waschen, trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. Etwas Schale von den Orangen reiben und die Orangen anschließend auspressen. Nun den Lachs mit den Sesamsamen, dem Curry sowie mit etwas Abrieb und Saft der Orangen verrühren und in zwei gleich große Pralinen formen. Den Frühlingsrollenteig in drei Millimeter dünne Streifen schneiden. Die Lachspralinen einzeln in den Frühlingsrollenstreifen wälzen bzw. ummanteln und gut andrücken. In einem kleinen, möglichst hohen Topf das Butterschmalz erhitzen und die Pralinen darin einzeln circa 60 Sekunden knusprig braun frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Wichtig:

Durch das rasche Frittieren wird außen herum der Teig super kross und knusprig, allerdings bekommt der Lachs nicht zu viel Hitze, sodass er trocken werden könnte. D.h. in der Mitte hat er noch einen rohglasigen Kern. Das ist so gewollt.

Für die sautierten Gurkenstreifen die Salatgurke mit dem Schäler schälen. Anschließend mit dem Schäler weiterhin breite Streifen von der Gurke abziehen, bis das Kerngehäuse zum Vorschein kommt. Die Gurkenstreifen nun in einen kleinen Topf geben. Diesen auf den Herd stellen. Eine Prise Salz hinzugeben und bei mittlerer Herdleistung, ohne die Zugabe von Fett, die Gurken im eigenen Sud dünsten. Sobald kein Dampf mehr entsteht, den Topf beiseite ziehen. Die Limette auspressen. Den Joghurt sowie etwas Saft von der Limette rasch unterrühren. Gegebenenfalls noch mal mit einer Prise Salz nachwürzen. Den gebackenen kanadischen Wildlachs mit dem Curry auf Tellern anrichten, mit dem Joghurt beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 16. November 2012

## Gebratener Avocado-Salat mit geröstetem Ziegenkäse

### Für 2 Personen

1-2 Avocados	150 g Ziegenfrischkäse	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian	1 Zitrone	Olivenöl, Mehl
Salz, Pfeffer		

Den Ziegenkäse in kleine Stücke zupfen, in einer mit Backpapier ausgelegten Auflaufform verteilen, mit Pfeffer würzen und in der mittleren Schiene des Backofens, bei 180 Grad Umluft, 12 Minuten rösten. Die Avocado halbieren, Kern heraus nehmen, das Fruchtfleisch aus der Schale heben und jede Hälfte in vier Spalten schneiden. Olivenöl mit einer angedrückten Knoblauchzehe und den Thymianzweigen in einer Pfanne erhitzen. Die Avocadospalten von beiden Seiten mit Mehl bestäuben und zugeben, mit Salz würzen und die Avocados von beiden Seiten hellbraun braten. Anschließend mit dem Saft einer halben Zitrone ablöschen, etwas frisches Olivenöl zugeben und die Pfanne vom Herd nehmen. Anschließend die Avocadospalten auf zwei Tellern anrichten, mit dem Zitronenöl aus der Pfanne beträufeln, frische Zitronenschale darüber reiben und den gerösteten Ziegenkäse darum verteilen. Als Garnitur etwas frischen Salat oder Rucola dazugeben.

Alexander Herrmann am 08. April 2014

## Gebratener Bimi

### Für 2 Portionen

8 Bimi	1 Schalotte	1 Mini-Aubergine
1 Dose Kichererbsen	550 ml Gemüsebrühe	1 Dose weiße Bohnen
100 ml Yuzu-Saft	2 g Agar Agar	150 g Butterschmalz
50 ml Rapsöl	1 EL Butter	1 Prise Puderzucker
1 EL Sesam (geröstet)	Raz el Hanout	Safranfäden
Salz	Cayennepfeffer	Kreuzkümmel (gemahlen)

Die vorgegarten Kichererbsen abwaschen, gut abtropfen lassen und anschließend langsam in einer großen Pfanne mit Butterschmalz goldgelb ausbacken. Dann auf Küchenkrepp legen und mit Salz, Raz el Hanout und Cayennepfeffer würzen. Die Mini-Aubergine möglichst dünn aufschneiden, in einem kleinen Topf mit Butterschmalz knusprig frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer Prise Salz würzen. Den Yuzu-Saft mit Puderzucker und einer Prise Salz abschmecken, mit dem Agar Agar verrühren, aufkochen und anschließend erkalten lassen. Das so entstandene Gelee in einem Mixer cremig aufmixen und durch ein feines Sieb streichen. Bohnen mit Gemüsebrühe bedeckt in einem Topf bei mittlerer Hitze weich kochen, anschließend abgießen (dabei den Fond auffangen), fein und cremig mixen (evtl. wieder etwas vom Fond zugeben), mit Salz und gemahlenem Kreuzkümmel abschmecken und durch ein Sieb streichen. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Bimi putzen, die Spitzen abschneiden und die Stiele schräg in circa ein bis zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Mit wenig Rapsöl in einer Pfanne von allen Seiten anbraten, mit einer Prise Salz würzen, einen Esslöffel Butter zugeben und mit einem Deckel verschließen. Nach zwei bis drei Minuten den Deckel entfernen, Schalottenwürfel zugeben, kurz durchschwenken und mit 50 Milliliter Gemüsebrühe ablöschen. Mit Safran und Salz abschmecken und mit einem Esslöffel geröstetem Sesam verrühren. Die Bohnencreme auf Tellern verstreichen, die Kichererbsen und Auberginenchips darauf verteilen, den Bimi in die Tellermitte setzen, mit dem Safransud umträufeln und mit Tupfern des Yuzu-Gels garnieren.

Alexander Herrmann am 04. Juli 2014

## Gebratener Brokkoli mit Mandel-Pesto

### Zutaten für 2 Portionen

$\frac{1}{2}$ Kopf Brokkoli	2 EL Butter	100 g Mandeln, gehobelt
$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	1 Zitrone	100 ml Rapsöl
1 Romana-Salatherz	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	Salz, Pfeffer

Gehobelte Mandeln in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft sechs bis acht Minuten leicht hellbraun rösten und abkühlen lassen. Petersilienblätter von den Stielen zupfen, zusammen mit Mandeln, Rapsöl und Abrieb der Zitrone in einen Mixbecher füllen und mit Hilfe eines Pürierstabs zu einem Pesto mixen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Brokkoli mit einem kleinen Gemüsemesser in kleine Röschen schneiden und mit wenig Öl in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten anbraten. Butter zugeben und aufschäumen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze fertig garen. Die Brokkoliröschen auf Tellern verteilen, einzelne Blätter des Romana-Salatherzens dazwischen stecken, mit dem Mandelpesto beträufeln und mit Kerbel garnieren.

Alexander Herrmann am 23. Januar 2014



## Gebratener grüner Spargel

### Für 2 Portionen

12 Stangen grüner Spargel	2 Strauchtomaten	2 Zweige Rosmarin
1 Zitrone	3 Eigelbe	150 ml Rapsöl
3 EL Olivenöl	Weißweinessig, Salz	

Tomaten in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren, in kaltem Wasser (am besten Eiswasser) abschrecken, die Haut abziehen, Tomaten vierteln, Kerngehäuse und Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Vom Spargel die unteren zwei Drittel schälen, die Spargelstangen schräg in etwa 2 cm lange Stücke schneiden, mit Olivenöl in eine große beschichtete Pfanne geben, salzen und braten. Wenn die Stangen eine hellbraune Farbe erreicht haben, 1 EL Butter zugeben, aufschäumen lassen, Rosmarinnadeln darin knusprig braten und zuletzt Tomatenwürfel zugeben. Das Ganze kurz durchschwenken und mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken. 3 Eigelb, eine Prise Salz und einen großzügigen Spritzer Essig in einen Mixbecher füllen, mit Hilfe eines Pürierstabes zu einer Mayonnaise aufmixen und mit Salz und ggf. etwas Essig abschmecken. Rapsölmayonnaise auf zwei Tellern verstreichen, den gebratenen Spargel darauf anrichten und mit der aromatisierten Butter umtrüpfeln.

Alexander Herrmann am 02. Mai 2014

## Gefülltes Kalb-Carpaccio

### Zutaten für 2 Portionen

100 g Kalbsfilet	2 Zweige Basilikum	12 kleine, schwarze Oliven
60 g Pinienkerne	2 EL Butter	2 EL Crème-fraîche
Kräutersalat	1 Zitrone	1 Prise Meersalz
Olivenöl, Pfeffer		

Das Kalbsfilet in vier Tranchen schneiden und zwischen leicht geölter Klarsichtfolie dünn ausklopfen. Basilikumblätter vom Stiel zupfen. Oliven je nach Größe halbieren oder vierteln. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Pinienkerne zugeben, goldbraun rösten und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Das Kalbscarpaccio in Halbkugelformen legen, mit je ein bis zwei Basilikumblättern auslegen, Crème-fraîche darauf streichen, mit Oliven und Pinienkernen füllen, die Enden einschlagen und vorsichtig aus der Form stürzen. Kräutersalat in einer Schüssel mit etwas Zitrone, Olivenöl und Meersalz marinieren. Die gefüllten Carpaccios kurz vor dem Servieren mit Olivenöl einpinseln, mit Meersalz und Pfeffer bestreuen und frischen Parmesan darüber hobeln. Nun je zwei gefüllte Carpaccios mit dem Kräutersalat auf einem Teller anrichten.

Alexander Herrmann am 14. Januar 2014

## Geraspeltes Hokkaido-Chutney

### Für zwei Portionen

$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ Hokkaido Kürbis	4 Schalotten	1 Orange
1 rote Chilischote (groß)	6 getrocknete Aprikosen	1 EL Aprikosenmarmelade
100 ml Gemüsebrühe	1 TL Curry	1 EL Zucker
Olivenöl, Salz		

Den Kürbis vierteln, Kerngehäuse auskratzen, Fruchtfleisch (samt Schale) mit einer Reibe raspeln und beiseite stellen. Die Orange schälen und filetieren. Nun die Chili längs halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl in einer großen Pfanne anschwitzen. Die getrockneten Aprikosen vierteln, zu den Schalottenwürfeln geben, Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Aprikosenmarmelade zugeben, gut vermischen und ebenfalls kurz karamellisieren lassen. Anschließend die Orangenfilets hineingeben, mit Brühe ablöschen und aufkochen. Chili und Currypulver zugeben, geraspelten Kürbis einrühren, mindestens drei Minuten köcheln lassen (bis der Kürbis das Chutney bindet) und mit Salz abschmecken.

Alexander Herrmann am 04. November 2014

## Hors d'oeuvre, Consommé Olga

### Für vier Personen

#### Consommé Olga:

1 Karotte	0,5 Stange Lauch	0,25 Knolle Sellerie
0,5 Gurke	1 l Kalbsconsommé	4 Jacobsmuscheln
4 cl Portwein, weiß	0,5 EL Butter	

#### Canapés á l'Amiral:

200 g Garnelenschwänze	0,5 EL Olivenöl	3 Stiele Frühlingslauch
1 Tomate	100 g Frischkäse	2 Stiele Basilikum
0,5 Baguette	1 EL Butter	1 Zehe Knoblauch
4 Wachteleier	1 EL Lachskaviar	1 Zweig Dill
Cayennepfeffer	Salz	

Consommé Olga::

Karotte, Lauch, Sellerie und Gurke putzen und in Julienne schneiden. In der Consommé garen, die Jacobsmuscheln hinein legen und mitgaren. Die Muscheln mit dem Gemüse in kleine Schälchen geben, den Sud mit Portwein abschmecken. Butter hinzugeben, aufmixen und den Schaum auf die Schälchen verteilen.

Canapés á l'Amiral:

Die Garnelen putzen, salzen und in Olivenöl anbraten. Anschließend in feine Würfel schneiden und mit Frühlingslauchringen abschmecken. Die Tomate abziehen, in Würfel schneiden und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Frischkäse mit Basilikum und Salz glattrühren. Das Baguette in Scheiben schneiden und in aufschäumender Butter mit Knoblauch anbraten. Die Wachteleier wachsw weich kochen, schälen, halbieren und den Lachskaviar darauf geben. Mit Dill dekorieren. Auf die Baguettescheiben den Frischkäse streichen und die Tomatenwürfel darüber streuen. Die Garnelenwürfel und Wachteleier dekorativ dazu anrichten.

Alexander Herrmann am 30. März 2012

## Karotten-Tatar

### Für 2 Portionen

4 Karotten	3 Schalotten	2 EL Kapern
$\frac{1}{2}$ l Karottensaft	$\frac{1}{4}$ l Wasser	1 Eigelb
1 EL Senf	4 EL Schmand	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver
1 Prise Cayenne	frische Kräuter	Essig, Olivenöl
Meersalz, Pfeffer		

Karottensaft in einen Topf füllen, mit Wasser mischen, mit Essig und einer Prise Salz abschmecken und aufkochen. Karotten schälen, grob zerschneiden, bei schwacher Hitze im Karottensud weich köcheln. Anschließend heraus nehmen, abtropfen lassen, in eine Schüssel füllen und mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Schalotten schälen, in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl schwenken und zu den Karotten geben. Ein Eigelb unterrühren und anschließend mit Meersalz, Senf, Paprikapulver, Cayenne und einem kleinen Schuss Olivenöl abschmecken. Kapern auf Küchenkrepp gut abtropfen, anschließend bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit Öl frittieren, wieder auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer Prise Salz würzen. Schmand mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Das Karottentatar auf zwei Tellern anrichten, die Kapern darüber streuen, mit frischen Kräutern und einigen Schmand-Tupfen garnieren.

Alexander Herrmann am 29. August 2014

## Königskrabbe und Hummer

### Für zwei Portionen

1 Hummer (nicht lebend)	2 Königskrabbenbeine	2 EL Butter
1 Zitrone	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Dill
1 Prise Kümmel	Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

Die Krabbenbeine (mit einem großen Küchenmesser oder einer Schere) an den Gelenken durchtrennen, die einzelnen Segmente mit einer Schere der Länge nach aufschneiden, anschließend das Krebsfleisch auslösen und dabei die längliche Sehne mit herausziehen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, das Krabbenfleisch hineinlegen und mit einer Prise Meersalz würzen. Mit einem Sparschäler zwei Streifen Schale von der Zitrone abschälen, zusammen mit zwei Zweigen Rosmarin in die Pfanne geben und die Königskrabbe bei mittlerer Hitze garen. Einen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, mit je einer Prise Salz und Kümmel, sowie zwei Zweigen Dill würzen und aufkochen lassen. Vom Hummer den Schwanz abdrehen und die Scheren abbrechen. Die Scheren in den vorbereiteten Topf mit kochendem Wasser geben, vom Herd nehmen und circa zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. Den Hummerschwanz samt Panzer der Länge nach halbieren, den Darm entfernen, das Hummerfleisch leicht salzen, mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne mit einem Schuss Olivenöl legen und bei mittlerer Hitze braten. Wenn die Schnittfläche etwas Farbe angenommen hat, den Hummerschwanz wenden, eine Flocke Butter zugeben, aufschäumen lassen (ggf. mit Kräutern wie z.B. Rosmarin oder Thymian aromatisieren) und den gegarten Hummerschwanz aus der Pfanne nehmen. Hummer und Königskrabbe einzeln oder auch zusammen auf zwei Tellern anrichten und mit Salat und beispielsweise Cocktailsauce servieren.

Alexander Herrmann am 24. November 2014

# Lachs-Tatar mit Meerrettich-Schmand und Rote-Bete-Salat

## Für 2 Personen

350 g Lachsfilet	3 Rüben Rote-Bete, vorgegart	1 Stange Meerrettich
2 Schalotten	2 unbeh. Zitronen	2 EL Schmand
2 EL Sahnemeerrettich	200 ml Gemüsefond	80 ml Rotweinessig
1 Bund Schnittlauch	40 g gemahlener Kümmel	300 ml kalt gepr. Rapsöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Lachs waschen und trocken tupfen. Dann die Zitronen aufschneiden, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Anschließend den Lachs in feine Würfel schneiden und mit dem Zitronenabrieb, etwas Saft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit etwas Rapsöl unterrühren. Anschließend den Sahnemeerrettich mit dem Schmand, etwas Zitronensaft und einer Prise Salz verrühren. Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und dann mit etwas Rapsöl in einem Topf anschwitzen. Mit Fond ablöschen und kurz einköcheln. Den Sud anschließend mit dem Rotweinessig, dem Kümmel, Salz, Pfeffer und etwas Rapsöl zu einer kräftigen Vinaigrette verrühren. Die Rote Bete in Würfel schneiden, dann in die warme Vinaigrette geben und kurz ziehen lassen. Nach Bedarf noch einmal abschmecken und kurz vor dem Servieren lauwarm erwärmen. Anschließend das Ganze etwas abtropfen lassen. Das Lachstatar ausstechen, mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen und zusammen mit dem Meerrettich-Schmand und dem lauwarmen Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 20. Januar 2012

## Mango mit Jakobsmuscheln

### Für 2 Portionen

6 Jakobsmuscheln	1 Mango	1 Mini-Romanasalatherz
1 Limette	1 Zehe Knoblauch	1 Schote Chili, klein, rot
Olivenöl, Meersalz		

Die Mango schälen und in ca. 0,5 bis 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln unter fließendem Wasser gut abspülen, abtropfen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch schälen und mit einem Messer andrücken. Chilischote längs einritzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch zu geben, Muschelwürfel hineingeben, mit einer Prise Meersalz würzen, Chilischote hineingeben, durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen. Saft und Abrieb einer Limette zugeben, Mangoscheiben unterheben und ggf. mit Cayenne und Salz abschmecken. Romanasalatblätter auf zwei Tellern verteilen und das Muschelragout darauf anrichten.

Alexander Herrmann am 19. August 2014

## Mixed Pickles vom Rhabarber mit Parma-Schinken

### Für 2 Portionen

2-3 Stangen Rhabarber	4 Stangen Frühlingslauch	150 ml Brühe
1 kleine rote Chilischote	2 Zweige Thymian	10 Scheiben Parma-Schinken
200 g Sauerrahm	1 Schale Gartenkresse	Weißweinessig
Salz, Pfeffer		

Den Frühlingslauch waschen, putzen und in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Rhabarber schälen, längs vierteln und ebenfalls in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden, damit die Stücke in etwa gleich groß sind wie der Frühlingslauch. Die Brühe in einer großen, beschichteten Pfanne auf dem Herd aufkochen, den Frühlingslauch hineingeben, kurz durchschwenken, den Rhabarber zugeben und mit einer Prise Salz würzen. Eine Chilischote längs einritzen und zusammen mit einem Thymianzweig zu den anderen Zutaten in die Pfanne geben. Die Flüssigkeit wegreduzieren lassen, Pfanne vom Herd nehmen und das Gemüse mit einem kleinen Schuss Essig und gegebenenfalls etwas Salz abschmecken. Auf zwei Tellern je fünf Scheiben Parma-Schinken anrichten, Lauch und Rhabarber dekorativ dazwischen setzen, mit Pfeffer bestreuen, Gartenkresse locker darüber fallen lassen und mehrere Nocken Sauerrahm darauf verteilen.

Alexander Herrmann am 19. Mai 2014

## Pfifferling-Röllchen mit Kopfsalat und Joghurt-Dressing

### Für zwei Personen

450 g frische Pfifferlinge	2 Scheiben Speck	1 Pck. Frühlingsrollenteig-Blätter
1 kleiner Kopfsalat	2 unbehandelte Zitronen	2 Schalotten
1/2 Bund Schnittlauch	2 Eier	250 g Joghurt
250 g Butterschmalz	1 TL Olivenöl	schwarzer Pfeffer, Salz

Die Pfifferlinge in einer großen Pfanne ohne Fett bei Dreiviertel der Herdleistung braten, anschließend fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Schalotten abziehen. Den Speck und die Schalotten in feine Würfel schneiden und zusammen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Anschließend zu den gehackten Pfifferlingen geben, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und ebenfalls zu den Pfifferlingen geben. Die Eier trennen und das Eiweiß etwas verquirlen. Die Frühlingsrollenteig-Blätter ausbreiten und die Ränder großzügig mit Eiweiß bepinseln. Dann die Pfifferlingsmasse auf den Blättern verteilen, die Enden einschlagen und zu klassischen Frühlingsröllchen aufrollen. Ein Stück Küchenkrepppapier ganz leicht anfeuchten und die Pfifferlingsröllchen damit abdecken. Das Ganze anschließend beiseite stellen. Fünf Minuten vor dem Servieren das Butterschmalz in einer flachen Pfanne stark erhitzen und die Pfifferlingsröllchen von allen Seiten knusprig kross heraus frittieren. Anschließend auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Nun vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen und die hellgelb bis grünen Blätter aus der Mitte vorsichtig herausputzen. Anschließen mit kaltem Wasser abbrausen und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Etwas Schale von den Zitronen reiben und die Zitronen anschließend auspressen. Den Joghurt mit dem Abrieb und dem Saft von den Zitronen in einen hohen Mixbecher geben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und fünf Minuten vor dem Servieren schaumig aufmixen. Die gebackenen Pfifferlingsröllchen mit dem Kopfsalat auf Tellern anrichten, mit dem Joghurt-Zitronen-Schaum beträufeln, mit dem Schnittlauch dekorieren und servieren.

Alexander Herrmann am 13. Juli 2012

## Puten-Leberkäse

### Für zwei Portionen

250 g Putenfleisch	100 ml Sahne	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Paprikapulver	Salz, Pfeffer
Pflanzenöl		

Das Putenfleisch kalt abspülen, trockentupfen, in grobe Würfel schneiden und im Tiefkühlfach anfrieren. Die angefrorenen Putenwürfel in einen Mixer geben, salzen, kurz anmixen, anschließend die kalte Sahne und das Ei zugeben und zu einer feinen Crème (Farce) mixen. (Wichtig ist, dass die Masse beim mixen nicht zu warm wird, damit eine homogene Farce entsteht. Deshalb werden die Zutaten möglichst kalt verarbeitet). Die Putenfarce mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und etwas Zitronenabrieb abschmecken und in geölte Formen (z.B. kleine Einmachgläser oder kleine Auflaufförmchen) füllen. Eine große Auflaufform, etwa zwei Zentimeter hoch, mit Wasser füllen, die Gläser in das Wasserbad setzen und im Backofen bei 160 Grad Ober-/Unterhitze circa 45-60 Minuten (je nach Größe der Gläser) backen.

Tipp:

Wenn die Oberseite des Putenleberkäses noch nicht die gewünschte Bräunung erhalten haben sollte, nochmals fünf Minuten bei 180 Grad Oberhitze oder Grillfunktion bräunen.

Alexander Herrmann am 11. November 2014

## Rinder-Carpaccio

### Für 2 Portionen

250 g Rinderfilet	1 Zehe Knoblauch	50 ml Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Rucola	1 Zitrone	100 g Parmesan am Stück
1 Prise Meersalz	Pfeffer	

Rinderfilet in möglichst dünne Tranchen schneiden und mit dem Messer auf dem Schneidebrett etwas austreichen, damit die Fasern leicht einreißen und das Fleisch zarter wird. Rucola waschen und kurz vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft und Meersalz marinieren. Knoblauchzehe halbieren, zwei Teller mit der Schnittfläche einreiben, das Fleisch darauf legen, mit Meersalz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft beträufeln, anschließend Olivenöl darauf verteilen und mit dem Rucola anrichten. Zuletzt

Alexander Herrmann am 13. Januar 2014

## Roh marinierte, rote Riesen-Garnelen mit Couscous-Salat

### Für zwei Portionen

50 g Riesen-Couscous	50 ml Gemüsebrühe	1 Orange
1 Schalotte	4 Macadamianüsse	1 EL Sesam
0,5 g Safran	Olivenöl	Meersalz
Raz el Hanout	2 rote Riesen-Garnelen	1 Zitrone
Olivenöl	Meersalz	Cayennepfeffer

Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten. Macadamianüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft circa zehn bis zwölf Minuten hellbraun rösten und drei davon grob zerstoßen (eine Nuss im ganzen aufheben). Orange schälen und mit einem scharfen Messer das Fruchtfleisch filetieren. Die Schalotte schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Sekunden blanchieren. Durch ein Sieb schütten und anschließend in Eiswasser abschrecken. Riesen-Couscous etwa zwei Stunden weich dämpfen (entweder im Dämpfer oder in einem Sieb auf einem Topf mit Wasser und Deckel) oder in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze köcheln. (ACHTUNG! Die Garzeit ist hierbei deutlich kürzer!). Anschließend den abgetropften Couscous in einem flachen Topf oder einer Pfanne zusammen mit der Brühe aufkochen, Safran hinein streuen und kurz ziehen lassen. Orangenfilets, Schalottenstreifen, gehackte Macadamianüsse und gerösteten Sesam sowie einen kleinen Schuss Olivenöl zugeben und mit Salz und Raz el Hanout abschmecken. Riesen-Garnelen aus der Schale brechen, Darm entfernen und mit kaltem Wasser abspülen. Dann längs halbieren, in dünne Carpaccio-ähnliche Tranchen schneiden und auf einem tiefen Teller mit Zitronensaft, Meersalz und einer Prise Cayenne und Olivenöl marinieren. Persischen Couscous-Salat auf zwei Tellern verteilen, die geröstete Macadamianuss mit einer feinen Reibe darüber reiben und die Carabineros darauf anrichten.

Alexander Herrmann am 25. November 2014

## Roh marinierter Kohlrabi

### Zutaten für 2 Portionen

1 Kopf Kohlrabi	100 g Pinienkerne	1EL Butter
1 Zitrone	50 ml Olivenöl	Kräuter, Salz, Pfeffer

Den Kohlrabi schälen und möglichst dünn (am besten mit einer Aufschnittmaschine auf kleinster Stufe) aufschneiden oder dünn hobeln. Anschließend die Scheiben für 10 bis 15 Minuten in eine Schüssel mit kaltem, gesalzenem Wasser legen. In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen und zusammen mit Olivenöl, Salz und etwas Pfeffer in einer kleinen Schüssel zu einer Vinaigrette anrühren. Den Kohlrabi aus dem Salzwasser nehmen, abtropfen lassen und die Scheiben zu kleinen Röllchen aufrollen. Dekorativ auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen bestreuen, Kräuter darauf verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Alexander Herrmann am 21. Januar 2014

## Roh mariniertes Rinder-Filet Der Pate

### Für 4 Personen

600 g Rinderfilet, Mittelstück	1 Zitrone, unbehandelt	2 TL Oliventapenade
1 TL Meersalz	1 Bund Rucola, jung	3 Stck. Pfeffer, lang
60 g Parmesan	1 Limone, unbehandelt	1 Schote Chili, groß, mild
0,5 Staudensellerie	4 Kirschtomaten, mit Grün	1 Zehe Knoblauch
Olivenöl	Cayennepfeffer	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Hälfte vom Filet in feinste Würfel schneiden und kalt stellen. Vom restlichen Mittelstück drei Millimeter dünne Scheiben abschneiden. Einen großen Vakuumbbeutel mit etwas Öl bepinseln, die Filetscheiben darin einschlagen und mit Hilfe des Plattiereisens dünn ausklopfen. Etwas Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Oliventapenade mit etwas Zitronenabrieb und Saft sowie etwas Olivenöl anrühren, vorsichtig auf die ausplattierten Filetstücke streichen und mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Vom Rucola großzügig die Stiele abschneiden, die Blätter auf die Filetscheiben legen und nun wie zu einem Cannelloni vorsichtig aufrollen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft und etwas Olivenöl beträufeln. Den langen Pfeffer mit Hilfe einer Reibe darüber raspeln. Vom Parmesan mit Hilfe eines Sparschälers dünne Streifen abziehen und dekorativ darauf legen. Die Schale der Limone abreiben und den Saft auspressen. Die Fleischwürfel mit Limonenabrieb- und Saft, der fein geschnittenen Chilischote und etwas Cayennepfeffer anrühren. Zum Schluss mit Olivenöl finalisieren. Den Staudensellerie schälen und in feinste Streifen schneiden. Mit dem restlichen Limonensaft und Olivenöl marinieren. Nun das Fleisch in einen Ring hineindrücken und den Staudenselleriesalat darauf geben. Die Kirschtomaten kurz in heißes Wasser tauchen, danach in Eiswasser abschrecken und vorsichtig die Haut abziehen. Wenn möglich, das Grün an den Kirschtomaten dran lassen. Alles auf einen Teller setzen. Die Knoblauchzehe andrücken, dazu geben und mit Olivenöl beträufeln. Eine Prise Salz dazu und die Kirschtomaten im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten schmoren. Kurz vor dem Servieren die noch lauwarmen Kirschtomaten neben das Tatar setzen.

Alexander Herrmann am 24. Februar 2012



## Spargel-Salat mit pochierten Wachteleiern

### Für 2 Portionen

8 - 10 Wachteleier	6 Stangen weißer Spargel	1 Romanasalatherz
1 Strauchtomate	1 Bund Bärlauch	100 ml Rapsöl
Essig	grobes Meersalz	Zucker

Wasser mit Salz und Zucker abschmecken und in einem großen Topf auf dem Herd zum Kochen bringen. Spargel schälen, in diesem Sud bissfest kochen, abkühlen lassen und schräg in etwa zwei Zentimeter breite Stücke schneiden. (Etwas vom Spargel-Kochfond aufheben!) Spargel in eine Pfanne mit etwas Spargelfond geben, aufkochen, mit einem kleinen Schuss Essig und Salz abschmecken, einen Spritzer Rapsöl zugeben, durchschwenken und die überschüssige Flüssigkeit einkochen lassen. Wasser und einen großzügigen Schuss Essig in einem Topf aufkochen. Wachteleier vorsichtig mit einem Messer aufschlagen und in eine kleine Schüssel füllen. Mit einem Kochlöffel stark im kochenden Essigwasser rühren, bis sich in der Mitte des Topfes ein Strudel bildet. Dann die Wachteleier langsam hinein gleiten lassen, den Herd ausschalten und die Wachteleier zwei Minuten im Wasser ziehen lassen. Bärlauchblätter in einen Mixbecher füllen, 100 ml Rapsöl zugeben, mit Hilfe eines Pürierstabes mixen und mit etwas grobem Meersalz abschmecken. Die Strauchtomate blanchieren (oder mit einem Bunsenbrenner abflämmen), die Haut abziehen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Spargel auf zwei Tellern anrichten, pochierte Eier darauf setzen und mit den Tomatenwürfeln bestreuen. Die Blätter vom Romanasalat durch den restlichen Spargelfond aus der Pfanne ziehen, mit auf den Tellern anrichten und mit Bärlauchöl beträufeln.

Alexander Herrmann am 05. Juni 2014

## Staudensellerie Süß-Sauer

### Für 2 Portionen

8 Stangen Staudensellerie	2 Schalotten	200 ml Gemüsebrühe
50 g Tafelmeerrettich	100 g Crème-fraîche	10 Scheiben Tiroler Speck
10 Brotchips	Pflanzenöl, Essig, Salz	Zucker
schwarzer Pfeffer		

Mit einem kleinen Messer die Fäden vom Staudensellerie ziehen oder ihn mit einem Sparschäler schälen, anschließend in Dreiecke schneiden. Die Schalotten schälen und vierteln, in einer Pfanne mit einem kleinen Schuss Pflanzenöl anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, Essig zugeben, mit Salz und Zucker süß-sauer abschmecken und aufkochen. Staudensellerie in die Pfanne mit dem kochenden Sud geben, mit einem Deckel verschließen, Pfanne vom Herd nehmen, Sellerie im heißen Sud, je nach dicke, circa drei bis fünf Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Meerrettich mit Crème-fraîche verrühren und mit Salz und gegebenenfalls einer Prise Pfeffer abschmecken. Meerrettichcreme auf zwei Teller streichen, Sellerie darauf anrichten, den Speck dazwischen setzen und mit Brotchips garnieren.

Alexander Herrmann am 13. Juni 2014

# Törtchen von Kalb-Tatar, Avocado mit Wan-Tan-Blättern

## Für zwei Personen

200 g Kalbsfilet	6 Wan-Tan-Blätter	2 reife Avocados
1 Tomate	2 Limonen	3 Zweige Estragon
3 EL Olivenöl	1 Prise Cayennepfeffer	1 EL Butterschmalz
1 Prise Five-Spice-Powder	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft erhitzen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in feinste Würfel schneiden. Den Estragon zupfen, fein hacken und beides zusammen verrühren. Etwas Schale von einer Limone reiben und anschließend den Saft der beiden Limonen auspressen. Das Kalbsfilet mit etwas Saft und dem Abrieb kräftig abschmecken. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss mit etwas Olivenöl finalisieren. Die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Das Avocadofleisch aus der Schale löffeln und mit Hilfe einer Gabel grob zerdrücken. Dieses mit Limonensaft, Salz und Cayennepfeffer würzen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Tomate kurz in kochendes Wasser tauchen und danach eiskalt abschrecken. Die Tomate schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Tomatenfleisch in feine Würfel schneiden. Zusammen mit etwas Olivenöl vorsichtig unter die Avocadomasse heben. Anschließend einen Servierring zur Hilfe nehmen und die Avocado hineingeben. Das Tatar kurz vor dem Servieren darauf geben. Das Ganze vorsichtig andrücken und dann den Ring abziehen. Die Wan-Tan-Blätter zu dekorativen Dreiecken zurecht schneiden und in einer großen Pfanne mit dem Butterschmalz knusprig braun frittieren. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit dem Five-Spice-Powder würzen. Die Törtchen von Kalbstatar und Avocado auf Tellern anrichten, die gebratenen Wan-Tan-Blättern dekorativ in die Törtchen stecken und servieren.

Alexander Herrmann am 05. April 2012

**Wild**

# Gebratene Reh-Keule mit Pfirsich und Pfifferlingen

## Für zwei Personen

1 Oberschale von der Rehkeule	100 g Pfifferlinge	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 unbehandelte Orangen	3 feste Pfirsiche
2 EL Pfirsichmarmelade	0,5 Bund Thymian	20 ml trockener Weißwein
dunkler Balsamico	1 TL Butterschmalz	4 EL Butter
10 Wacholderkörner	1 Prise brauner Zucker	Cayennepfeffer
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Oberschale der Rehkeule waschen, trocken tupfen, der Länge nach halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die Keule darin von allen Seiten braun anbraten. Anschließend das Fleisch für circa 20 bis 25 Minuten auf einem Gitter im Ofen medium garen. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur kurz ruhen lassen. Die Pfirsiche schälen, halbieren, entkernen und die Pfirsichstücke in breite Spalten schneiden. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine kleine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Schalotten glasig anschwitzen. Die Pfirsichmarmelade hinzugeben, alles gut verrühren und bei mittlerer Hitze ganz kurz etwas karamellisieren lassen. Eine Orange halbieren, auspressen und mit dem Weißwein ebenfalls hinzugeben. Das Ganze gut verrühren. Anschließend die Pfirsichspalten in die Schmormarinade legen und mit einer kleinen Prise Salz sowie Cayennepfeffer würzen. Das Ganze einmal aufkochen lassen, einen Deckel darauf geben und beiseite ziehen. Je nach Garzustand gegebenenfalls nochmals etwas weicher schmoren. Anschließend den Deckel von der Pfanne nehmen und die Pfirsiche samt der Marinade erneut mit Salz und Cayennepfeffer leicht würzig-süßlich-scharf abschmecken und beiseite stellen. Die Pfifferlinge gründlich putzen. Eine große Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pfifferlinge darin bei mittlerer Hitze und mit einer Prise Salz langsam anbraten. Den Knoblauch abziehen und eine Hälfte leicht andrücken. Den Thymian zupfen und fein hacken. Sobald die Pfifferlinge etwas Farbe angenommen haben, den Thymian, einen Esslöffel Butter und die angedrückte Knoblauchzehe hineingeben und bei mittlerer Temperatur rasch anschwenken. Anschließend die Pfanne beiseite ziehen. Das Ganze mit dem braunen Zucker bestreuen und mit dem Balsamico leicht sauer abschmecken. Mit Salz und Pfeffer finalisieren. Die Wacholderkörner andrücken. Die Schale der restlichen Orange abschneiden. Beides mit der restlichen Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur die Butter aufschäumen lassen. Anschließend die Fleischstücke hineinlegen. Großzügig mit schwarzem Pfeffer würzen und bei stetigem Übergießen der aufschäumenden Butter das Rehfleisch aromatisieren. Dabei darauf achten, dass die Temperatur nur so stark ist, dass die Butter leicht erhitzt ist. Nach ca. vier Minuten Aromatisieren das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf eine Teller setzen und ca. zwei Minuten ruhen lassen. Die restliche aromatisierte Butter über das Rehfleisch träufeln. Zuletzt die Rehkeule in Tranchen schneiden und erneut salzen und pfeffern. Die gebratene Rehkeule mit dem geschmorten Pfirsich und den sauer marinierten Pfifferlingen auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 30. August 2013

# Hirsch-Kalb-Rücken mit Kürbis-Kernen gebraten, Rote Bete

**Für vier Personen**

**Hirschkalbsrücken:**

600 g Hirschkalbsrücken	1 TL Butterschmalz	10 Wacholderbeeren
1 EL Butter	200 g Kürbiskerne, geschält	1 EL Kürbiskernöl
Pfeffer, Salz		

**Rote Bete:**

6 Rote Bete, jung	Butter	Salz
-------------------	--------	------

**Orangen:**

2 Orangen	1 EL Olivenöl	Kümmel, gemahlen
-----------	---------------	------------------

**Kartoffeln:**

1 Kartoffel, groß	100 g Butterschmalz	Salz
-------------------	---------------------	------

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Hirschkalbsrücken:

Das Fleisch in Medaillons schneiden, würzen, in Butterschmalz anbraten, im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten garen, anschließend die Wacholderbeeren mit der Butter in einer Pfanne aufschäumen, Kürbiskerne, Öl und Fleisch hinzugeben und zwei Minuten fertig garen.

Rote Bete:

Die Rote Bete putzen, in leichtem Salzwasser blanchieren, abschmecken, halbieren, in Butter anschwanken. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Orangen:

Die Orangen schälen, Filets herausschneiden, mit Olivenöl und Kümmel vermischen, im vorgeheizten Backofen zehn Minuten schmoren.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen in Scheiben hobeln, in Butterschmalz frittieren, würzen, auf Küchenpapier abtropfen. Alles zusammen anrichten. Das Gericht kann nach Wunsch noch mit altem Balsamico abgerundet werden.

Alexander Herrmann am 05. Oktober 2012

# Kaninchen-Rücken, Zitronen-Salbei-Butter, Paprika-Salat

## Für zwei Personen

4 Kaninchenrückenstränge	1 Herz Romanasalat	1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote	1 rote Zwiebel	1 unbehandelte Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 Bund Salbei	1 Zweig Rosmarin
1 TL Butterschmalz	2 EL Butter	3 EL weißen Balsamico
7 EL Olivenöl	1 Prise Cayennepfeffer	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die Kaninchenrückenstränge darin anbraten. Anschließend für 15 Minuten im Backofen garen. Die Paprikaschoten halbieren, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien, schälen und dritteln. Die rote Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen. Anschließend die Paprika und den Rosmarinzweig hinzugeben. Das Ganze bei gelegentlichem Schwenken und geringer Hitze mit Biss weich garen. Anschließend alles mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Das Gemüse anschließend in eine Schüssel umfüllen und mit dem weißen Balsamico und dem restlichen Olivenöl marinieren. Acht Minuten vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Etwa zwölf Blätter vom Salbei zupfen. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Nun den Salbei, eine halbe Knoblauchzehe sowie etwas Zitronenschale zur Butter geben. Das Kaninchen aus dem Ofen nehmen und in die Butter legen. Das Ganze bei mittlerer Hitze etwa drei Minuten aromatisieren. Die Salbeiblätter sollten noch kross sein, aber nicht verbrennen. Ein paar dekorative Blätter vom Romanasalat abziehen, waschen, trocken schleudern und auf einen Teller geben. Das Ganze mit dem lauwarmen Paprikasalat samt Vinaigrette geben. Das Kaninchen in Tranchen schneiden. Den Kaninchenrücken mit der Zitronen-Salbei-Butter und dem lauwarmen Paprikasalat auf Tellern anrichten, mit dem krossen Salbei garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 12. April 2013

## Scharfe Kaninchen-Pfanne

### Für 2 Portionen

300 g Kaninchenrückenfilets	4 Stangen Frühlingslauch	1 rote Chilischote
2 Strauchtomaten	1 Zitrone	200 g Naturjoghurt
1 Schale Gartenkresse	2 EL Butter	Olivenöl, Salz

Die Strauchtomaten blanchieren oder mit einem Bunsenbrenner abflämmen, die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Den Frühlingslauch waschen, putzen und in etwa ein Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Naturjoghurt leicht mit Salz abschmecken. Das Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die Kaninchenfilets hineingeben, leicht salzen und kurz braten. Anschließend den Frühlingslauch zugeben, zwei Esslöffel Butter aufschäumen lassen, eine fein geschnittene Chilischote und die Tomatenfilets zugeben, mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken und vom Herd nehmen. Die Kaninchenfilets aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen und längs halbieren. Das scharfe Gemüse auf zwei Tellern verteilen, Kaninchen darauf anrichten, je zwei Esslöffel abgeschmeckten Joghurt darüber laufen lassen und mit frischer Gartenkresse bestreuen.

Alexander Herrmann am 13. Mai 2014

# Thymian-Kaninchen-Rücken mit Kartoffel-Zucchini-Gröstl

## Für zwei Personen

4 Kaninchenrückensfilets, ohne Knochen	6 festk. Kartoffeln	2 kleine Zucchini
1 unbehandelte Orange	10 schwarze Oliven, klein	4 getrocknete Tomaten
2 Knoblauchzehen	1 EL Butter	3 EL Olivenöl
1 Bund Thymian	3 Zweige Basilikum	1 Prise Cayennepfeffer
schwarzer Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in einen kleinen Topf geben. Diesen mit Wasser knapp bedeckt auffüllen und einmal aufkochen lassen. Jetzt die Hitze soweit reduzieren, dass die Kartoffeln knapp unter dem Siedepunkt 15 bis 20 Minuten lang gar ziehen können. Die Kaninchenfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten leicht braun anbraten. Ein Drittel vom Thymian in eine Auflaufform legen, etwas Olivenöl darüber träufeln, die Kaninchenfilets daraufsetzen und das Ganze mit Alufolie abdecken. Anschließend für 18 Minuten lang im Ofen garen. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Währenddessen die Zucchini waschen, der Länge nach vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden. Die Viertel in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Temperatur langsam braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pfanne beiseite ziehen. Etwas Schale von der Orange reiben. Nun die getrockneten Tomaten in einen Zentimeter große Stücke schneiden, zusammen mit den Oliven zu den Zucchini geben und mit etwas Abrieb von der Orange und Cayennepfeffer abschmecken. Anschließend beiseite stellen. Fünf Minuten vor dem Servieren vom restlichen Thymian großzügig die Blättchen abzupfen, eine Knoblauchzehe einmal andrücken und beides in eine Pfanne mit der Butter geben. Anschließend die Kaninchenfilets hinzulegen und bei mittlerer Temperatur in lediglich aufschäumender Butter fertig aromatisieren. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Hilfe eines Löffels ebenfalls den Thymian vorsichtig aus der Butter heben und abtropfen lassen. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl setzen. Bei mittlerer Temperatur kräftig braun braten. Fünf Minuten vor dem Servieren die restliche Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Olivenöl von den Kartoffeln abgießen und die Knoblauchscheiben hinzugeben. Nun erneut mit einer Prise Salz abschmecken. Die Kartoffeln nochmals circa zwei Minuten lang mit dem Knoblauch fertig braten. Die Basilikumblätter zupfen und fein hacken. Anschließend die Zucchini samt den Oliven und den Tomaten sowie dem Basilikum zu den Kartoffeln geben. Das Ganze einmal gut durchschwenken und mit Salz abschmecken. Den Thymian-Kaninchenrücken mit dem Kartoffel-Zucchini-Gröstl auf Tellern anrichten, mit den Thymianblättchen garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 13. Juli 2012

# Wachteln

## Für 2 Personen

2 Wachteln	1 Zweig frischer Lorbeer	$\frac{1}{4}$ Bund Rosmarin
$\frac{1}{4}$ Bund Blattpetersilie	100 g Panko	100 ml Sonnenblumenöl
Zimt	1 TL Wacholderbeeren	2 EL Butter
Kürbiskernöl	Koriander, Salz, Pfeffer	

Die Wachtel auslösen und die Haut abziehen. Den „Oberschenkelknochen“ aus der Keule herausnehmen, anschließend den Oberschenkel auf den Unterschenkel klappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Nun die Keulen und die Brust mit Salz und Pfeffer würzen und in die Butter geben. Lorbeer, Wacholder, Rosmarin und Petersilie zugeben, mit einem Deckel verschließen und die Wachteln bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Panko in einem kleinen Topf mit Sonnenblumenkernöl, hellbraun rösten, in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend das knusprige Panko mit Zimt, Koriander und Pfeffer abschmecken. Topinambur schälen, in leicht gesalzenem Wasser weich kochen und durch ein Sieb abgießen. Nun den Topinambur zurück in den Topf, mit Sahne auffüllen und bei schwacher Hitze fast vollständig reduzieren, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gegarten Wachteln mit dem Gewürzpanko bestreuen und mit Kürbiskernöl umträufeln.

Alexander Herrmann am 26. März 2014



# Wildschwein-Filet mit Mandarinen-Pfeffer-Glasur

## Für zwei Personen

400 g Wildschweinfilet	30 g Speck	200 g gedämpfte Maronen
300 g Egerlinge	1 Schalotte	3 unbehandelte Mandarinen
1 unbehandelte Zitrone	2 Eier	4 Zweige Thymian
5 Zweige glatte Petersilie	3 Wacholderbeeren	1 Zimtstange
0,5 Bund Kerbel	100 g Mehl	1 TL Butterschmalz
40 g Butter	2 EL Aceto Balsamico	60 ml Ahornsirup
180 ml Milch	1 Prise brauner Zucker	1 Muskatnuss
1 TL geschroteter Pfeffer	Pfeffer, Meersalz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wildschweinfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Butterschmalz in eine Pfanne geben und das Wildschweinfilet darin anbraten. Anschließend das angebratene Wildschweinfilet in den Ofen geben und auf einem Backgitter bei 100 Grad circa 15 bis 25 Minuten rosa garen. 30 Gramm Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Für die Kräuter-Pfannkuchen die Eier verquirlen und das Mehl unterrühren. Im Anschluss langsam die Milch und die flüssige Butter einrühren, bis ein Teig entsteht. Danach die Petersilie und die Hälfte des Korbels fein hacken. Die gehackte Petersilie, den Kerbel, etwas Salz und Pfeffer sowie eine Prise Muskatnuss zu dem Teig dazugeben, verrühren und abschmecken. In einer Pfanne mit Butter ein bis zwei Pfannkuchen ausbacken. Anschließend die Pfannkuchen auf einen Teller legen, mit Alufolie abdecken und etwa 10 Minuten vor dem Servieren im Ofen warm halten. Im Anschluss die Egerlinge putzen und vierteln, die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln. Danach die Maronen vorsichtig halbieren und gegebenenfalls vierteln. Zehn Minuten vor dem Servieren alles zusammen in einer Pfanne circa fünf bis sechs Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Pfanne vom Herd ziehen und die Pilze mit etwas Aceto Balsamico und dem Zucker leicht süß-sauer abschmecken. Schale von der Zitrone reiben. Nun die Wacholderbeeren andrücken und gemeinsam mit der restlichen Butter, der Zimtstange, etwas Zitronenschale und dem Thymian in einer Pfanne aufschäumen. Danach das Wildschweinfilet hineinlegen und die Pfanne vom Herd nehmen. Im Anschluss das Fleisch in der Butter bei gelegentlichem Übergießen aromatisieren. Danach von den Mandarinen etwas Schale abreiben und mit dem Ahornsirup in einen kleinen Topf geben. Die Mandarinen mit einem Messer schälen und die Mandarinenfilets herausschneiden. Fünf Minuten vor dem Servieren den Ahornsirup einmal kräftig erhitzen, die Mandarinenfilets hinzugeben und großzügig mit dem geschroteten Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Pfannkuchen aus dem Backofen nehmen und zusammenschlagen. Danach das Maronen-Pilz-Gemüse einfüllen. Das Wildschweinfilet aufschneiden und mit der Aroma-Butter beträufeln. Das Fleisch mit einer Prise Meersalz bestreuen. Das Wildschweinfilet mit der Mandarinen-Pfeffer-Glasur und den gefüllten Kräuter-Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Kerbel garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 06. Dezember 2012



# Wurst-Schinken

# Bratwurst mit Kartoffel-Stampf und Sauerkraut

## Für 2 Portionen

12 Nürnberger Bratwürste	$\frac{1}{2}$ - 1 EL Butterschmalz	200 g Sauerkraut (gegart)
50 ml Apfelsaft	100 ml Sahne	400 g festk. Kartoffel
150 ml Milch	50 g Butter	1 roter Apfel
Schnittlauch, Salz		

Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben, mit kaltem, gesalzenem, Wasser auffüllen und langsam einmal aufkochen lassen. Jetzt die Hitze so weit reduzieren, dass die Kartoffeln nur dampfen – nicht mehr wirklich kochen. Nach ca. 20-35 Minuten sind die Kartoffeln weich. Die gegarten Kartoffeln durch ein Sieb abgießen, 5 Minuten ausdampfen lassen, pellen und in einen Topf geben. Die Milch und die Butter in einem anderen Topf vorsichtig erwärmen. Und nun schluckweise die Milch- Butter-Mischung auf die Kartoffeln geben, dabei mit einer Gabel – besser natürlich noch mit einem Kartoffelstampfer – das Kartoffel-Milch-Butter-Gemisch zerstampfen. Den Kartoffelstampf mit etwas Salz abschmecken und auf dem Herd im Topf warm halten. Das vorgegarte Sauerkraut in ein Sieb schütten, mit fließendem Wasser abwaschen, mit Apfelsaft oder Brühe in einen Topf geben und bei mittlerer Herdleistung aufkochen lassen. Die Sahne zugeben und reduzieren lassen, bis das Kraut eine cremige Konsistenz hat. Jetzt in einer Pfanne die Bratwürste mit dem Butterschmalz von allen Seiten bei  $\frac{3}{4}$  der Herdleistung langsam braun braten. Nun zwei der Bratwürste auf ein Schneidebrett legen, in der Mitte zwei Scheiben für die Augen abschneiden. Die Endstücke sind nachher als Schwanz und Nase zu verwenden. Nun je fünf Bratwürste mit einem Abstand von ca. einer Daumenbreite parallel auf zwei Teller legen. Mit einem Löffel – noch besser mit einem großen Spritzbeutel – den Kartoffelstampf der Länge nach über die Bratwürste verteilen. Am Ende einen etwas größeren Löffel hingeben, der den Kopf darstellt. Diesen mit Auge und Nase ausdekorieren. Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden, die Apfelstücke in dünne Scheiben schneiden und den Bratwurst-Kartoffelstampf- Drachenfüßler damit ausgarnieren. Zum Schluss, wenn gewünscht, noch mit zwei Schnittlauchhalmen zwei Fühler hineinstecken.

Alexander Herrmann am 26. Mai 2014

## Bratwurst-Salat

### Für 2 Portionen

4 Bratwürste	1 weiße Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1 Zitrone	$\frac{1}{4}$ Bund Blattpetersilie	50 ml Rapsöl
1 Scheibe Graubrot	100 g Butterschmalz	1 Prise Brotgewürz
3 EL Senf	1 Prise Zucker	Essig, Salz, Pfeffer

Vom Graubrot die Rinde entfernen, das Brot würfeln, in einem kleinen Topf mit Butterschmalz goldbraun ausbacken, durch ein Sieb schütten und auf mehreren Lagen Küchentrepp abtropfen lassen. Die abgekühlten Croutons mit etwas Brotgewürz in einem Mixer zu knusprigen Bröseln („Brotcrumble“) mixen. Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Die weiße Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser, zusammen mit einem Lorbeerblatt einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend herausnehmen und in eine Schüssel geben. Die vom Grillen übriggebliebenen, bereits gebratenen Bratwürste, schräg in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und zu den noch warmen Zwiebeln geben. Mit zwei Esslöffel von dem Zwiebelsud aus dem Topf, sowie Salz, Pfeffer und Abrieb einer Zitrone abschmecken, einen Schuss Rapsöl zugeben und die fein geschnittene Petersilie unterrühren. Den Senf mit einer Prise Zucker, einem kleinen Schuss Essig und etwas Salz mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer Senfcreme mixen und abschmecken. Die Senfcreme auf zwei Teller streichen, das Brotcrumble darauf streuen und den Bratwurstsalat darauf anrichten.

Alexander Herrmann am 24. Juni 2014

## Flambierte Wachtel-Eier

### Für 2 Portionen

8 Wachteiler	4 Scheiben Frühstücksspeck	1 Brot (vom Vortag, ca. 100 g)
$\frac{1}{4}$ Kopf Spitzkohl	100 ml Orangenlikör	100 g Butter
1 Prise Brotgewürz	Weißweinessig, Rapsöl	Zucker, Salz, Pfeffer

50 Gramm Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze flüssig werden lassen und eine Prise Brotgewürz einrühren. Das Brot in möglichst dünne Scheiben (am besten mit einer Aufschnittmaschine) schneiden, nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der aromatisierten Butter bepinseln und im Backofen bei 160 Grad Umluft zu „Brotchips“ backen. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen und mit einer Prise Salz würzen. Spitzkohl in feine Streifen schneiden, mit Zucker, Salz, Pfeffer und einem großen Spritzer Essig würzen, mit den Händen kneten und ziehen lassen. Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl bei milder Hitze auslassen. Das Speck-Öl zum Spitzkohlsalat geben, etwas frisches Rapsöl unterrühren und ggf. nochmals mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Eine Pfanne mit Butter austreichen, die Wachteiler aufschlagen und hinein geben, auf dem Herd bei wenig Temperatur von der Unterseite stocken lassen, großzügig mit Orangenlikör ablöschen, flambieren und anschließend mit einer Prise Salz würzen. Den Spitzkohlsalat auf zwei Tellern verteilen, die Wachteiler darauf setzen und die Brotchips dazwischen stecken

Alexander Herrmann am 23. Juni 2014

# Spaghetti Carbonara

## Für zwei Portionen

150 g Spaghetti	10 Scheiben Pancetta	6 Eigelb
6 EL fein geriebener Parmesan	4 EL Sahne	Olivenöl, Salz

Den Backofen auf 40 Grad vorheizen und eine temperaturbeständige Schüssel darin warm stellen. Spaghetti in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bei mittlerer Hitze al dente kochen. Pancetta in grobe Fetzen zupfen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig braten. Anschließend die Hälfte des Pancettas aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen. Die Nudeln aus dem Kochwasser direkt in die Pfanne mit dem Pancetta geben (dabei kann auch etwas vom Kochwasser mit in die Pfanne tropfen) und durchschwenken. Die Eigelbe in eine Schüssel füllen, mit dem Parmesan vermengen und die Sahne unterrühren. (Klassisch wird auf die Sahne verzichtet; allerdings trägt sie dazu bei, die Nudeln nicht trocken werden zu lassen.) Die Spaghetti samt Pancetta aus der Pfanne in die vorgewärmte Schüssel füllen, die Eigelb-Käse-Mischung unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, den restlichen, knusprig gebratenen Pancetta darauf verteilen und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 05. November 2014

# Süßsaures Pilzgulasch mit kleinen Klößen

## Für 4 Personen

### Gulasch:

3 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	60 g Speckscheiben
1 TL Butterschmalz	1 TL Zucker, braun	3 cl Rotweinessig
600 ml Rinderbrühe	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
6 cl Aceto-Balsamico, alt	1 TL Kümmel, gemahlen	1 TL Paprikapulver
0,5 TL Cayennepfeffer	200 g Champignons	200 g Egerlinge
0,25 Bund Blattpetersilie	Weizenstärke	Pfeffer
Salz		

### Klöße:

300 g Kartoffeln, gekocht	2 TL Weizenstärke	2 EL Mehl
Salz		

### Anrichten:

1 Schuss Essig	Pfeffer	Zucker
Salz		

### Gulasch:

Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe hacken und den Speck in feine Würfel schneiden. Alles zusammen mit Butterschmalz in einem großen Topf etwas anschwitzen. Nun braunen Zucker darüber streuen. Diesen kurz karamellisieren lassen, mit normalem Rotweinessig ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen. Die Schale der Orange und Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Etwas Aceto Balsamico sowie gemahlenem Kümmel, Salz, Pfeffer, Orangen- und Zitronenabrieb sowie deren Saft, Paprikapulver und Cayennepfeffer mit in den Topf geben und beiseite ziehen. Die Pilze putzen, vierteln und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett langsam braten. Petersilie abzupfen und fein hacken. Nun Pilze und Petersilie in den Fond geben, einmal aufkochen lassen und circa zehn Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit etwas angerührter Weizenstärke ganz leicht sämig abbinden.

### Klöße:

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und nun mit Stärke, Mehl sowie einer Prise Salz zu einem festen Teig verarbeiten. Kleine Knödel (Durchmesser zwei bis drei Zentimeter) abrollen und in einen Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben. Diese circa fünf bis sechs Minuten ziehen lassen und anschließend vorsichtig aus dem Topf heben.

### Anrichten:

Die Knödel zu dem Pilzgulasch geben. Erneut einmal aufkochen. Gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer sowie Essig oder Zucker abschmecken und servieren.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2012

## Würstchen-Krake im Gurken-Meer

### Für 2 Portionen

4 - 6 kleine Wiener Würstchen	1 Gurke	1 Zitrone
500 g Butterschmalz	5 - 6 EL Joghurt	2 EL Schmand
2 Stangen Schnittlauch	Salz	

Butterschmalz in einem kleinen, hohen Topf erhitzen. Würstchen zwei Mal der Länge nach zu gut zwei Drittel einschneiden (damit der untere Teil jeder Wurst geviertelt ist) und im heißen Butterschmalz frittieren, bis sich die „Fangarme der Krake“ nach außen wölben. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Salatgurke schälen und mit dem Schäler so lange weiter ringsum Gurkenstreifen abschälen, bis das Kerngehäuse erreicht ist. Diese „Gurkennudeln“ in eine Schüssel geben und mit Joghurt, einigen Spritzern Zitronensaft und einer Prise Salz gut schaumig rühren. Die Gurkenstreifen wellenähnlich auf zwei Tellern verteilen, nochmals mit etwas Joghurtschaum beträufeln, bis es fast wie ein Meer aussieht. Den Schmand in einen kleinen Spritzbeutel füllen und Gesichter auf die Würstchen- Kraken zeichnen. Für die Pupillen der Augen eignen sich kleine Schnittlauchröllchen besonders gut. Würstchenkraken ins „Gurkenmeer“ setzen und den Kindern servieren.

Alexander Herrmann am 04. September 2014



# Index

- Artischocke, 102
- Aubergine, 112, 118
- Auflauf, 8
- Avocado, 38, 84, 106, 117, 128
  
- Balsamico, 98
- Beeren, 8
- Biskuit, 10
- Bohnen, 72, 118
- Brühe, 106, 108
- Braten, 66
- Bratklops, 58
- Bratwurst, 138, 139
- Brokkoli, 118
- Brot, 112, 114, 115, 127
- Butter, 109
  
- Carbonara, 140
- Carpaccio, 114, 119, 124
- Ceviche, 34, 36
- Couscous, 49, 84, 112, 125
- Crème, 106
- Crème, 8
- Curry, 98
  
- Dorade, 24
- Doraden-Filet, 25, 26, 39
- Dressing, 108
  
- Eier, 103
- Eis, 11, 13
- Enten-Brust, 47
- Erdbeeren, 10
  
- Feld-Salat, 115
- Fenchel, 29, 36
- Filet, 66, 67, 70, 73
- Fisch, 100
- Fleisch, 82, 108, 115, 120, 124
- Fleisch-Filet, 126
- Forelle, 31
- Forellen-Filet, 23
- Früchte, 11, 16–19
- Frühlingsrolle, 112, 116, 117, 123
  
- Gans, 48
- Garnelen, 114, 116, 120, 125
- Geflügel, 60, 61, 86, 112, 115–117, 123, 124
- Gnocchi, 2
- Gulasch, 141
- Gurke, 24, 100, 108, 117, 120, 142
  
- Hähnchen-Brust, 46, 49–53, 56
- Hähnchen-Schenkel, 46
- Hackfleisch, 58
- Heilbutt, 31, 32
- Hering, 22
- Himbeeren, 9, 11, 14
- Hirsch-Rücken, 131
  
- Iberico, 90
  
- Jakobsmuscheln, 77, 122
- Johannisbeeren, 13
  
- Käse, 85, 114, 117, 120, 124, 126
- Kürbis, 3, 43, 44, 49, 55, 82, 120, 131, 134
- Kabeljau, 33
- Kalb, 58, 62, 63
- Kaninchen-Rücken, 132, 133
- Karpfen, 34
- Kartoffeln, 2–4, 112
- Keule, 72, 74
- Kohlrabi, 125
- Kokos, 114
- Kräuter, 98
- Kresse, 84
- Kuchen, 15, 16, 18
  
- Lachs, 72, 117, 120
- Lachs-Filet, 24, 29, 34
- Lauch, 30, 31, 37, 46, 53, 61, 67, 84, 94, 98, 106, 116, 123, 132
- Linsen, 2, 35, 37, 92
  
- Möhren, 121
- Müllerin, 27, 28
- Mandarinen, 11, 16, 17
- Mandeln, 9

Maronen, 48, 135  
 Mascarpone, 10, 18  
 Medaillon, 67  
 Meeresfrüchte, 113, 116, 120, 121  
 mit-Alkohol, 110  
  
 Nougat, 16  
 Nudeln, 76, 140  
  
 Obst, 18, 98, 106, 107, 109, 110, 114–117,  
 120, 122, 125  
 ohne-Alkohol, 106–108, 110  
 Orangen, 9–11, 16, 18, 19  
  
 Pancetta, 140  
 Paprika, 2, 77, 80, 98, 116, 132  
 Perlhuhn-Brust, 53  
 Pflaumen, 11, 19  
 Pilze, 66, 85, 91, 98, 123, 130, 141  
 Pudding, 10, 14, 15  
 Puten-Brust, 54  
  
 Quark, 14, 102  
  
 Räucherfisch, 36  
 Rüben, 122  
 Rücken, 73, 90  
 Radicchio, 114  
 Radieschen, 36  
 Reh, 130  
 Reis, 109  
 Rettich, 51, 58, 81, 82, 95, 113, 127  
 Rhabarber, 9, 14  
 Riesen-Garnelen, 76  
 Rind, 87  
 Rinder-Hack, 58  
 Rinder-Steak, 80  
 Roastbeef, 80–82  
 Rotkraut, 47, 115  
 Rotwein, 98  
  
 Saibling-Filet, 36–38  
 Salat, 139  
 Salsa, 98  
 Sauerampfer, 42  
 Sauerkraut, 91, 138  
 Schinken, 123  
 Schmarrn, 13  
 Schnitzel, 90, 91  
 Schoten, 34  
 Schweine-Filet, 90–95  
 Seelachs, 39  
  
 Seeteufel, 40, 41  
 Sellerie, 126  
 sonstige, 3, 9, 68, 69, 86  
 Sorbet, 12  
 Spargel, 5, 93, 119, 127  
 Speck, 123, 127, 139, 141  
 Spinat, 27, 33  
 Spitzkohl, 23, 139  
 Stampf, 4  
 Strudel, 8  
 Stubenküken, 55  
 Sushi, 24  
  
 Tatar, 121, 122, 128  
 Tintenfische, 76  
 Tomaten, 98  
  
 Vegan, 102, 103  
  
 Würstchen, 142  
 Wachteln, 134  
 Weißkohl, 4  
 Wein, 98  
 Wild, 115, 117  
 Wildschwein, 135  
 Wirsing, 53  
 Wolfsbarsch, 42  
  
 Zander-Filet, 35, 43, 44  
 Zucchini, 133