

| Die Küchenschlacht - Menü am 02. Dezember 2016 |
Finalmenü von Alexander Herrmann



**Final-Vorspeise: „Feldsalat mit Speckchips und gebratenen Birnenspalten“
von Alexander Herrmann**

Zutaten für zwei Personen

Für den marinierten Feldsalat:

150 g Feldsalat
2 Zitronen
1 EL helle Sojasauce,
1 EL Wasser
 Kaltgepresstes Rapsöl, zum Anbraten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Speckchips:

6 Scheiben Frühstücksspeck / Bacon

Für die Birnenspalten:

2 Birnen
2 EL Mandeln, gehobelt
1 EL Butter
 Rapsöl, kaltgepresst, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Speckscheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen etwa zwölf Minuten zu knusprigen Chips ausbacken. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Birnen schälen, achteln und dabei das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in einer heißen Pfanne mit ein wenig Öl hellbraun anbraten, die Mandelblättchen und die Butter zugeben, kurz aufschäumen lassen und die Hitze reduzieren. Unter regelmäßigem Schwenken weiterbraten, bis die Mandeln, samt Butter, hellbraun sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus der Pfanne nehmen.

Für die Vinaigrette die Zitronen halbieren und auspressen. Anschließend die Schale abreiben. Den Saft und den Abrieb der Zitronen mit Sojasauce und Wasser vermischen und mit Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Ganze in einer großen Schüssel kräftig mit einem Schneebesen verrühren, dabei einen Esslöffel Rapsöl einlaufen lassen und mit Salz abschmecken.



Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und mit der Vinaigrette marinieren. Nochmals abschmecken und mittig auf einem Teller anrichten. Die Birnenspalten, samt Mandelbutter darum verteilen, die Speckchips in den Feldsalat stecken und alles servieren.



Final-Hauptgang: „Rosa gebratene Entenbrust mit Pfefferhonig, gebratenem Rotkohl und Lebkuchen-Knöpfe“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust mit Pfefferhonig:

2	Barbarie-Entenbrüste
2	Schalotten
1 EL	Aceto Balsamico
4 EL	Honig
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Lebkuchen-Knöpfe:

1,5 Scheiben	Bauernbrot (Mischbrot)
3	Eier
150 g	Mehl
2 Zweige	glatte Petersilie
1 TL	Lebkuchengewürz
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Butter
1 EL	Mineralwasser, spritzig
1 TL	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den gebratenen Rotkohl:

2	Orangen
½ Kopf	Rotkohl
2 EL	Wildpreiselbeeren, aus dem Glas
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Die Haut der Entenbrüste mit einem Teppichmesser rautenförmig einritzen, mit einer Prise Salz auf der Haut einreiben und mit der Hautseite nach unten in eine kalte, beschichtete Pfanne legen. Die Entenbrüste ohne Öl langsam anbraten. Sobald die Hautseite gut gebräunt ist, auch die Unterseite der Entenbrüste salzen, wenden und kurz anbraten. Die Brüste auf ein Backgitter in die mittlere Schiene des Backofens setzen und etwa 20 bis 25 Minuten rosa garen.

Für den Pfefferhonig die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit ein wenig Öl hellbraun anschwitzen. Anschließend vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen, mit einem kleinen Schuss Balsamico ablöschen, den Honig dazugeben und mit viel Pfeffer abschmecken.



Die gegarten Entenbrüste aus dem Backofen nehmen, nochmals mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne geben und langsam knusprig braten.

Für die Lebkuchenknöpfe die Eier mit einer Prise Salz in einer Schüssel aufschlagen. Mehl unterrühren und mit einem Holzkochlöffel zwei bis drei Minuten kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Das Bauernbrot fein würfeln und mit etwas Butter in der Pfanne knusprig zu Croutons ausbacken.

Petersilie abbrausen und trocken wedeln, fein hacken und zusammen mit den Brotcroustons zum Teig geben. Mit Lebkuchengewürz und Pfeffer abschmecken und vorsichtig einen Schuss spritziges Mineralwasser einrühren.

In einem großen Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und von dem Teig mit einem in heißes Wasser getauchten Teelöffel und dem Handballen kleine Knöpfe abstechen und diese in das kochende Salzwasser gleiten lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Knöpfe etwa drei bis fünf Minuten im heißen Wasser ziehen lassen, herausnehmen, abtropfen und trocken tupfen.

Für den Rotkohl die Orangen schälen und filetieren. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, langsam in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen. Die Orangenfilets und die Preiselbeeren vorsichtig unterrühren und nochmals abschmecken.

Die Knöpfe in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz knusprig braten, einen Esslöffel Butter zugeben und aufschäumen lassen. Anschließend die Knöpfe auf Küchenpapier abtropfen und zusammen mit dem Rotkohl auf Tellern anrichten. Die Entenbrüste in Tranchen schneiden, darauf setzen und mit dem Pfefferhonig beträufeln.



Zusatzgericht: „Alexander Herrmanns Frucht-Glühwein“

Zutaten:

3 L	Rotwein (Rioja)
0,5 L	naturtrüber Apfelsaft
250 g	schwarzes Johannisbeergelee
2	Orangen
1	Zitrone
2 Teebeutel	Kräutertee
3	Zimtstangen
3	Vanilleschoten
3	Nelken
4	Zimtblüten
2 TL	Kardamom
2 Prisen	Glühweingewürz
3 EL	Wildblütenhonig
2 TL	brauner Zucker

Zubereitung

Johannisbeergelee in einem Topf geben, einkochen und karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und anschließend den Rotwein dazu gießen.

Die Orangen und die Zitrone inklusive der Schale in Scheiben schneiden und mit in den Topf geben. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und zusammen mit den Zimtstangen ebenfalls mit in den Topf geben. Die Kräuterteebeutel dazu geben.

Mit Glühweingewürz, den Nelken, den Zimtblüten und Kardamom auffüllen und den Honig und braunen Zucker ebenfalls mit in den Topf geben. Umrühren, Temperatur reduzieren und abschließend in Gläser füllen und servieren!