



## | Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 20. März 2008 |

### ***Kartoffel-Basilikum-Suppe mit gebratenen Riesengarnelen von Alexander Herrmann***

#### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Kartoffeln
4	Riesengarnelen
1	Zwiebel, klein
1	Karotte
1 Knolle	Sellerie
1 Stange	Lauch
500 ml	Gemüsebrühe
300 ml	Sahne
5 EL	Olivenöl
5 Zweige	Thymian
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Basilikum
	Salz
	Pfeffer, schwarz
	Olivenöl, zum Anbraten

#### **Zubereitung**

Kartoffeln schälen und achteln. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und die äußeren Blättern vom Lauch entfernen. Das Gemüse in grobe Würfel schneiden.

Zwei Esslöffel Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Das Gemüse darin kurz anschwitzen, die Kartoffelwürfel hinzugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Ganze bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die Riesengarnelen abziehen, Köpfe und Därme entfernen und die Garnelen längs halbieren. Die Thymianblätter abzupfen, den Knoblauch hacken und beides zusammen mit drei Esslöffeln Olivenöl verrühren. Etwas ziehen lassen.

Wenn die Kartoffeln weich sind, die Sahne langsam angießen und erneut aufkochen lassen. Das Ganze mit Hilfe eines Pürierstabs sämig mixen, durch ein Sieb gießen und mit Salz und schwarzen Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Suppe erneut aufkochen.

Die Basilikumblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Riesengarnelen darin zusammen mit einer Prise Salz kurz anbraten.

Die Suppe in tiefen Teller anrichten und je zwei Riesengarnelen auflegen. Das Ganze mit Basilikumstreifen dekorieren.

**by fernsehmacher/Idee: Herrmann**



## ***Schweinemedallions mit Rahmpilzen und Tagliatelle von Alexander Herrmann***

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Schweinefilet, küchenfertig
2 EL	Olivenöl
2 Zweige	Rosmarin
2	Schalotten
50 g	Speck
1 Bund	Schnittlauch
8	Kirschtomaten
250 g	Tagliatelle, frisch
1 TL	Butter
200 g	Champignons
200 g	Austernpilze
500 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. Die Austernpilze putzen und in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten halbieren und den Strunk entfernen. Den Speck in feine Würfel schneiden.

Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten- und Speckwürfel darin anschwitzen. Die Pilze hinzugeben, etwas salzen und alles zusammen gut anbraten. Die Hälfte der Sahne angießen, die Kirschtomaten hinzugeben und cremig einkochen lassen.

Die restliche Sahne mit einer Prise Salz aufschlagen. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und hinzugeben. Beides gut vermischen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Rosmarinzweigen kurz anbraten. Alles zusammen auf einen großen Teller geben und im Ofen zehn Minuten fertig garen.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen und in ein wenig Butter anschwanken.

Die Pilze aufkochen und die geschlagene Kräutersahne unterheben.

Die Nudeln mit einer Fleischgabel dekorativ aufrollen und auf zwei Teller setzen. Die Pilzsauce auf den Nudeln verteilen und die Medaillons auflegen.

**by fernsehmacher/Idee: Herrmann**