

| Die Küchenschlacht - Menü am 13. Mai 2016 | „Finalmenü“ vom Alexander Herrmann



Vorspeise: „Safran-Spargelsalat“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

½ Kopf	Salat
10 Stangen	weißer Spargel
2	Zitronen
1	Orange
15	Safranfäden

Für das Dressing:

2	Schalotten
200 g	Naturjoghurt
1 EL	Zucker
2 Zweige	glatte Petersilie
2 Zweige	Kerbel
2 Zweige	Estragon
2 EL	Rapsöl
1 TL	feines Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Spargelsalat Wasser mit Salz und Zucker in einem großen Topf zum Kochen bringen. Spargel schälen und im Sud etwas weicher als bissfest kochen. Spargel herausnehmen, abkühlen lassen und schräg in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Den Sud auffangen.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer kleinen Pfanne mit Rapsöl anschwitzen. Etwas Spargelsud angießen, Safran zugeben und erhitzen bis sich der Safran im Sud gelöst hat. Von der Zitrone und Orange einige Zesten reißen und die Zitrone anschließend auspressen. Pfanne vom Herd nehmen, Spargelstücke hineinlegen und mit Salz, Zucker, etwas Zitronensaft und einigen Zitronen- und Orangenzenen abschmecken.

Petersilie, Kerbel und Estragon abrausen, trockenwedeln und von den Stielen zupfen. Kräuter grob hacken und mit Joghurt in einen hohen Becher geben. Joghurt mit Salz, Pfeffer, Zucker und wenig Zitronensaft abschmecken und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.



Den Kopfsalat waschen, trockenschleudern und in grobe Stücke reißen.

Den Kopfsalat auf Tellern anrichten, mit Kräuter-Joghurt-Schaum beträufeln und dem Safran-Spargel garnieren und servieren.



Hauptgang: „Lammschnitzel mit mediterranen Bratkartoffeln“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammschnitzel:

4	Lammschnitzel aus der Keule à 100 g
1	Zitrone
3	Eier
50 g	Mehl
150 g	Pankomehl
2 EL	Butterschmalz, zum Anbraten
2 Zweige	Basilikum
2 Zweige	Rosmarin
4 EL	Pflanzenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

12	kleine Kartoffeln
2	Strauchtomaten
2 EL	schwarze Oliven
2 Stangen	Frühlingslauch
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
2 Zweige	Rosmarin
2 EL	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Frühlingslauch waschen, trockentupfen und in Ringe schneiden. Strauchtomaten mit einem Bunsenbrenner abflämmen, die Haut abziehen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Für die mediterranen Kartoffeln diese waschen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Abgießen, abkühlen lassen und halbieren. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne legen und mit wenig Olivenöl knusprig braten. Anschließend Butter und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben, aufschäumen lassen, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingslauch, Tomatenwürfel und Oliven zugeben, kurz mit anschwenken, Basilikum unterheben und aus der Pfanne nehmen.

Lammschnitzel mit einem Tropfen Öl zwischen zwei Klarsichtfolien legen, mit dem Plattiereisen klopfen und aus der Folie herausnehmen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einige Nadeln von den Zweigen zupfen. Rosmarin grob hacken und unter das Panko mischen.

Eier aufschlagen, etwas Zitronenschale hineinreiben und mit einer Gabel verquirlen. Lammschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, in der Eiermasse und im Rosmarinpanko



wenden. Lammschnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz ca. 3 Minuten goldbraun
Seiten ausbacken. Schnitzel auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, das Lammschnitzel dazusetzen und mit einer kleinen
Zitronenspalte garnieren und servieren.