



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 27. März 2009 |

Roastbeefroulade mit Rotweinzwiebeln und Selleriepüree von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

400 g	Roastbeef
100 g	Sellerie
100 g	Kartoffeln, festkochend
6	Zwiebeln
1	Muskatnuss
2 Zweige	Blattpetersilie
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 EL	Zucker, braun
1 EL	Speisestärke
2 EL	Butterschmalz
2 EL	Dijonsenf
50 ml	Sahne
150 ml	Rotwein
200 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Roastbeef waschen, trocken tupfen, in zwei gleich große Stücke schneiden und mit einem Plattierisen zwischen Frischhaltefolie dünn klopfen. Die Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Dijonsenf dünn bestreichen.

Die Blätter der Petersilie abzupfen und die Hälfte in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butterschmalz frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und beiseite stellen. Die andere Hälfte fein hacken und gleichmäßig auf den Senf streuen. Nun die Roulade einrollen und in einer Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz anbraten: zuerst auf der Schnittstelle, anschließend rundum. Danach zehn Minuten im Ofen fertig garen lassen.

Den Thymian fein hacken. Etwas Muskat reiben. Den Sellerie und die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und zusammen mit der Sahne, 100 Millilitern Brühe, einem Zweig Thymian, etwas Salz und einer Prise Muskat bei mittlerer Hitze kochen. Sobald der Sellerie und die Kartoffeln weich sind, das Ganze pürieren.

Die Zwiebeln abziehen und dabei darauf achten, dass der Strunk erhalten bleibt. Die Zwiebeln anschließend achteln. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen, mit dem Rotwein ablöschen und mit der restlichen Brühe auffüllen. Die Zwiebeln, den restlichen Thymian und den Rosmarin dazugeben und bei kleiner Hitze weich kochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, das Ganze damit sämig binden und mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Die Rouladen aus dem Ofen nehmen und erneut in einer Pfanne in der Butter kurz anbraten. Anschließend etwas abtropfen lassen und schräg anschneiden.

Das Selleriepüree in die Mitte der Teller geben, die Roulade darauf setzen und die Rotweinzwiebeln darum legen. Mit etwas Rotweinsud beträufeln und mit der frittierten Petersilie dekoriert servieren.



Grießflammerie mit marinierten Orangenfilets von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

650 ml	Milch
4	Orangen
80 g	Zucker
100 g	Grieß, fein
1 EL	Zucker, braun
1	Zitrone, unbehandelt
3 Blatt	Gelatine
1 Prise	Salz
1 Schote	Vanille
150 ml	Sahne
2 EL	Orangenlikör

Zubereitung

Die Schale der Zitrone reiben. Die Milch mit dem Salz, 40 Gramm Zucker und dem Zitronenabrieb in einem Topf verrühren. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und die Schote und das Mark zu der Milch geben. Das Ganze einmal aufkochen lassen und anschließend die Vanilleschote entfernen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Den Grieß unter ständigem Rühren zur Milch geben und auf schwacher Hitze solange rühren, bis die Masse leicht eindickt. Nun von der Kochstelle nehmen, die Gelatine unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat und die Masse fünf Minuten quellen lassen.

Die Masse auf Eiswasser stellen und kaltrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Zwei kleine Förmchen kalt ausspülen und das Griesflammerie hineinfüllen. Nun in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Die Orangen schälen und die Filets heraustrennen. Den Orangensaft dabei auffangen und in einem Topf etwas einkochen lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen, den restlichen Zucker und den Orangenlikör dazugeben und die Orangenfilets darin marinieren.

Das Grießflammerie auf Teller stürzen und die Orangenfilets darum legen. Kurz vor dem Servieren das Grießflammerie mit dem braunen Zucker gleichmäßig bestreuen, mit einem Bunsenbrenner abflämmen und servieren.