

| Die Küchenschlacht – Silvester-Menü am 30. Dezember 2015 |
„Finalmenü“ Alexander Herrmann



Vorspeise 1: „Gebratene Riesengarnelen mit Avocado-Wasabi-Creme“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen:

- 4 Riesengarnelen
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Butter
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Creme:

- 2 Avocado
- 1-2 TL Wasabipaste
- 1 EL Crème fraîche
- 1 Limette
- 1 Prise Fleur de Sel

Zubereitung

Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale heben. Hälfte des Avocadofleisches mit dem Saft einer halben Limette, dem Wasabi und der Crème fraîche in einer Moulinette cremig aufmixen und mit Salz abschmecken. Die restliche Avocado in Würfel schneiden und unter die Avocado-Creme heben.

Riesengarnelen schälen, Därme entfernen, waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in einer Pfanne mit wenig Fett braten. Butter darin aufschäumen lassen, Rosmarin zugeben und Pfanne vom Herd nehmen.

Avocado-Wasabi-Creme mit gebratenen Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise 2: „Lachstatar mit Zitronen-Crème fraîche und gerösteten Cashewkernen“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

200 g	Lachsfilet, ohne Haut
50 g	Cashewkerne
100 g	Crème fraîche
1	Zitrone
	Olivenöl
	Salz
	Cayennepfeffer, zum Würzen

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Cashewkerne in eine Auflaufform geben und im Backofen 10 bis 14 Minuten hellbraun rösten. Zitronenschale abreiben, Zitrone auspressen. Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in feine Würfel schneiden, mit Salz, Abrieb der Zitrone und einer kleinen Prise Cayenne abschmecken und mit Olivenöl marinieren.

Crème fraîche mit Saft der Zitrone und einer Prise Salz abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Lachstatar in Gläser füllen, große Tupfen Zitronen-Crème-fraîche aufspritzen und mit den Cashewkernen garniert servieren



Hauptgang: „Mit Kräutern gefüllte Schweinemedallions mit Champagnerkraut und Parmaschinken-Kartoffeln“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions

300 g	Schweinefilet (küchenfertig pariert)
1 Zweig	Basilikum
1 Zweig	glatte Petersilie
½ Bund	Schnittlauch
	Pflanzenöl
2 EL	Butter

Für die Kartoffeln:

5	kleine Kartoffeln (z.B. La Ratte oder Bamberger Hörnchen)
10 Scheiben	Parmaschinken
	Pflanzenöl

Für das Champagnerkraut:

200 g	Sauerkraut (fertig, aus Dose/Glas)
100 ml	Champagner
100 ml	Gemüsefond
2 EL	Schmand
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Zucker

Zubereitung

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet in sechs gleich große, gut daumendicke Medallions schneiden, eine kleine Tasche in jedes Medaillon schneiden und mit Kräutern spicken. Anschließend die gespickten Medallions in einer Pfanne mit Pflanzenöl ringsum anbraten, herausnehmen und auf einem Backgitter, auf der Mittleren Schiene, im vorgeheizten Backofen garen. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, die gegarten Medallions nochmals hineinlegen und kurz in der Butter nachbraten.

Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen, pellen und anschließend der Länge nach halbieren. Die halbierten Kartoffeln mit Parmaschinken umwickeln und in einer Pfanne mit wenig Öl ringsum knusprig braten.

Das Sauerkraut in ein Sieb schütten, unter fließendem Wasser abwaschen, abtropfen, zusammen mit der Hälfte des Champagners und dem Fond in einen Topf gießen und einkochen lassen. Wenn die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist, den Schmand zugeben, das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und kurz vor dem Servieren den restlichen Champagner einrühren.

Champagnerkraut mit Schweinemedallions und Parmaschinken-Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert 1 : „Blaubeer-Caipirinha-Sorbet-Shooter“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

200 g	gefrorene Blaubeeren
4	Limetten
6-8 cl	Cachaca-Rum
220 ml	Apfelsaft
2-3 EL	Puderzucker
1 EL	brauner Zucker

Zubereitung

Die Limettenschale abreiben, anschließend auspressen. Beeren im gefrorenen Zustand in einen Mixbecher geben, Rum, Apfelsaft, Puderzucker, sowie Saft und Abrieb der Limetten dazugeben, rasch zu einem cremig-flüssigen Sorbet mixen, anschließend den braunen Zucker dazugeben, kurz unterrühren, in kleine Gläser füllen und mit einem Strohhalm servieren.