

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Alexander Herrmann**

**2008-2011**

**104 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

# Inhalt

<b>Beilagen</b>	<b>1</b>
Lauch-Gemüse . . . . .	2
Safran-Risotto . . . . .	2
<b>Dessert</b>	<b>3</b>
Apfel-Strudel im Glas . . . . .	4
Blutorangen-Quark-Gratin auf Bananen-Quark-Eis . . . . .	4
Erdbeer-Mascarpone-Gratin . . . . .	5
Frankenwälder Kirsch-Eis, Nougat-Strudel und Mandel-Milch . . . . .	5
Gebratene Quark-Nocken mit Rotwein-Zwetschgen . . . . .	6
Heidelbeer-Zitronen-Eis mit Vanille-Sahne . . . . .	6
Karamellierte Apfel-Spalten mit Punsch-Sabayon . . . . .	7
Kirsch-Rahm-Eis mit angeschlagener Zimt-Sahne . . . . .	7
Kleine Mandel-Strudel mit Erdbeer-Limonen-Kompott . . . . .	8
Luftiges Birnen-Limonen-Gratin mit Zimt-Crackern . . . . .	9
Orangen-Filets mit Lebkuchen-Zabaione . . . . .	9
Quark-Crêpe mit marinierte Kirschen, Limonen-Sabayon . . . . .	10
Quark-Küchle mit glasierten Erdbeeren . . . . .	11
Quark-Nocken, Zitronen-Mandel-Schmelze, Schmor-Orangen . . . . .	12
Romantische Torten-Bombe . . . . .	13
Rotwein-Zwetschgen mit Vanille-Sabayon . . . . .	14
Trilogie aus Dörrobst, Quark-Joghurt, Pumpernickel . . . . .	15
Überraschung-Tiramisu . . . . .	16
Zitronen-Joghurt-Eis mit Melonen-Kaltschale und Estragon . . . . .	17
Zwetschgen mit Haselnuss-Streuseln und Karamell-Bier-Eis . . . . .	18

<b>Fisch</b>	<b>19</b>
Doraden-Filet, Kräuter-Spinat, Sellerie-Vinaigrette . . . . .	20
Doraden-Filet, Safran-Risotto, marinierter Fenchel . . . . .	21
Dreierlei vom Fisch-Stäbchen . . . . .	22
Fränkischer Gruß an Laos (Peterfisch) . . . . .	23
Gebratener Lachs mit grünem Spargel und Safran-Risotto . . . . .	24
Heilbutt mit Zitronen-Thymian . . . . .	25
Kross gebratener Wolfsbarsch mit Safran-Tomaten . . . . .	26
Lachs mit Avocado und Pfeffer-Kartoffeln . . . . .	26
Lachs-Carpaccio mit frittierten Kapern . . . . .	27
Lachs-Filet in Kartoffel-Kruste mit geschmorten Gurken . . . . .	27
Lachs-Forelle mit Meerrettich-Kruste auf Lauch-Gemüse . . . . .	28
Lauwarm gebeizter Lachs mit Feld-Salat-Pesto und Croutons . . . . .	29
Peterfisch-Filet im Spinat-Blatt, Morchel-Spargel-Ragout . . . . .	30
Pochierte Saibling-Filets, Meerrettich-Soße . . . . .	31
Roh marinierter Lachs afrikanisch . . . . .	31
Steinbutt-Ravioli mit Creme-Spinat, Balsamico-Schaum-Soße . . . . .	32
Törtchen vom gebeizten Saibling . . . . .	33
Zander mit krossem Rosmarin und lauwarmen Lauch-Salat . . . . .	34
Zander mit Schnittlauch-Butter pochiert und Kürbis-Gemüse . . . . .	35
Zander-Filet mit Schalotten-Spinat und Meerrettich-Soße . . . . .	36
Zander-Filet, Spargel-Risotto, Morchel-Rahm-Soße . . . . .	37
<b>Geflügel</b>	<b>39</b>
Dattel-Hähnchen-Spieß mit Couscous und Limonen-Joghurt . . . . .	40
Enten-Brust mit Rotweinzwiebeln und Maronen-Püree . . . . .	41
Enten-Brust, Dörrobst-Oliven-Chutney und Kartoffel-Spänen . . . . .	42
Gänse-Brust mit Brot-Kruste, Rotweinkraut, Äpfel . . . . .	43
Gebratene Enten-Brust mit Gewürz-Kürbis und Steinpilzen . . . . .	44
Gebratene Enten-Brust mit Rahm-Wirsing und Schupf-Nudeln . . . . .	45
Hähnchen-Brust im Cornflakes-Mantel mit Gurken-Nudeln . . . . .	46
Hähnchen-Brust mit Basilikum und Tomaten-Pilz-Gemüse . . . . .	47
Mais-Hähnchen-Brust mit Rosmarin gebraten . . . . .	48
Maronen-Cappuccino mit schwarzem Trüffel . . . . .	49

<b>Hack</b>	<b>51</b>
Fleisch-Pflanzerl-Drache . . . . .	52
<b>Kalb</b>	<b>53</b>
Kalb-Medaillons mit Kräuter-Haube, Spargel-Spitzen . . . . .	54
Kalb-Medaillons mit Sommer-Gemüse, Kartoffel-Mayonnaise . . . . .	55
Ossobuco mit Polenta und Schmortomaten . . . . .	56
Rohmariniertes Kalb-Filet grün-gelb-rot-braun . . . . .	57
Spargel im Kalbskopf-Sud . . . . .	58
Tranchen vom Kalb-Rücken und Brotchip-Kräuter-Lasagne . . . . .	59
Zweierlei Kalb-Filet vom schwarzen Trüffel . . . . .	60
<b>Lamm</b>	<b>61</b>
Lamm-Filet-Rosmarin-Spieße mit Pilzen, Orangen-Kartoffeln . . . . .	62
Lamm-Rücken mit Schmorschälotten-Vinaigrette und Sellerie . . . . .	63
<b>Meer</b>	<b>65</b>
Riesen-Garnelen mit Limone und Knoblauch geröstet . . . . .	66
<b>Rind</b>	<b>67</b>
Rinder-Filet mit Tomaten-Tapanade, gratiniert . . . . .	68
Steak-Röllchen mit Kartoffel-Schiffchen . . . . .	69
<b>Salat</b>	<b>71</b>
Artischocken-Salat, Tomaten-Vinaigrette, Focaccia . . . . .	72
Artischocken-Salat . . . . .	72
Frühlingsrolle von konfierter Gans und Blaukraut . . . . .	73
Gebackene Lachs-Forellen-Praline mit Gurken-Kresse-Salat . . . . .	74
Gebratene Kräuterseitlinge, Tomaten-Kräuter-Vinaigrette . . . . .	75
Lauwarm gebeizter Lachs mit grünem Spargel-Salat . . . . .	76
Salat vom Reh-Filet mit Melone und Pinien-Kernen . . . . .	76
Salat vom Semmel-Knödel, Pfifferlinge, Bach-Kresse . . . . .	77
Süßsaure Pfifferlinge mit Röstbrot und Kräuter-Salat . . . . .	78

<b>Schwein</b>	<b>79</b>
Schweine-Filet mit Basilikum und Knoblauch gespickt . . . . .	80
Schweine-Filet pochiert mit Kartoffel-Kürbis-Gemüse . . . . .	81
Schweine-Medaillons mit Senf-Haube, Meerrettich-Soße . . . . .	82
<b>Soßen</b>	<b>83</b>
Balsamico-Schaum-Soße . . . . .	84
Meerrettich-Soße . . . . .	84
<b>Suppen</b>	<b>85</b>
Bärlauch-Kartoffel-Suppe mit Croutons . . . . .	86
Der Kopfsalat . . . . .	87
Kräuter-Rahm-Suppe mit Knoblauch-Croutons . . . . .	88
Maronen-Creme-Suppe mit geräucherter Enten-Brust . . . . .	88
Maronen-Creme-Suppe mit Orangen-Zimt-Croûtons . . . . .	89
Polenta-Zitronengras-Suppe mit Peperoni-Croutons . . . . .	89
Safran-Tomaten-Suppe mit Lachs . . . . .	90
Sellerie-Süppchen mit Lamm-Filet-Würfeln . . . . .	90
Süßsaure Pilz-Suppe mit Speck . . . . .	91
<b>Vegetarisch</b>	<b>93</b>
Gebackene Steinpilz-Frühling-Rolle mit Tomaten-Cappuccino . . . . .	94
Spargel-Mikado . . . . .	95
Spitzkohl mit Kartoffel-Croutons, Pfeffer-Cashew-Kernen . . . . .	95
<b>Vorspeisen</b>	<b>97</b>
Carne Cruda . . . . .	98
Jakobsmuscheln mit Bacon und Fingerlimes . . . . .	98
Jakobsmuscheln nach Bunsenbrenner-Art . . . . .	99
Marinierte Tauben-Brust mit Salat von Herbst-Gemüse . . . . .	99
Rote-Bete-Carpaccio und Räucher-Forelle . . . . .	100
Strammer Max de luxe . . . . .	100

<b>Wild</b>	<b>101</b>
In Thymian-Butter gebratener Kaninchen-Rücken mit Kürbis . . . . .	102
Reh-Medaillons im Nuss-Mantel, Preiselbeer-Creme . . . . .	103
Reh-Rücken auf lauwarmem Melone-Pinienkern-Salat . . . . .	103
Wildtauben-Brust im Holunderbeersud, Kartoffel-Birnen . . . . .	104
<b>Wurst-Schinken</b>	<b>105</b>
Rote Bete mit Apfel-Kürbiskern-Vinaigrette, Speck-Chips . . . . .	106
Walnuss-Gnocchi mit Speck, Wirsing und Weißwein-Soße . . . . .	107
<b>Index</b>	<b>108</b>





# Beilagen

## Lauch-Gemüse

### Für 4 Personen

6 – 8 Stück Lauch, mitteldick	500 ml Weißwein, trocken	100 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	400 ml Fischfond	80 ml sehr trockener Wermut
100 g Butter, eiskalt	3 EL Sahne, geschlagen	8 – 10 Kartoffeln, groß
Petersilie, Salz	Zucker, Pfeffer	

Den Lauch klein schneiden, waschen, mit 250 Milliliter Wein und Salz weich dünsten. Zum Schluss Crème-fraîche und Sahne unterheben und abschmecken. Den Fischfond mit 250 Milliliter Wein und Wermut auf ein Drittel der Flüssigkeit einkochen. Dann Butter einschwenken und alles sehr schaumig mit einem Pürierstab aufschlagen. Vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und mit etwas Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, waschen und im Salzwasser 20 Minuten garen.

Alexander Herrmann am 07. November 2008

## Safran-Risotto

### Für 2 Personen

200 g Risottoreis	Parmesan	2 Schalotten
1 unbehandelte Zitrone	1 Knoblauchzehe	3 EL Butter
Olivöl, Salz, Pfeffer	500 ml trockener Weißwein	300 ml Fischfond
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	2 g Safran-Fäden

Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit etwas Weißwein, dem Fischfond, dem Lorbeerblatt, der Knoblauchzehe und einem Thymianzweig aufkochen. Den Reis parallel in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein komplett ablöschen, einen Deckel darauf geben, das Risotto beiseite stellen und fünf Minuten quellen lassen. Den Deckel vom Risotto nehmen, den Risotto zurück auf den Herd stellen, mit dem kochenden Weißwein-Fond- Sud bedeckt aufgießen und nun bei milder Hitze unter stetigem Rühren den Risotto langsam cremig-schlotzig einkochen lassen. Dabei immer wieder etwas von dem heißen Weißwein-Fond-Sud hinzugeben. Wenn das Risottokorn al dente ist, den Safran hinzugeben, gut unterrühren und erneut drei Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren erneut einen kleinen Schuss Weißwein-Fond-Sud in den Risotto geben, aufkochen lassen und mit dem Parmesan, der restlichen Butter, einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken und durchrühren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Alexander Herrmann am 18. März 2011

# Dessert

## Apfel-Strudel im Glas

### Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine	200 ml Sahne	1 Vanilleschote
5 EL Puderzucker	1 Zitrone, unbehandelt	4 Äpfel
1 EL Butter	1 Stange Zimt	50 g Rosinen
4 cl Rum, aromatisch	8 Strudelblätter	2 EL Mandeln, gehobelt
Butter, weich		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Etwas Sahne mit Vanillemark und zwei Esslöffel Puderzucker gut erwärmen. Die Gelatine darin auflösen, in eine Schüssel umfüllen und in Eiswasser kalt rühren. Die restliche Sahne aufschlagen, unter die gelierende Vanillesahne rühren, in vier Whiskytumbler füllen und kaltstellen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Äpfel schälen, in Würfel schneiden und mit Butter, Zimt und Zitronenschale in einer Pfanne langsam anbraten. Mit einem Esslöffel Puderzucker abschmecken. Die gehobelten Mandeln mit einem Esslöffel Puderzucker vermischen, in eine Pfanne geben und langsam karamellisieren. Die Rosinen in Rum einweichen, kurz vor dem Servieren abtropfen und zu den Äpfeln geben. Die Strudelblätter mit etwas weicher Butter bestreichen und mit dem restlichen Puderzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen backen, abkühlen lassen und mit einem runden Ausstecher portionieren. In die Gläser mit der Vanillesahne ein Strudelblatt legen, Apfel samt Mandeln darauf geben und erneut ein Strudelblatt darauf setzen.

Alexander Herrmann am 07. Januar 2011

## Blutorangen-Quark-Gratin auf Bananen-Quark-Eis

### Für 4 Personen

#### Blutorangen-Quarkgratin:

1 Ei	0,5 TL Weizenstärke	2 EL Zucker
100 g Quark	1 Vanilleschote	2 Blutorangen
Salz		

#### Bananen-Quarkeis:

1 Banane	1 Schuss Milch	40 g Quark
1 Zitrone	2 EL Puderzucker	10 Amaretti-Kekse

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Blutorangen-Quarkgratin:

Das Ei trennen. Die Schale der Blutorangen abreiben. Eigelb, Stärke, eineinhalb Esslöffel Zucker, Quark, ausgekratztes Mark der Vanilleschote, Blutorangenabrieb und Salz verrühren. Das Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Blutorangen schälen, Filets herausschneiden und einen Teil davon in einen kleinen Tortenring geben. Die Gratinmasse darauf geben und im vorgeheizten Backofen zwölf Minuten backen.

Bananen-Quarkeis:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und im Tiefkühlfach über Nacht festfrieren. Mit Puderzucker, Milch, Quark und Zitronensaft mit Hilfe eines Pürierstabes zu einem cremigen Eis mixen und in einen tiefen Teller großflächig hineinstreichen. Die Amaretti zerbröseln und auf das Eis geben. Die übrigen Blutorangen darauf geben, das heiße Gratin auf das Bananeneis setzen und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 15. Januar 2010

## Erdbeer-Mascarpone-Gratin

### Für 2 Personen

300 g frische Erdbeeren	1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone
1 Vanilleschote	180 g Mascarpone	3 Eier
30 ml Orangenlikör	2 TL Weizenstärke	3 EL Puderzucker
2 EL Zucker	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen. Schale von der Orange reiben. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit einem Esslöffel Puderzucker und etwas Orangenlikör sowie Orangenabrieb marinieren. Das Ganze in einen tiefen Teller geben. Die Eier trennen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale von der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Die Mascarpone mit eineinhalb Teelöffeln Weizenstärke, etwas Zitronensaft und -abrieb, Salz, dem restlichen Puderzucker, dem Vanillemark und dem Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Mascarpone heben. Die Gratiniermasse zwei Zentimeter hoch auf die Erdbeeren geben und auf oberster Schiene im Ofen rasch gratinieren. Das Erdbeer-Mascarpone-Gratin auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 17. Juni 2011

## Frankenwälder Kirsch-Eis, Nougat-Strudel und Mandel-Milch

### Für 4 Personen

150 g Kirschen, TK	3 cl Kirschnaps	100 ml Sahne
2 EL Puderzucker	0,1 l Nougatwürfel	1 Päckchen Strudelteig
1 EL Butter, flüssig	100 g Mandelblättchen	0,2 l Milch
2 cl Mandellikör	100 g Schokoladenkekse	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die tiefgefrorenen Kirschen mit dem Kirschnaps, Sahne und Puderzucker auffüllen und rasch zu einer cremigen Eiscreme mixen. Den Strudelteig ausbreiten, in Quadrate schneiden, mit flüssiger Butter bestreichen, die Nougatwürfel in die Mitte setzen und zu kleinen Säckchen zusammenformen. Im vorgeheizten Backofen circa acht bis neun Minuten knusprig braun backen. Die Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne hellbraun rösten, mit der Milch auffüllen, einmal aufkochen lassen, den Mandellikör hinzugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und die Milch kurz vor dem Servieren schaumig, luftig aufmixen. Die Schokoladenkekse in einem Mixer zu kleinen Schokoladenbröseln zermahlen. Zum Anrichten auf den Schokoladenbröseln eine Nocke von dem Kirscheis setzen, die Nougatstrudel ansetzen und mit der schaumigen Mandelmilch beträufeln.

Alexander Herrmann am 03. Dezember 2010

## Gebratene Quark-Nocken mit Rotwein-Zwetschgen

### Für 2 Personen

200 g Quark	50 g Crème-fraîche	200 g Semmelbrösel
100 g Zwetschgen	1 Zitrone	3 Eier
2 Vanilleschoten	1 EL Pflaumenmarmelade	1 EL Butter
3 EL brauner Zucker	2 EL Puderzucker	1 EL Vanillezucker
1 TL Weizenstärke	1 TL Zimt	50 ml roter Portwein
150 ml Rotwein	100 ml Apfelsaft	

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Den Quark, Crème-fraîche, drei Eigelbe, den Vanillezucker, den Puderzucker, sowie das Mark einer Vanilleschote, die Weizenstärke, die Semmelbrösel, eine Prise Salz und etwas Zitronensaft miteinander vermengen. Das Ganze circa zehn Minuten quellen lassen. Mit einem feuchtem Löffel Nocken formen. Etwas Butter in einer Pfanne zum schäumen bringen. Etwas Zitronenschale hinzugeben und die Nocken anbraten. Anschließend für circa 8-10 Minuten zum Garen in den Backofen geben. Die Zwetschgen halbieren, den Kern entfernen und die Zwetschgen in Spalten schneiden. Den braunen Zucker mit einem Schuss Wasser in einen kleinen Topf geben und einkochen lassen, bis ein heller Karamell entsteht. Wenn die Masse anfängt dicke Blasen zu werfen wird mit dem Portwein und dem Rotwein abgelöscht. Die Masse um die Hälfte einkochen lassen. Nun die Pflaumenmarmelade, das Zimtpulver die halbierte Vanilleschote mit Mark dazugeben. Anschließend die Zwetschgenspalten, sowie einen Schuss Apfelsaft hinzufügen und bei geschlossenem Deckel langsam schmoren lassen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Weizenstärke sämig binden.

Alexander Herrmann am 30. September 2011

## Heidelbeer-Zitronen-Eis mit Vanille-Sahne

### Für 2 Personen

400 g Heidelbeeren	1 unbehandelte Zitrone	1 Zweig Minze
200 ml kalte Milch	250 ml kalte Sahne	1 Vanilleschote
1 EL Vanillezucker	3 EL Puderzucker	Puderzucker

Die Schale der Zitrone reiben, die Zitrone halbieren und auspressen. Die tiefgefrorenen Heidelbeeren mit dem Zitronensaft und dem -abrieb sowie zwei Esslöffeln Puderzucker und der kalten Milch in ein hohes Gefäß geben. Noch in gefrorenem Zustand rasch pürieren, bis eine cremige Eismasse entsteht. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark sowie dem Vanille- und dem restlichen Puderzucker in eine Schüssel geben und kurz cremig-sämig schlagen. Diese nun in eine Cocktailschale geben. Anschließend mit einem in heißem Wasser getauchtem Löffel eine große Nocke vom Heidelbeereis abstecken und dekorativ auf die geschlagene Sahne setzen. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Das Heidelbeer-Zitronen-Eis mit der Vanillesahne und der Minze garnieren, mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.

Alexander Herrmann am 26. August 2011

## Karamellierte Apfel-Spalten mit Punsch-Sabayon

### Für 2 Personen

3 Cox-Äpfel	1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone
1 EL Puderzucker	Puderzucker	1 EL Honig
2 TL Butter	4 Eier	150 ml Orangensaft
100 ml trockener Rotwein	100 ml roter Portwein	1 Vanilleschote
1 Beutel Glühweingewürz		

Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und vom Kerngehäuse befreien. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote beiseitelegen. Ein bisschen Schale von der Orange und der Zitrone reiben. Anschließend die Apfelspalten mit dem Vanillemark, dem Orangen- und Zitronenabrieb und der Butter unter gelegentlichem Umrühren in einer Pfanne vorsichtig braten. Nun immer wieder mit Puderzucker bestäuben bzw. die Äpfel karamellisieren. Den Rotwein in einem Topf fast aufkochen lassen. Anschließend die ausgekratzte Vanilleschote und den Glühweingewürzbeutel hineingeben. Das Ganze sechs Minuten ziehen lassen und den Beutel und die Schote wieder entfernen. Anschließend den Honig, den Portwein und den Orangensaft hinzugeben, unterrühren und das Ganze dann gut abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker und der abgekühlten Rotweinemischung über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Apfelspalten in ein Dessertglas geben und die Punsch-Sabayon darauf verteilen. Die karamellisierten Apfelspalten mit der Punsch-Sabayon in den Dessertgläsern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Dezember 2011

## Kirsch-Rahm-Eis mit angeschlagener Zimt-Sahne

### Für 2 Personen

350 g Sauerkirschen, TK	150 ml Milch	250 ml Sahne
5 EL Puderzucker	1 Vanilleschote	0,5 TL Zimtpulver

Die gefrorenen Kirschen in einem hohen Gefäß zusammen mit der Milch, 50 Milliliter Sahne und drei Esslöffel Puderzucker zu einem cremigen Eis pürieren. Anschließend die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, die übrige Sahne und den übrigen Puderzucker cremig schlagen. Das Ganze mit dem Zimtpulver abschmecken. Wasser zum Kochen bringen und einen Löffel darin erhitzen. Zum Anrichten die Zimtsahne in ein langstieliges Cocktailglas geben und mittels eines heißen Löffels eine Kugel Kirscheis auf die Zimtsahne geben.

Alexander Herrmann am 30. Dezember 2009

# Kleine Mandel-Strudel mit Erdbeer-Limonen-Kompott

**Für 4 Personen**

**Mandelstrudel:**

1 Orange, unbehandelt	1 EL Mandeln, gehackt	1 EL Butter
80 ml Milch	2 EL Polenta, Instant	2 EL Zucker
40 g Nougat	4 Strudelblätter, TK	1 EL Butter, flüssig

**Erdbeer-Limonenkompott:**

3 Limonen, unbehandelt	1 Schale Erdbeeren	Zucker
------------------------	--------------------	--------

**Vanilleschaum:**

1 Vanilleschote	200 ml Milch	20 g Puderzucker
-----------------	--------------	------------------

**Erdbeer-Caipirinha-Shooter:**

2 Limonen, unbehandelt	1 EL Zucker, braun	100 g Erdbeeren, TK
0,1 l Apfelsaft	0,1 l Mineralwasser	6 cl Cachaca-Rum

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Mandelstrudel:

Die Schale der Orange abreiben. Die Mandeln in einem Topf mit der Butter braun rösten. Mit Milch ablöschen, aufkochen, den Polenta-Grieß einrieseln lassen, quellen lassen und mit Zucker, Orangenabrieb und Nougat abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Die Strudelblätter auf sechs mal sechs Zentimeter zuschneiden, mit flüssiger Butter bestreichen, etwas Mandelpolenta in die Mitte geben und zu einem kleinen Säckchen zusammenziehen. Im vorgeheizten Backofen auf einem gebutterten Blech sieben Minuten backen.

Erdbeer-Limonenkompott:

Den Saft der Limonen auspressen, die Schale abreiben. Die Erdbeeren waschen, putzen, in feine Würfel schneiden und einen Teil der Beeren mit etwas Zucker zu einer Fruchtsoße pürieren. Durch ein Sieb gießen, mit den restlichen Erdbeerwürfeln vermischen und mit Limonenschale und -saft abschmecken.

Vanilleschaum:

Milch mit Vanillemark und der ausgekratzten Schote aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Schote entfernen, mit Puderzucker abschmecken und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

Die Limonen vierteln und mit braunem Zucker in einem großen Steinmörser zerreiben. Den Saft durch ein Sieb gießen und mit gefrorenen Erdbeeren, Apfelsaft, Mineralwasser und Rum zu einem sämig kalten Shooter pürieren. In kleine Gläser gießen und mit Strohalm servieren. Die Strudel mit Erdbeerkompott und Vanillemilchschaum dekorativ anrichten.

Alexander Herrmann am 05. Juni 2009



## Luftiges Birnen-Limonen-Gratin mit Zimt-Crackern

**Für 4 Personen**

**Birnen-Limonengratin:**

2 Limonen, unbehandelt	4 Williams-Birnen, reif	1 Vanilleschote
200 ml Weißwein	300 ml Apfelsaft	3 EL Puderzucker
1 EL Weizenstärke	2 Eier	Zucker

**Zimtcacker:**

8 Strudelteigblätter	1 EL Butter, flüssig	1/2 TL Zimtpulver
Puderzucker		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Birnen-Limonengratin:

Den Saft der Limonen auspressen und die Schale abreiben. Die Birnen schälen, die Hälfte in Würfel schneiden und mit Vanille, 100 Milliliter Weißwein, 150 Milliliter Apfelsaft, Limonensaft und -schale und zwei Esslöffel Puderzucker dünsten. Die andere Hälfte mit etwas Zucker, restlichem Weißwein und Apfelsaft zu einem Püree zerkochen. Mit der Weizenstärke zu einem Pudding abbinden und abkühlen lassen. Eiweiß mit restlichem Puderzucker steif schlagen und unter die Birnenmasse heben. Die Birnenwürfel in kleine Schälchen verteilen und die Gratinmasse darauf geben. Im vorgeheizten Backofen zehn Minuten backen.

Zimtcacker:

Den Strudelteig auslegen und mit flüssiger Butter einpinseln. Mit Puderzucker und Zimtpulver bestreuen, vorsichtig aufrollen und im vorgeheizten Backofen vier bis sechs Minuten backen.

Alexander Herrmann am 23. Oktober 2009

## Orangen-Filets mit Lebkuchen-Zabaione

**Für 2 Personen**

3 Orangen, unbehandelt	3 Eier	150 ml Weißwein, halbtrocken
2 EL Zucker	1 Prise Lebkuchengewürz	1 TL Kakaopulver, stark entölt

Die Orangen schälen, anschließend filetieren und die Filets in ein dekoratives Glas geben. Zwei Eier trennen und die Eigelb zusammen mit dem übrigen Ei, dem Zucker, dem Weißwein, dem Lebkuchengewürz und dem Kakaopulver in einer Schüssel über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Lebkuchensabayon auf die Orangenfilets anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 16. Dezember 2009

# Quark-Crêpe mit marinierte Kirschen, Limonen-Sabayon

**Für 4 Personen**

**Geeister Quarkcrepe:**

3 EL Mehl	2 Eier	1 EL Zucker
0,1 l Milch	1 TL Butterschmalz	250 g Quark
2 EL Puderzucker	1 Zitrone	0,5 Vanilleschote

**Marinierte Kirschen:**

200 g Kirschen, frisch	2 cl Amaretto	1 Zitrone
1 EL Puderzucker		

**Limonensabayon:**

2 Eier	1 EL Zucker	0,2 l Weißwein
2 Limonen		

Geeister Quarkcrepe:

Aus Mehl, einem Ei, Zucker und Milch einen Crepeteig herstellen. In einer Pfanne mit Butterschmalz dünne Crepes braten. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Quark mit Zitronenabrieb, Vanillemark, Puderzucker und einem steif geschlagenem Eiweiß anrühren. Eiweiß anrühren. Dünn auf den Crepes ausstreichen, zu einer Roulade aufwickeln und im Tiefkühlfach circa eine Stunde anfrieren.

Marinierte Kirschen:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kirschen entsteinen, sodass der Stiel an der Kirsche bleibt. Mit einem Messer um den Kern herum schneiden, die Kirsche halb öffnen und den Kern herausholen, jetzt die untere Seite der Kirsche gerade schneiden und mit Amaretto, Zitronensaft und Puderzucker marinieren.

Limonensabayon:

Die Schale der Limonen abreiben und den Saft auspressen. Zwei Eigelb, Zucker, Weißwein, Limonensaft und -abrieb über dem Wasserbad zu einer Sabayon aufschlagen. Die marinierten Kirsche mit dem Stiel nach oben, in zwei Reihen, auf den Teller stellen und die Sabayon zwischenrein geben. Die geeisten Quarkcrepes in Tranchen schneiden und auf die Sabayon legen.

Alexander Herrmann am 04. Juli 2008

## Quark-Küchle mit glasierten Erdbeeren

### Für 2 Personen

300 g Erdbeeren	1 Zitrone, unbehandelt	3 Zweige Minze
3 EL Semmelbrösel	180 g Quark	2 Eier
1 TL Butterschmalz	20 ml Himbeergeist	2 Vanilleschoten
1 Prise Zucker	2 EL Puderzucker	1 Prise Salz

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Zitrone reiben, anschließend halbieren und auspressen. Den Quark mit dem Eigelb, dem Vanillemark, etwas Zucker, der Zitronenschale, etwas Zitronensaft und einer Prise Salz verrühren. Anschließend die Semmelbrösel einrühren. Das Ganze acht Minuten quellen lassen. Anschließend Küchle ausstechen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Küchle bei milder Hitze langsam braten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen. Die Erdbeeren putzen, vom Strunk befreien, ein Drittel mit Puderzucker, etwas Himbeergeist und etwas Zitronensaft fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb gießen. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit dem Erdbeermark und dem restlichen Himbeergeist glasieren. Die Quarkküchle mit den glasierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und mit den Minzzweigen garnieren.

Alexander Herrmann am 04. Juni 2010

# Quark-Nocken, Zitronen-Mandel-Schmelze, Schmor-Orangen

**Für 4 Personen**

**Quarknocken:**

260 g Quark	2 Eier	60 g Semmelbrösel
80 g Zucker	2 TL Weizenstärke	1 TL Butterschmalz
1 Vanilleschote	1 Zitrone	

**Zitronen-Mandelschmelze:**

3 EL Mandelmehl	2 EL Semmelbrösel	2 EL Butter
0,5 Zitrone, unbehandelt	1 EL Zucker, braun	

**Schmororangen:**

4 Orangen	1 Vanilleschote	0,5 TL Weizenstärke
Zucker	Milch	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Quarknocken:

Die Eier trennen. Den Saft der Zitrone auspressen. Das Eiweiß mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit Quark, restlichem Zucker, Vanillemark, Weizenstärke, eine paar Spritzern Zitronensaft anrühren und mit Semmelbröseln leicht binden. Fünf Minuten quellen lassen. Danach Eischnee unterheben. Nocken abstechen, in einer Pfanne mit dem Butterschmalz von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen sechs Minuten fertig garen.

Zitronen-Mandelschmelze:

Mandelmehl, Semmelbrösel und Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Schale der Zitrone abreiben und mit in den Topf geben. Kurz vor dem Servieren den braunen Zucker unterrühren.

Schmororangen:

Die Orangen schälen, die Filets herauschneiden und aus dem Rest den Saft auspressen. Die Filets auf einen Teller oder ein Blech legen, im vorgeheizten Backofen bei Umluft sieben bis zehn Minuten schmoren. Den Saft mit Vanillemark etwas einkochen mit etwas Zucker abschmecken und mit etwas angerührter Weizenstärke abbinden. Zum Anrichten die Filets mit Hilfe eines Ausstechers kreisrund anrichten, die Nocken darauf setzen, die Schmelze darüber träufeln und mit der Orangen-Vanille-Jus dekorieren. Etwas aufgeschäumte Milch darüber träufeln.

Alexander Herrmann am 14. November 2008

## Romantische Torten-Bombe

### Für 4 Personen

10 Butterkekse	400 g Butter	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 Pomelo	1 Grapefruit	1 Orange
1 Schote Chili	Schaumküsse	Pistazienkerne
Campari	Weißwein	Zucker
Mehl	Butter	

Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zu größeren Stückchen zermahlen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Butter mit einer Prise Zucker sowie Abrieb und Saft der Zitrone verrühren und die Keksbrösel unterheben, bis es einen kompakten Teig ergibt. Diesen in eine Tortenform oder einen Ausstechring am Boden fünf Millimeter dünn ausstreichen. Im Kühlschrank erstarren lassen. Die Pomelo, Grapefruit und Orangen filetieren, die Filets dritteln und dekorativ auf dem Keksboden auslegen. Aus dem restlichen Saft der Zitrusfrüchte inklusive etwas Zucker, einem Schuss Campari und Weißwein aufkochen lassen und mit Hilfe etwas Mehlbutter (Mehl und Butter im Verhältnis 1:1 verrührt) abbinden, also

in die kochende Flüssigkeit einrühren und sämig binden lassen. Kurz vor dem Servieren die abgekühlte Glasur über die Zitrusfrüchte träufeln. In einer Pfanne zwei Esslöffel Zucker dünn ausstreuen und die Pistazienkerne flach darüber streuen. Bei mittlerer Hitze ganz langsam karamellisieren lassen, dann gelegentlich die Pistazienkerne schwenken, so dass sie rösten und von allen Seiten mit Zucker vermischt sind. Gegebenenfalls noch einen bis zwei Teelöffel Zucker nach und nach vorsichtig hinzugeben. Auf ein Backblech geben und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren dekorativ auf die Torte geben. Von den Schaumküssen den Boden entfernen, den Schokoladenüberzug samt Eiweiß mit Hilfe einer Gabel leicht zerdrücken und mit ein paar zermahlene Butterkekse zu Streuseln vermischen. Diese leicht auf die Torte geben, den Ring vorsichtig von der Torte ablösen und servieren. Die Chilischote der Länge nach vier bis fünf mal einschneiden, in kaltem Wasser kurz einlegen, so dass die zu einer Blüte ähnlich aufbricht und dekorativ neben die Torte legen.

Alexander Herrmann am 01. Oktober 2010

## Rotwein-Zwetschgen mit Vanille-Sabayon

### Für 2 Personen

10 Zwetschgen	1 Zitrone, unbehandelt	3 Eier
100 ml Weißwein	300 ml Rotwein	100 ml Portwein
1 Zimtstange	1 Vanilleschote	2 EL brauner Zucker
2 EL Zucker	Weizenstärke	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den braunen Zucker mit dem Portwein in einen Topf geben und solange einköcheln lassen, bis Blasen entstehen. Nun den Rotwein hinzugeben und die Zimtstange dazugeben. Das Ganze um ein Drittel einköcheln lassen. Die Zwetschgen vierteln, entkernen, in eine Auflaufform geben, mit dem heißen Rotwein aufgießen, gut mit Alufolie abdecken und bei 160 Grad circa 15 Minuten im Backofen schmoren. Anschließend die Zimtstange aus dem Schmorsud nehmen und in zwei dekorative Gläser füllen. Etwas Weizenstärke mit Wasser anrühren. Den Schmorsud in einen kleinen Topf umfüllen und mit ganz wenig angerührter Weizenstärke ganz leicht abbinden. Anschließend wieder über die Rotweinzwetschgen träufeln. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas von der Schale der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone auspressen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Zucker und dem Weißwein sowie dem Vanillemark in eine Schüssel geben und über dem Wasserdampf schaumig aufschlagen, bis eine cremige, feste Bindung entstanden ist. Das Ganze mit ein paar Tropfen Zitronensaft und etwas Zitronenschale abrunden. Die Vanillesabayon sofort vom Wasserbad nehmen und auf die Zwetschgen geben, da sonst das Eigelb stocken kann. Die Rotweinzwetschgen mit der Vanillesabayon kurz in den Dessertgläsern stehen lassen und dann servieren.

Alexander Herrmann am 22. Oktober 2010

## Trilogie aus Dörrobst, Quark-Joghurt, Pumpernickel

**Für 4 Personen**

**Pumpernickel-Crumble:**

50 g Pumpernickel                      50 g Nüsse, gehackt    1 EL Zucker

**Dörrobstkompott:**

4 Feigen                                      1 Vanilleschote            10 Datteln  
1 EL Zucker                                5 cl Rotwein                0,5 TL Weizenstärke  
0,5 Zitrone

**Eis:**

0,5 Zitrone, unbehandelt    100 ml Sahne                100 ml Joghurt  
100 ml Quark                              2 – 3 EL Zucker

Pumpernickel-Crumble:

Den Pumpernickel in feinste Würfel schneiden und mit den gehackten Nüssen in eine beschichtete Pfanne geben. Mit dem Zucker bestreuen und langsam unter stetigem Rühren den Zucker karamellisieren lassen. Parallel dabei die Nüsse und den Pumpernickel rösten, so dass karamellisierte Brot-Nuss-Brösel entstehen. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Dörrobstkompott:

Von den Feigen das obere Stück abschneiden und die Feigen nun einschneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und für das Eis beiseite stellen. Die ausgekratze Vanilleschote in vier Stücke schneiden und vier Feigen damit spicken. Im vorgeheizten Backofen auf einem Teller abgedeckt mit Alufolie circa 18 Minuten schmoren. Die getrockneten Datteln in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und diesen um zweidrittel einkochen lassen. Nun mit etwas in Wasser angerührten Weizenstärke leicht sämig abbinden, abkühlen lassen und die gewürfelten Dattelstücke hineinlegen. Kurz ziehen lassen und gegebenenfalls mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Eis:

Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Sahne, Joghurt und Quark zusammen mit etwas Zitronenabrieb, sowie Zitronensaft und dem Mark der Vanille abschmecken und mit Zucker in der Eismaschine zu einem cremigen Eis frieren. Zum Anrichten die Rotweindatteln auf dem Teller verteilen, die Pumpernickel-Nuss-Brösel ebenfalls darauf setzen, eine Nocke von dem Eis abstechen und die geschmorten Feigen daneben setzen.

Alexander Herrmann am 21. Januar 2011

# Überraschung-Tiramisu

## Für 4 Personen

1 Pck. Himbeeren, TK	1 Mango	100 g Mandeln, gehobelt
1 Tafel Puffreis-Schokolade	2 Zitronen, unbehandelt	1 Limone
1 Vanilleschote	6 EL Quark	5 EL Zucker
3 Eier	20 g Butter	0,1 l Weißwein
Mandeln, ganz	Milch	Grappa
Orangensaft	Chili	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Mango schälen und in Würfel schneiden. Mit einem Esslöffel Zucker, etwas Orangensaft und Chili kurz im Topf glasieren. Anschließend in vier Gläser einfüllen. Gehobelte Mandeln mit einem halben Esslöffel Zucker und Butter in der Pfanne karamellisieren und auf die Mango geben. Die Schale einer Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Quark mit Vanillemark, etwa zwei Esslöffel Zucker, etwas Abrieb und Saft der Zitrone und einem steif geschlagenen Eiweiß auflockern. Auf die Mandeln geben und mit einigen Himbeeren belegen. Den Saft der anderen Zitrone auspressen und mit circa einem Teelöffel Zucker einköcheln und diesen Sirup auf die Himbeeren träufeln. Die Puffreisschokolade in grobe Stückchen schneiden und auf den Himbeeren verteilen. Den Saft der Limone auspressen. Zwei Eigelb, Weißwein, einen halben Esslöffel Zucker, einem Schuss Grappa und Limonensaft über dem Wasserbad zu einer Sabayon aufschlagen und kurz vor dem Servieren auf die Tiramisu geben. Drei gefrorene Himbeeren, einen halben Esslöffel Zucker, einen kleinen Schuss Milch mit Hilfe des Pürierstabes sämig mixen und in die Gläser füllen. Ganze Mandeln in einer Pfanne im Ofen circa 15 Minuten knackig rösten und in die Sabayon geben.

Alexander Herrmann am 22. August 2008



# Zitronen-Joghurt-Eis mit Melonen-Kaltschale und Estragon

## Für 4 Personen

### Eis:

2 Zitronen, unbehandelt    450 g Joghurt            1 Schote Vanille de Tahiti  
70 g Puderzucker

### Melonenkaltschale:

1 Limone, unbehandelt    0,25 Wassermelone    1 Melone, Cavaillon  
30 g Puderzucker            1 Orange                3 cl Wodka  
Crushed Ice

### Gebackener Estragon:

0,25 Bund Estragon            1 TL Butterschmalz    Puderzucker

### Eis:

Die Schale der Zitronen abreiben, den Saft auspressen. Den Joghurt mit Vanillemark, Zitronensaft und -abrieb sowie dem Puderzucker abschmecken und in der Eismaschine frieren.

### Melonenkaltschale:

Von der Limone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Von den Melonen feine Würfel schneiden, diese mit Limonensaft und -abrieb, Puderzucker, Orangensaft und Wodka marinieren. Die Melonenabschnitte fein mixen und ebenfalls mit Limonen und etwas Puderzucker abschmecken, anschließend auf Crushed Ice kühlen.

### Gebackener Estragon:

Den Estragon bei wenig Hitze in der Pfanne mit Butterschmalz langsam kross backen, anschließend mit Puderzucker bestäuben. Zum Anrichten die Kaltschale samt Melonenwürfel in tiefe Teller füllen. Vom Joghurteis Nocken abstechen, darauf geben und mit dem Estragon dekorieren.

### Tipp:

Als Zusatz kleine Orangen-Karamell-Hippen backen.

Alexander Herrmann am 15. Juli 2011

# Zwetschgen mit Haselnuss-Streuseln und Karamell-Bier-Eis

**Für 4 Personen**

**Zwetschgen:**

0,5 Orange	0,5 Zitrone	75 g Zucker, braun
0,15 l Portwein, rot	0,15 l Rotwein	1 Schote Vanille
1 EL Zwetschgenmarmelade	12 Zwetschgen	1 TL Weizenstärke
1 Msp. Zimt		

**Streusel:**

0,5 Zitrone	20 g Zucker	30 g Butter
40 g Mehl	1 Prise Backpulver	10 g Haselnüsse, gemahlen
10 g Haselnüsse, gehackt		

**Eis:**

0,5 Orange, unbehandelt	50 g Zucker	300 ml Schwarzbier
50 ml Pils	200 ml Sahne	2 Eier
Zimt		

**Zwetschgen:**

Schale der Orange und Zitrone abreiben. Den braunen Zucker, Portwein, Rotwein, die ausgekratzte Vanilleschote und Marmelade um die Hälfte reduzieren. Die Zwetschgen entkernen, vierteln und im Schmortopf vorsichtig gar ziehen lassen. Mit angerührter Weizenstärke abbinden und mit Orangen- und Zitronenschale sowie Zimtpulver abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

**Streusel:**

Schale der Zitrone abreiben. Zucker, Butter und Zitronenschale verrühren. Mehl, Backpulver, gemahlene und gehackte Haselnüsse unterrühren, kalt stellen und zu Streuseln bröseln. Ein paar Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

**Eis:**

Schale der Orange abreiben. Den Zucker langsam bernsteinfarben karamellisieren lassen. Währenddessen das Bier und das Pils um die Hälfte einkochen und den Karamell damit ablöschen. Die Sahne aufgießen, aufkochen und rasch auf das Eigelb gießen. Dabei gut unterrühren, stocken und abkühlen lassen. Mit Zimt und Orangenschalen abschmecken und in der Eismaschine frieren. Die warmen geschmorten Zwetschgen in ein Glas füllen, die Streusel darauf verteilen und eine Nocke von dem Eis darauf geben.

Alexander Herrmann am 18. November 2011

**Fisch**

## Doraden-Filet, Kräuter-Spinat, Sellerie-Vinaigrette

### Für 2 Personen

2 Doradenfilets, a 180 g	1 Limone	1 Schalotte
4 Handvoll junger Spinat	1 Sellerieknolle	1 EL Mehl
4 Zweige Basilikum	4 Zweige Rosmarin	3 Zweige Blattpetersilie
200 ml Gemüsefond	Olivenöl	Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Sellerieknolle schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit ein paar Tropfen Olivenöl anschwanken. Mit dem Gemüsefond ablöschen und zwei Minuten lang einköcheln lassen. Die Schale der Limone reiben. Den Limonenabrieb, Salz, etwas Pfeffer und einen guten Schuss Olivenöl hinzugeben und das Ganze zu einer Vinaigrette abschmecken. Die Doradenfilets waschen, trocken tupfen und auf Gräten prüfen. Die Filets auf der Hautseite leicht einritzen und mit etwas Mehl bestäuben. In einer Pfanne mit Olivenöl langsam bei geringer Hitze auf der Hautseite kross-braun braten. Den Fisch anschließend aus der Pfanne nehmen, mit der Fleischseite auf einen Teller legen und im Ofen bei 50 Grad warm halten. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Anschließend in etwas Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen lassen. In der Zwischenzeit das Basilikum vom Zweig zupfen. Die Nadeln vom Rosmarin abstreifen. Das Basilikum, den Rosmarin und die Petersilie grob in Streifen hacken. Den Spinat zusammen mit den Kräutern zu den Schalotten geben, rasch durchschwenken, mit Salz würzen. Die Doradenfilets mit dem Kräuterspinat auf Tellern anrichten und mit der Sellerie-Limonen-Vinaigrette garnieren.

Alexander Herrmann am 07. Mai 2010

# Doraden-Filet, Safran-Risotto, mariniertes Fenchel

## Für 2 Personen

2 Doradenfilets, a 200 g	200 g Risottoreis	1 Fenchel
1 Limette, unbehandelt	50 g Parmesan	2 Zehen Knoblauch
1 Tomate	2 Schalotten	1 Zweig Basilikum
300 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond	6 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	5 g Safran	2 EL Süßrahmbutter, kalt
6 EL Olivenöl	Mehl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Limette halbieren und pressen. Den Saft mit zwei Esslöffeln Olivenöl mit etwas Salz verrühren. Den Fenchel vom harten Ende befreien und die Hälfte anschließend in dünne Scheiben schneiden. 100 Milliliter Weißwein und Salz erhitzen und den Fenchel darin kurz dünsten. Den Fenchel anschließend ohne den Weinsud in die Ölemulsion geben und zwei Minuten ziehen lassen. Die Filets waschen, trocken tupfen und die Haut etwas einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Einen Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Doraden auf der Hautseite langsam kross braten. Eine Knoblauchzehe ungeschält andrücken und mit in die Pfanne geben. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einen mittelgroßen Topf geben und die Schalottenwürfel darin andünsten. Den Reis dazugeben und ebenfalls ein bis zwei Minuten unter Rühren andünsten. Mit Salz würzen und mit dem übrigen Weißwein ablöschen. Mit geschlossenem Deckel sechs Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit den Gemüsefond aufkochen. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die halbe Zehe, den Thymian und das Lorbeerblatt in den Fond geben. Das Risotto mit dem heißen Fond aufgießen, sodass der Reis bedeckt ist. Unter ständigem Rühren diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis eine schlotzige Konsistenz erhält. Der Reis sollte nicht kochen, sondern nur leicht sieden. Die Safran-Fäden hineingeben, gründlich verrühren und mit etwas Salz würzen. Nach zwölf Minuten das übrige Olivenöl hinzufügen und unterrühren. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Süßrahmbutter unter das Risotto heben. Die Tomate vom Strunk befreien und in sehr dünne Scheiben schneiden. Rosettenartig auf einem Teller dekorieren, Risotto in die Mitte geben und den marinierten Fenchel sowie die Doradenfilets darauf geben. Basilikum zupfen und das Ganze damit dekorieren.

Alexander Herrmann am 16. Oktober 2009

## Dreierlei vom Fisch-Stäbchen

### Für 4 Personen

#### Fischstäbchen:

2 Eier	400 g SeeLachsfilet	1 EL Mehl
100 g Pankomehl	100 g Butterschmalz	Pfeffer, Salz

#### Kartoffelstampf:

4 Kartoffeln	0,25 Gartengurke	1 EL Butter
1 TL Senf, grob, körnig	1 TL Senf, mittelscharf	1 Zweig Petersilie
Salz		

#### Tomaten:

4 Strauchtomaten	1 EL Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian		

#### Zucchini:

2 Zucchini	1 Schalotte	2 Zweige Basilikum
Olivenöl		

#### Curry-Lauchgemüse:

1 TL Sesam	1 TL Curry	4 cl Weißwein
100 ml Brühe	8 Stangen Frühlingslauch	Butter

#### Fischstäbchen:

Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das SeeLachsfilet in längliche Scheiben schneiden und mit Mehl, Ei und Panko zu „Fischstäbchen“ panieren. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

#### Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln kochen, pellen und stampfen. Die Gurke schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter weich dünsten. Mit dem Senf und der gehackten Petersilie zu den Stampf geben und mit Salz abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

#### Tomaten:

Die Tomaten häuten, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenviertel mit Olivenöl, Knoblauch und Thymian im Ofen zehn Minuten schmoren.

#### Zucchini:

Die Zucchini und die Schalotte in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl rasch braten und gehackte Basilikumblätter dazugeben.

#### Curry-Lauchgemüse:

Den Sesam in einem Topf mit Butter rösten, mit Curry stäuben und mit Weißwein ablöschen. Die Brühe hinzugeben. Geputzten, in Ringe geschnittenen Frühlingslauch hinzugeben und fertig schmoren. Die Fischstäbchen auf Kartoffelstampf, mit Tomatenhaube auf Zucchini und auf Curry-Lauchgemüse als „Dreierlei“ anrichten.

Alexander Herrmann am 10. Juni 2011

## Fränkischer Gruß an Laos (Peterfisch)

### Für 4 Personen

<b>Fisch:</b>	600 g St. Petersfisch	2 EL Olivenöl	1 EL Butter
3 Zweige Thymian	1 Zehe Knoblauch	Mehl, Salz	
<b>Salat:</b>	200 g Staudensellerie	0,25 Bund Basilikum	Olivenöl, Essig, Salz
<b>Fenchel:</b>	1 Knolle Fenchel	1 Zweig Thymian	1 Zehe Knoblauch
Brühe	Safran-Fäden	Olivenöl	
<b>Reis:</b>	250 ml Weißwein	250 ml Brühe	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian	1 Schote Chili	200 g Reis, lila	1 EL Butter, kalt
Olivenöl			
<b>Birne:</b>	1 Nashibirne	Butter	Pfeffer, schwarz
Puderzucker			
<b>Soße:</b>	0,5 TL Zucker	0,25 l Rotwein	100 g Johannisbeeren
20 g Lakritz	Pfeffer	Salz	

**Fisch:** Den Fisch auf der Hautseite leicht mehlieren und mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Circa fünf Minuten in Olivenöl langsam braten, so dass die Haut leicht knusprig wird. Kurz vor dem Servieren einmal wenden und die Butter, die Thymianzweige und die Knoblauchzehe hinzugeben. Mit Salz abschmecken.

**Salat:** Den Staudensellerie schälen, in lange Stäbe schneiden und diese in leicht salzigem Wasser wie gewohnt bissfest blanchieren. Anschließend herausnehmen, ganz kurz abschrecken und in eine kleine Schüssel geben. Mit etwas Essig, Olivenöl und fein geschnittenen Basilikumblättern zu einem lauwarmen Salat marinieren.

**Fenchel:** Den Fenchel in Achtel schneiden, diese in eine Pfanne legen und mit etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten. Nun einige Safran-Fäden, Thymian und Knoblauch hinzufügen. Mit einem kleinen Schuss Brühe ablöschen, einen Deckel darauf geben und circa drei Minuten lang leicht einköcheln. Anschließend den Deckel entfernen, die Fenchelstücke wenden und den Sud fast komplett einkochen.

**Reis:** Einen Sud aus 250 Milliliter Weißwein und der Brühe aufkochen. Knoblauch, Thymian und die Chili-Schote hinzufügen. Den Reis in einem extra kleinen Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen, mit dem restlichen Weißwein ablöschen, einen Deckel darauf geben, beiseite ziehen und fünf Minuten quellen lassen. Anschließend den Deckel entfernen und nach und nach den heißen Sud aufgießen und so lange einköcheln lassen, bis ein sämiges Risotto entsteht. Nach circa 18 Minuten hat der Reis noch leicht Biss, dann noch die kalte Butter unterrühren.

**Birne:** Die Nashibirne in Spalten scheiden. Das Kerngehäuse herausschneiden. Die Birnenspalten in einer kleinen Pfanne mit etwas Butter von allen Seiten leicht anbraten. Großzügig mit schwarzem Pfeffer und einer kleinen Prise Puderzucker bestäuben, so dass der Zucker außen karamellisiert und der Pfeffer an der Birne haften bleibt.

**Soße:** Den Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und diesen stark einkochen. Die Johannisbeeren sowie kleingeschnittene Lakritze hinzugeben und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten die Nashibirne, den Staudensellerie Salat und den Safran-Fenchel auf einer Platte dekorativ anrichten. Das lila Risotto in die Mitte geben, den gebratenen Fisch darauf setzen und mit der Johannisbeer- Lakritz-Jus umträufeln.

Alexander Herrmann am 04. März 2011

# Gebratener Lachs mit grünem Spargel und Safran-Risotto

## Für 2 Personen

2 Lachsfilets, a 120 g	200 g Risottoreis	60 g Parmesan
1 Bund grüner Spargel	2 Schalotten	1 unbehandelte Zitrone
2 Knoblauchzehen	1 TL Mehl	1 TL Butterschmalz
3 EL Butter	Olivenöl	500 ml trockener Weißwein
300 ml Fischfond	7 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	2 g Safran-Fäden	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Lachs waschen, trocken tupfen, von beiden Seiten mit etwas Salz und Pfeffer würzen und auf der Grätenseite mit dem Mehl stäuben. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die Fischfilets darin bei geringer Hitze langsam leicht braun braten. Anschließend vorsichtig aus der Pfanne nehmen und mit der angebratenen Seite nach oben auf einen Teller geben. Die Pfanne mit einem Küchentrepp ausreiben. Daraufhin einen Esslöffel Butter und drei Thymianzweige hineingeben. Die Butter nur kurz zerlaufen lassen und diese Thymianbutter nun mit Hilfe eines Löffels und den den Thymianzweigen großzügig über die Lachsfilets träufeln. Das Ganze für 20 Minuten im Ofen glasig garen. Eine Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit etwas Weißwein, dem Fond, dem Lorbeerblatt, der Knoblauchzehe und einem Thymianzweig aufkochen. Den Reis parallel in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein komplett bedeckt ablöschen, einen Deckel darauf geben, das Risotto beiseite ziehen und fünf Minuten quellen lassen. Das untere Drittel vom Spargel abschneiden und beiseite legen. Die Spargel-Mittelstücke schälen und in eine Pfanne mit dem Olivenöl und einer halben Knoblauchzehe erhitzen. Das Ganze bei milder Hitze langsam braten und von Zeit zu Zeit wenden. Den Rosmarin zupfen. Ein wenig Schale von der Zitrone reiben. Nach etwa fünf Minuten einen Esslöffel Butter, Zitronenschale und Rosmarinnadeln hinzugeben und den Spargel in der aufschäumenden Butter fertig braten. Das Ganze mit einer Prise Salz würzen, auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und im Backofen warm halten. Den Deckel vom Risotto nehmen, den Risotto zurück auf den Herd stellen, mit dem kochenden Weißwein-Fond- Sud bedeckt aufgießen und nun bei milder Hitze unter stetigem Rühren den Risotto langsam cremig-schlotzig einkochen lassen. Dabei immer wieder etwas von dem heißen Weißwein-Fond-Sud hinzugeben. Wenn das Risottokorn al dente ist, den Safran hinzugeben, gut unterrühren und erneut drei Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren erneut einen kleinen Schuss Weißwein-Fond-Sud in den Risotto geben, aufkochen lassen und mit dem Parmesan, der restlichen Butter, einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken und durchrühren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den gebratenen Lachs mit dem grünen Spargel und dem Safranrisotto auf Tellern anrichten, mit ein paar Tropfen Zitronensaft abrunden und servieren.

Alexander Herrmann am 18. März 2011



# Heilbutt mit Zitronen-Thymian

## Für 4 Personen

### Heilbutt:

1 Zitrone, unbehandelt	4 Heilbuttfilets, a 120 g	0,5 Bund Zitronenthymian
1 EL Butter, zimmerwarm	Meersalz	Pfeffer

### Kartoffel-Meerrettichpralinen:

200 g Kartoffeln, klein	2 EL Mehl	1 Ei
0,25 Bund Schnittlauch	1 EL Sahne-Meerrettich	4 Blatt Bricteig
300 g Butterschmalz	Salz	

### Frühlingsgemüse:

0,2 l Weißwein, trocken	0,15 l Brühe	0,2 l Sahne
1 Schuss Milch	1 Karotte, groß	0,25 Stück Knollensellerie
0,5 Stange Lauch	Meersalz	

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Heilbutt:

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Heilbutt mit einer Prise Salz, Pfeffer, gezupftem Thymian und Zitronenabrieb würzen. Klarsichtfolie mit Butter bestreichen, den Heilbutt locker darin einrollen und im vorgeheizten Backofen circa 24 Minuten glasig garen. Kartoffel-Meerrettichpralinen: Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, schälen und erkalten lassen. Durch eine Presse drücken, mit Salz, Mehl, Eigelb, fein geschnittenem Schnittlauch und Sahne-Meerrettich vermengen und zu kleinen Kugeln formen. Den Bricteig in feine Streifen schneiden, locker um die Kartoffelkugeln wickeln, in heißem Butterschmalz kross frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Frühlingsgemüse:

Den Weißwein in einem Topf etwas einkochen, Brühe, Sahne und eine Prise Salz hinzugeben und aufkochen. Mit einem Schuss Milch mit Hilfe des Pürierstabs schaumig aufmixen. Karotte, Sellerie und Lauch putzen beziehungsweise schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit etwas Brühe und einer Prise Salz dünsten. Den Heilbutt vorsichtig aus der Folie rollen, kurz abtropfen, auf einen Teller setzen und das Gemüse dekorativ daneben setzen. Die Kartoffelpralinen darauf legen und mit der schaumigen Soße beträufeln.

Alexander Herrmann am 22. Mai 2009

# Kross gebratener Wolfsbarsch mit Safran-Tomaten

**Für 4 Personen**

**Wolfsbarsch:**

600 g Loup-de-Mer, Filet	1 TL Mehl	1 EL Olivenöl
1 TL Butter	4 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

**Safran-Tomaten:**

4 Tomaten, reif	1 Msp. Safran-Fäden	Olivenöl, Salz
-----------------	---------------------	----------------

**Limonen-Knoblauchschaum:**

0,2 l Milch	1 Limone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
-------------	-----------------------	------------------

Wolfsbarsch:

Den Wolfsbarsch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nur auf der Hautseite mit etwas Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit Olivenöl bei wenig Temperatur nur auf der Hautseite kross braten. Kurz vor dem Servieren wenden. Butter und Thymian hinzugeben und kurz aromatisieren.

Safran-Tomaten:

Die Tomaten in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, abziehen, entkernen und in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Safran in etwas Olivenöl anschwanken und mit Salz abschmecken.

Limonen-Knoblauchschaum:

Die Limonen-Schale abreiben. Die Milch mit Limonenabrieb und Knoblauch erwärmen, ziehen lassen, abschmecken, kurz vor dem Servieren aufschäumen. Den Wolfsbarsch auf die Tomaten setzen und den Schaum darauf träufeln.

Alexander Herrmann am 21. Mai 2010

# Lachs mit Avocado und Pfeffer-Kartoffeln

**Für 2 Personen**

2 Lachsfilets, a 150 g	2 Avocados, reife	4 Kartoffeln, mittelgroße
2 Tomaten	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, unbehandelt
2 EL Mehl	2 EL Meersalz	400 ml Pflanzenöl
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Meersalz einreiben. Die Lachsfilets mit dem Mehl bestäuben und in einem Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend den Lachs herausnehmen und ruhen lassen. Die Kartoffeln schälen, mit dem Sparschäler dünne, lange Späne abziehen, in kaltem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Das Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Späne darin portionsweise kross braten. Die Kartoffelspäne auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und kräftig mit grob gemahlenem Pfeffer würzen. Die Avocados schälen, entsteinen und mit einer Gabel zerdrücken. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit etwas Zitronensaft, dem restlichen Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer unter die Avocado rühren. Die Tomaten waschen, vierteln und zu der Avocadomasse geben. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und ebenfalls hinzugeben. Die Avocadomasse auf Teller verteilen und die Lachsfilets darauf setzen. Falls nötig, noch mit etwas Meersalz würzen und mit den Pfefferkartoffeln garnieren.

Alexander Herrmann am 26. Februar 2010

## Lachs-Carpaccio mit frittierten Kapern

### Für 2 Personen

300 g Lachsfilet	1 Limone	1 Paprika, rot
3 EL Gemüsefond	4 EL. Olivenöl	4 EL Kapern
Öl	Pfeffer, schwarz	Meersalz, grob

Den Lachs mit einem scharfen langen Messer in ca. drei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Die Tranchen nebeneinander auf eine große Platte legen. Die rote Paprika halbieren, die Scheidewände und das Kerngehäuse entfernen, die Paprika schälen, in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Schale von der Limone reiben. Die Limone halbieren und den Saft auspressen. Den Abrieb sowie den Saft von der Limone zu der gewürfelten Paprika geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Gemüsefond und dem Olivenöl zu einer Vinaigrette anrühren. Diese nun gleichmäßig auf die Lachsfiletscheiben verteilen. Zusätzlich mit Pfeffer sowie grobem Meersalz würzen. Die Kapern aus dem Glas abgießen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit einem Zentimeter heißem Öl, schwimmend circa 60 Sekunden kross frittieren. Auf einem Teller mit Krepppapier abtropfen lassen. Das Lachsfilet auf einem Teller anrichten und mit den frittierten Kapern garnieren.

Alexander Herrmann am 19. März 2010

## Lachs-Filet in Kartoffel-Kruste mit geschmorten Gurken

### Für 2 Personen

2 Lachsfilet, je 180 g	3 Kartoffeln, groß	2 EL Butterschmalz
100 ml Gemüsebrühe	1 Salatgurke	4 Zweige Dill
30 g Speck, in einem Stück	3 Schalotten	200 ml Weißwein, trocken
2 EL Butter	200 ml Sahne	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und auf einer groben Kartoffelreibe raspeln. Die geraspelten Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und den Kartoffelsaft leicht ausdrücken. Die Lachsfilets ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und die geraspelten Kartoffeln zentimeterdick darauf verteilen. In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz anbraten. Anschließend die Lachsfilets mit der Kartoffelseite nach unten in der Pfanne langsam braten, sodass die Kartoffeln wie bei Rösti knusprig braun werden und der Lachs langsam glasig gart. Kurz vor dem Anrichten noch einmal auf die Fischseite drehen und fertig garen. Die Gurke schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Die Gurke dann in feine, akkurate Rauten schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Gurken darin bei mittlerer Temperatur anschwitzen. Den Speck sowie die Brühe hinzugeben und bei geschlossenem Deckel circa vier Minuten bei schwacher Hitze schmoren. Kurz vor dem Servieren den Schmorsud abgießen und beiseite stellen. Die Gurken mit Salz und gehacktem Dill abschmecken und zur Seite stellen. Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden, in der Butter glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren die Sahne, den Gurkensmorsud sowie den Zitronensaft und – abrieb, Salz und Pfeffer hinzugeben, einmal aufkochen und mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. In einen tiefen, großen Teller die Gurken geben, die schaumige Soße aufgießen und den Lachs darauf setzen.

Alexander Herrmann am 13. November 2009

# Lachs-Forelle mit Meerrettich-Kruste auf Lauch-Gemüse

## Für 4 Personen

### Lachsforelle:

1,5 kg Lachsforelle, filetiert	50 g Butter, zimmerwarm	2 – 3 EL Zitronensaft
0,5 Stück Meerrettich	50 g Semmelbrösel	200 ml Sekt, trocken
Salz		

### Lauchgemüse:

6 – 8 Stück Lauch, mitteldick	500 ml Weißwein, trocken	100 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	400 ml Fischfond	80 ml sehr trockener Wermut
100 g Butter, eiskalt	3 EL Sahne, geschlagen	8 – 10 Kartoffeln, groß
Petersilie, Salz	Zucker, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Lachsforelle:

Die Saftpfanne des Backofens mit etwas Butter einfetten. Die Fischfilets mit den Außenseiten nach unten in die Saftpfanne legen. Die Semmelbrösel mit einem Teelöffel Salz und dem geriebenem Meerrettich mischen und gleichmäßig über den Fisch streuen. Die restliche Butter darauf verteilen. Den Sekt in die Saftpfanne gießen, den Fisch in die zweite Leiste des Ofens schieben und vier bis sechs Minuten garen, dann drei bis vier Minuten unter den Grill schieben, bis die Kruste hellbraun ist. Zitronensaft über den Fisch träufeln.

Lauchgemüse:

Den Lauch klein schneiden, waschen, mit 250 Milliliter Wein und Salz weich dünsten. Zum Schluss Crème-fraîche und Sahne unterheben und abschmecken. Den Fischfond mit 250 Milliliter Wein und Wermut auf ein Drittel der Flüssigkeit einkochen. Dann Butter einschwenken und alles sehr schaumig mit einem Pürierstab aufschlagen. Vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und mit etwas Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, waschen und im Salzwasser 20 Minuten garen. Die Lachsforelle mit dem Lauchgemüse anrichten. Teller mit Petersilie garnieren.

Alexander Herrmann / Feige am 07. November 2008

# Lauwarm gebeizter Lachs mit Feld-Salat-Pesto und Croutons

## Für 2 Personen

300 g Lachsfilet, ohne Haut	3 Toastbrot-scheiben	150 g Feldsalat
1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	2 EL gehobelte Mandeln
1 EL Sahne-Meerrettich	1 EL Butter	150 ml Sonnenblumenöl
Meersalz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Sahne-Meerrettich mit einer Prise Salz und Zitronensaft herzhaft säuerlich abschmecken. Einen Teller in der Mitte damit dünn bestreichen. Den Lachs waschen, trocken tupfen, in dünne Tranchen schneiden und komplett auf den Sahne-Meerrettich wie ein Carpaccio ausgelegt verteilen. Von der Zitrone etwas Schale reiben, mit zwei Esslöffeln Sonnenblumenöl vermengen und nun dieses ganz dünn auf den Lachs pinseln. Die Teller straff mit Klarsichtfolie abdecken und im Backofen ca. 20 Minuten leicht garen bzw. beizen. Den Feldsalat verlesen, gründlich waschen und trocken schleudern. Die Mandeln in einer Pfanne von allen Seiten leicht braun rösten. Den Feldsalat, bis auf eine Handvoll, mit den gerösteten Mandeln und dem restlichen Sonnenblumenöl sowie etwas Meersalz zu einem Pesto mixen. Die Knoblauchzehe andrücken. Das Toastbrot entrinden, in klassische Würfel schneiden und zusammen mit der Knoblauchzehe und der Butter in einer Pfanne ausgiebig braun und knusprig rösten. Anschließend die Croutons auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und die Folie entfernen. Nun das Feldsalatpesto tröpfchenweise auf den lauwarmen Lachs träufeln. Den restlichen Feldsalat mit etwas Zitronensaft marinieren. Den lauwarm gebeizten Lachs mit dem Feldsalatpesto und den Croutons auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Feldsalat garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 17. Dezember 2010

# Peterfisch-Filet im Spinat-Blatt, Morchel-Spargel-Ragout

## Für 4 Personen

### Für den Petersfisch-Filet:

2 Petersfisch-Filets	200 g Zanderfilet	300 – 400 ml Sahne
2 cl Sherry, trocken	2 Zitronen, unbehandelt	1 Trüffel, klein, schwarz
20 Spinatblätter, groß	1 Bund Estragon	200 ml Fischfond
100 ml Weißwein	Butter	Salz
Tabasco	Muskatnuss	

### Für den Morchel-Champagnerschaum:

2 Schalotten	150 ml Champagner	200 g Morcheln, frisch
200 ml Fischfond	100 ml Sahne	2 EL Stärke
Traubenkernöl	Butter	Zitrone, unbehandelt
Salz	Pfeffer	

### Für Morchel-Spargelragout:

15 Stangen Spargel, grün	20 g Trockenmorcheln	50 g Butter
300 ml Gemüsefond	3 EL Zucker, braun	1 Zitrone, unbehandelt
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Saint Pierre-Filet:

Die Spinatblätter waschen und in reichlich Salzwasser kurz blanchieren und dann in Eiswasser abschrecken. Das Zanderfilet im Mixer so lange mit kalter Sahne mixen, bis eine schöne Farce entstanden ist. Die Haut der Zitronen abreiben, den Saft auspressen. Die Farce dann mit Salz, Muskatnuss, Tabasco, Sherry, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Den schwarzen Trüffel bürsten, würfeln und dann kurz in etwas Butter anschwemmen. Zusammen mit geschnittenem Estragon zur Farce geben. Die Spinatblätter eng und überlappend aneinander legen, etwas Farce darauf streichen und je ein Saint Pierre-Filet darauf setzen. Alles dann zu einem Päckchen formen und in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Weißwein und Fischfond aufgießen und dann bei circa 170 Grad acht Minuten garen lassen. Der Fisch muss innen noch glasig sein.

Morchel-Champagnerschaum:

Für die Soße die Schalotten würfeln, kurz in Öl anschwitzen und mit Fischfond und Sahne zusammen mit den im lauwarmen Wasser eingeweichten Morcheln stark reduzieren lassen. Den Saft der Zitrone auspressen. Dann mit Zitronensaft, Champagner und etwas Butter abschmecken und eventuell mit etwas Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Morchel-Spargelragout:

Den Spargel putzen und bissfest blanchieren, den braunen Zucker karamellisieren lassen. Den Spargel dazugeben und mit etwas Gemüsefond ablöschen. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und Butter abschmecken. Die Trockenmorcheln gründlich waschen und zum Schluss dazugeben. Das Spinatpäckchen in der Mitte durchschneiden und ein Stück auf dem Spargel-Morchel-Ragout anrichten. Die Soße nach einmal kräftig aufschäumen und arrangieren.

Alexander Herrmann / Digel am 06. Juni 2008

## Pochierte Saibling-Filets, Meerrettich-Soße

### Für 2 Personen

4 Saiblingfilets	1 Zitrone, unbehandelt	3 EL Sahne-Meerrettich
2 EL Butter	2 Salatgurken	2 Schalotten
200 ml Sahne	200 ml Weißwein, trocken	100 ml Gemüsebrühe
1 TL Olivenöl	1 Bund Dill	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlaufen lassen, den Abrieb einer Zitrone sowie großzügig schwarzen Pfeffer in die Butter einrühren. Die Saiblingfilets waschen, trocken tupfen und in gleichgroße Stücke portionieren. Einen größeren Teller mit der zubereiteten Zitronenbutter bestreichen und die Saiblingfilets darauf legen. Zwischen den einzelnen Filets sollte ein circa ein Zentimeter breiter Abstand bestehen. Die restliche Butter großzügig auf die Fischfilets träufeln, mit einer Prise Salz würzen, mit einer Klarsichtfolie abdecken und für circa 25 Minuten im Ofen glasig pochieren lassen. Für die Soße die Schalotten abziehen, in feine Würfelchen schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, mit der Brühe auffüllen und um die Hälfte reduzieren lassen. Für die Gurkennudeln die Salatgurke schälen und mit den Schäler aus dem Fruchtfleisch lange Streifen abziehen. Die Gurkenstreifen in einem flachen Topf geben, ohne Fett, aber mit einer guten Prise Salz unter stetigem Rühren zwei Minuten im eigenen Sud al dente garen. Vom Dill einige schöne Spitzen abzupfen und beiseite legen. Die übrigen Dillspitzen ebenfalls abzupfen, fein hacken und zu den Gurkenstreifen geben. Das Ganze noch einmal mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sahne sowie den Sahne-Meerrettich zu der Soße geben und noch einmal alles aufkochen lassen. Das Ganze mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Nun die Gurkenstreifen mit Hilfe einer Gabel und einem Löffel zu dekorativen Gurken-Nudel-Nest aufrollen. Diese Nester in die Mitte des Tellers setzen, darum einige Saiblingfiletstücke dekorativ anrichten und mit der frisch aufgeschäumten Meerrettichsoße beträufeln. Das Ganze mit den übrigen Dillspitzen dekoriert servieren.

Alexander Herrmann am 17. September 2010

## Roh marinierter Lachs afrikanisch

### Für 4 Personen

800 g Lachs, ohne Haut	1 Schote Chili, groß, rot	2 Stangen Frühlingslauch
2 Limonen, unbehandelt	4 EL Olivenöl	4 EL Joghurt
0,5 TL Quatre-Épices	4 Blatt Frühlingsrollenteig	3 EL Butterschmalz
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Lachs in dünne Tranchen schneiden, vier Teller damit belegen und kalt stellen. Den Frühlingslauch putzen und in Scheiben schneiden. Die Limonen-Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Chili fünf Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, abgießen und in eine Schüssel geben. Mit Frühlingslauch, Limonensaft und -abrieb, Olivenöl und Salz vermischen und gleichmäßig auf dem Lachs verteilen. Den Joghurt mit Salz, Quatre Épices und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken und ebenfalls auf den Lachs träufeln. Die Frühlingsrollenteigblätter in Streifen schneiden, in Butterschmalz ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Noch warm auf den Lachs geben und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 11. Juni 2010

# Steinbutt-Ravioli mit Creme-Spinat, Balsamico-Schaum-Soße

## Für 4 Personen

### Ravioli:

200 g Mehl	50 g Grieß	2 EL Olivenöl
7 Eier	Salz	

### Steinbuttfüllung:

200 g Steinbutt, küchenfertig	1 Ei	4 Stangen Spargel, grün
Sahne, kalt	Noilly Prat	Salz
Pfeffer	Chili	

### Crèmespinat:

500 g Spinat, jung, küchenfertig	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
200 ml Geflügelfond	Sahne	Butter
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
Chili		

### Weißer Balsamicoschaumsoße:

1 EL Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	150 ml Fischfond
50 ml Balsamico, weiß	100 ml Sahne	50 g Crème-double
30 g Butter, kalt	1 EL Sahne	2 Tomaten
Salz	Pfeffer	Pinienkerne
Kräuter		

### Steinbuttravioli:

Mehl, Grieß, Olivenöl, sieben Eigelb und Salz in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Je nach Konsistenz des Teiges gegebenenfalls Mehl oder etwas kaltes Wasser zugeben. Dann mit Folie abdecken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

### Steinbuttfüllung:

100 Gramm Steinbutt in feine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die übrigen 100 Gramm kurz im Gefrierfach anfrieren und anschließend mit kalter Sahne, Eiweiß, etwas Noilly Prat, Salz, Pfeffer und Chili im Mixer fein pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen. Den zuvor kurz abgekochten Spargel in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den zur Seite gestellten Steinbuttwürfeln zur Farce geben. Nochmals abschmecken. Den Nudelteig mehrfach durch die Nudelmaschine drehen. Die Nudelplatte auf eine gemahlte Fläche legen und die Füllung darauf geben. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und die zweite Platte auflegen. Dann Kreise ausstechen. Die Ravioli von beiden Seiten mit etwas Mehl bestäuben und bis zur Verarbeitung zur Seite legen. Steinbuttravioli in leicht kochendem Salzwasser einige Minuten ziehen lassen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Crèmespinat:

Butter zerlassen. Schalotte und Knoblauch in Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Anschließend den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Zunächst nur wenig Fond und Sahne zugeben. Kurz miterwärmen und dann mindestens drei Minuten lang in einem Mixer pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Dabei soviel Fond und Sahne zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Die cremige Masse zurück in den Topf geben, Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat pikant abschmecken.

### Weißer Balsamicoschaumsoße:

Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in dem Öl glasig anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen. Fischfond, Sahne, Thymian und Rosmarin dazugeben. Um gut die Hälfte einreduzieren lassen. Crème double dazugeben und nochmals einreduzieren lassen. Kräuter



herausnehmen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter schaumig aufmixen und am Ende einen Esslöffel geschlagene Sahne unterheben. Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Öl rösten. Steinbuttravioli mit dem weißen Balsamicoschaum überziehen. Daneben den Spinat drapieren. Mit abgezogenen Tomatenwürfeln, gerösteten Pinienkernen und Kräutern garnieren.

Alexander Herrmann / Böckelmann am 05. September 2008

## Törtchen vom gebeizten Saibling

### Für 4 Personen

#### Saibling:

400 g Saiblingfilet	1 Zitrone	0,5 Orange
1 Zweig Estragon	0,25 Bund Kerbel	2 cl Weißwein
0,5 TL Wasabipaste	1 TL Butter	Pfeffer, Salz

#### Salat:

0,5 Bund Spargel, weiß	0,5 Gartengurke	1 Schalotte
1 EL Sonnenblumenöl	3 cl Weißweinessig	Kerbel, Salz

#### Kartoffelgitter:

1 Kartoffel, groß	1 TL Butterschmalz
-------------------	--------------------

#### Anrichten:

1 EL Crème-fraîche	0,5 Zitrone	2 EL Saiblingkaviar
Kerbel	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Saibling:

Die Saiblingfilets in zweieinhalb Zentimeter breite Streifen schneiden. Zitronen- und Orangenschale abreiben, mit gehacktem Estragon und Kerbel, sowie Salz, Pfeffer, Weißwein und Wasabi vermischen. Die Saiblingsstreifen damit marinieren. Ausstechringe (sieben Zentimeter Durchmesser) mit Butter austreichen, die Saiblingfilets hinein legen, mit etwas Butter bestreichen und mit Klarsichtfolie abdecken. Im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten glasig garen.

Salat:

Den Spargel schälen und in schräge Scheiben schneiden. Die Gurke schälen, vierteln, das Kerngehäuse wegschneiden und ebenfalls in schräge Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten und die Gurken kurz in einem kleinen Topf mit Sonnenblumenöl anschwitzen. Den Spargel hinzugeben, mit Salz würzen und langsam im eigenen Saft garen. Am Schluss mit etwas Weißweinessig abschmecken. Kurz abkühlen lassen und mit gezupftem Kerbel vermengen.

Kartoffelgitter:

Die Kartoffel schälen und in feinste Streifen schneiden. In einer mit Butterschmalz bestrichenen Pfanne kleine Kartoffelgitter legen, mit Backpapier belegen und einem Topf beschweren. Bei kleiner Hitze langsam kross braten.

Anrichten:

Saft der Zitrone auspressen. Die Crème-fraîche mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Das Törtchen in die Mitte des Tellers setzen und mit dem Spargel-Gurkensalat belegen. Kerbel, Crème-fraîche und Kaviar darauf geben und die Kartoffelgitter dekorativ darauf legen.

Alexander Herrmann am 29. April 2011

# Zander mit krossem Rosmarin und lauwarmen Lauch-Salat

**Für 4 Personen**

**Zander:**

50g Butter                      2 Zweige Rosmarin    1 kg Zanderfilet  
Pfeffer                              Salz

**Lauchsalat:**

1 Zitrone                          2 Stangen Lauch        80ml Gemüsebrühe  
1 Vakuumbbeutel              50 ml Olivenöl        Cayennepfeffer  
Salz

**Anrichten:**

50 g Erbsensprossen

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Zander:

Die Butter mit Rosmariennadeln aufschäumen lassen, bis der Rosmarin kross ist, diesen auf Küchenkrepp abtropfen lassen, die Butter über die mit Salz und Pfeffer gewürzten Zanderfilets verteilen, im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten garen.

Lauchsalat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Lauch putzen, mit Brühe, etwas Zitronensaft und einer Prise Salz vakuumieren, im heißen Wasserbad 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Lauch abkühlen lassen, in Scheiben schneiden, den Schmorsud mit Salz, restlichem Zitronensaft, Cayennepfeffer und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren.

Anrichten:

Den noch warmen Lauch in tiefen Tellern anrichten, die Vinaigrette darüber geben, den Zander darauf setzen, den krossen Rosmarin darüberstreuen und mit den Erbsensprossen dekorieren.

Alexander Herrmann am 30. September 2011

# Zander mit Schnittlauch-Butter pochiert und Kürbis-Gemüse

**Für 4 Personen**

**Zander mit Schnittlauchbutter:**

400 g Zander, küchenfertig      0,5 Bund Schnittlauch      4 EL Butter  
Meersalz

**Kürbisgemüse:**

400 – 500 g Kürbis      40 g Speckscheiben, dünn      4 Zweige Thymian  
400 ml Gemüsebrühe      1 Zwiebel, klein      1 EL Butterschmalz  
0,5 Zehen Knoblauch      3 Scheiben Toastbrot      Salz, Pfeffer

**Soße:**

1 Zwiebel      0,5 EL Butterschmalz      0,2 l Weißwein  
100 ml Brühe      0,3 l Sahne      1 EL Senf, mittelscharf  
1 TL Butter      1 Schuss Milch      Salz, Pfeffer

Den Backofen 90 Grad vorheizen.

Zander mit Schnittlauchbutter:

Schnittlauch in feine Scheiben schneiden und mit Butter in einem Töpfchen zerlaufen lassen. Den Zander in Portionen schneiden. Ein Backblech mit etwas Schnittlauchbutter bestreichen. Den Zander darauf setzen und mit der restlichen Schnittlauchbutter großzügig einstreichen. Mit einer Prise Meersalz würzen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten glasig garen.

Kürbisgemüse:

Den Kürbis und die Zwiebel schälen, in Würfelchen schneiden und in einem Topf mit einem halben Esslöffel Butterschmalz anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen bis er leicht bedeckt ist und bei mittlerer Hitze langsam weich köcheln. Zum Schluss mit Thymianblätter, Salz und Pfeffer abschmecken. Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit einem halben Esslöffel Butterschmalz und Knoblauch braun und kross braten. Den Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen. In der gleichen Pfanne die Toastbrot-Würfel kross braten.

Soße:

Zwiebel in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in Butterschmalz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, auf die Hälfte einköcheln lassen. Danach Brühe und die Sahne hinzugeben und ebenfalls einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit Senf, Salz, Butter und etwas Milch aufmischen. Das Kürbisgemüse auf Teller geben, den Zander darauf setzen, mit der Senfsoße übergießen und mit Speckcroutons garnieren.

Alexander Herrmann am 31. Oktober 2008

# Zander-Filet mit Schalotten-Spinat und Meerrettich-Soße

## Für 2 Personen

500 g Zanderfilet mit Haut	150 g Blattspinat	1 unbehandelte Zitrone
5 Schalotten	1 Knoblauchzehe	Mehl
2 TL Butter	1 TL Butterschmalz	2 EL Sahnemeerrettich
300 ml Sahne	300 ml trockener Weißwein	300 ml Gemüsefond
3 Zweige Thymian	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Zander waschen, trocken tupfen, würzen und auf der Hautseite leicht mehlieren. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und den Zander auf der Hautseite kross braten. Den Fisch gelegentlich wenden. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Zum Schluss etwas Butter, Thymian und Zitronenschale hinzugeben und aufschäumen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat putzen und gut waschen. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel mit der restlichen Butter in einer Sauteuse langsam glasig garen. Anschließend den Spinat hinzugeben, kurz durchschwenken und fertig garen. Das Ganze mit Salz abschmecken. Den Weißwein in einem Topf gut einkochen lassen, einen Teil des Fonds und der Sahne aufgießen, aufkochen und aufmixen. Wenn die Grundsauce nicht schäumt bzw. zu dünn ist, noch etwas Sahne hinzugeben. Sollte die Sauce zu dick sein, noch etwas Fond hinzugeben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zum Schluss die Sauce mit dem Sahnemeerrettich, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Das gebratene Zanderfilet mit dem Schalotten-Spinat und der Meerrettichsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 04. November 2011

# Zander-Filet, Spargel-Risotto, Morchel-Rahm-Soße

## Für 2 Personen

2 Zanderfilets, a 120 g	150 g Risottoreis	60 g Parmesan
1 Bund weißer Spargel	150 g frische Morcheln	5 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Zitrone	1 TL Mehl
2 TL Butterschmalz	1 EL Butter	2 EL kalte Butter
1 EL Olivenöl	200 ml Sahne	650 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein	40 ml Sherrycream	6 Zweige Thymian
0,5 Bund glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Spargel schälen und von den unteren Enden befreien. Eine Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen. Die Spargelabschnitte mit der Schalotte, drei Thymianzweigen, der Knoblauchzehe, dem Lorbeerblatt und 500 Millilitern Gemüsefond in einen Topf geben. Das Ganze aufkochen lassen und warm halten. Zwei weitere Schalotten abziehen, klein schneiden und in einem kleinen Topf mit dem Olivenöl anschwitzen. Anschließend den Reis hinzugeben, kurz mitrösten und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze mit einem Deckel abdecken und fünf Minuten am Herdrand quellen lassen. Die restlichen Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Morcheln putzen und der Länge nach halbieren. Beides in einer Pfanne mit einem Teelöffel Butterschmalz anbraten. Anschließend mit dem Sherry ablöschen, den restlichen Fond und die Sahne hinzugeben und leicht sämig einkochen. Den Risotto zurück auf den Herd stellen und nach und nach immer wieder den heißen Fond angießen. Wenn das Risotto zu zwei Drittel fertig gegart ist, den Spargel in Scheiben schneiden, zu dem Risotto geben und beides fertig garen. Den Zander waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten mehlieren. Eine Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz austreichen und den Zander darin langsam braten. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Den Fisch wenden, einen Esslöffel Butter, etwas Zitronenschale und die restlichen Thymianzweige hinzugeben und fertig garen. Den Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, die kalte Butter und den Parmesan unterrühren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Petersilie fein hacken. Kurz vor dem Servieren die Morchelrahmsauce mit Salz, Pfeffer, der Petersilie und ein paar Spritzern Zitronensaft abschmecken. Das gebratene Zanderfilet mit dem Spargelrisotto und der Morchelrahmsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 27. Mai 2011



# Geflügel

# Dattel-Hähnchen-Spieß mit Couscous und Limonen-Joghurt

**Für 4 Personen**

**Dattel-Hähnchenspieß:**

1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote, rot und klein	0,5 Bund Koriander
0,5 Bund Petersilie	8 Datteln, getrocknet	2 Maishähnchenbrüste
1 EL Olivenöl	4 Schaschlikspieße	1 TL Sesam
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

**Couscous:**

3 Schalotten, groß	1 EL Olivenöl	0,2 l Brühe
100 g Couscous	1 EL Butter	0,5 TL Raz el Hanout

**Limonenjoghurt:**

2 Limonen, unbehandelt	200 g Schafsmilchjoghurt	Salz
Pfeffer		

Dattel-Hähnchenspieß:

Koriander und Petersilie hacken. Chili und Knoblauch putzen und in feine Streifen schneiden. Den Saft der Limonen auspressen, die Schale abreiben. Die Datteln halbieren, die Hähnchenbrüste in dattelgroße Stücke schneiden, abwechselnd auf die Spieße aufstecken, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl von allen Seiten langsam braten, anschließend mit gehacktem Koriander, Chilistreifen, Knoblauch, gehackter Petersilie, Sesam und Honig glasieren.

Couscous:

Die Schalotten in feine Würfel schneiden, in einem Topf mit einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen, mit Brühe aufgießen, Couscous einrühren, Deckel darauf geben und quellen lassen. Zum Schluss mit Raz el Hanout und Butter abrunden.

Limonenjoghurt:

Den Joghurt mit Limonensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken, gegebenenfalls schaumig aufmixen.

Alexander Herrmann am 11. September 2009



## Enten-Brust mit Rotweinzwiebeln und Maronen-Püree

### Für 2 Personen

2 Entenbrüste, küchenfertig	300 g Maronen	8 rote Zwiebeln
1 Orange	1 Zimtstange	5 Zweige Thymian
2 EL Butter	1 EL Butter, kalt	100 ml Milch
100 ml Sahne	200 ml Rotwein	300 ml Geflügelfond
Portwein	Weizenstärke	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend die Haut vorsichtig einritzen und das Fleisch beidseitig salzen und pfeffern. Anschließend die Entenbrust zuerst auf der Hautseite in eine kalte Pfanne legen und diese langsam erhitzen, damit das Fett aus der Haut zieht. Wenn die Haut goldbraun gebraten ist, die Entenbrust einmal wenden, so dass die Fleischseite auch kurz angebraten ist. Anschließend die Ente auf dem Rost für 25 Minuten im Ofen rosa garen. Die Maronen in einen Topf geben und diese mit je 100 Milliliter Fond, Milch und Sahne aufgießen, so dass die Maronen nicht ganz mit Flüssigkeit bedeckt sind. Das Ganze kurz aufkochen lassen, mit dem Deckel abdecken und bei niedrigerer Temperatur ziehen lassen. Einen Teelöffel Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, durch die Wurzel achteln und in dem Topf etwas anschwitzen. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und mit dem restlichen Fond aufgießen. Alles bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Die Schale der Orange reiben, die Orange halbieren und auspressen. Die Maronen mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Portwein abschmecken. Alles zu einem cremig-sämigen Püree mixen und mit ein wenig Orangensaft abschmecken. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und erneut in einer Pfanne langsam erwärmen, so dass die Hautseite knusprig wird. Anschließend die Entenbrust drehen und einen Teelöffel Butter, die Zimtstange, vier Thymianzweige und etwas Orangenabrieb hinzugeben. Die Entenbrüste in der aufschäumenden Butter nur auf der Fleischseite noch vier Minuten ziehen lassen, damit sie Aroma aufnehmen. Die Rotweinzwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken, den restlichen Thymian zupfen und hinzugeben. Das Ganze mit etwas Weizenstärke abbinden und die kalte Butter einrühren, damit die Soße einen leicht sämigen Glanz bekommt. Die Entenbrust tranchieren und die Zimtstange und die Thymianzweige entfernen. Die rosa gebratene Entenbrust mit den Rotweinzwiebeln und dem Maronenpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 19. November 2010

# Enten-Brust, Dörrobst-Oliven-Chutney und Kartoffel-Spänen

## Für 4 Personen

### Entenbrust:

0,5 Orange, unbehandelt	4 Barberieentenbrüste, a 180 g	1 TL Butter
1 TL Pfeffer, geschrotet	0,5 Stange Zimt	Meersalz

### Chutney:

60 g Aprikosen, getrocknet	geschwefelt	60 g Apfelscheiben, getrocknet
geschwefelt	80 g Zwetschgen, getrocknet	3 Schalotten
1 TL Olivenöl	0,15 l Rotwein	0,15 l Brühe
1 Lorbeerblatt	4 Zweige Thymian	2 EL Balsamico, sämig
1 EL Oliventapenade		

### Kartoffelspäne:

2 Kartoffeln, groß	150 g Butterschmalz	Meersalz
--------------------	---------------------	----------

### Soße:

0,5 Orange	150 ml Milch	0,5 TL Raz-el-Hanout
Salz		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Entenbrust:

Die Schale der Orange abreiben. Die Entenbrust würzen und ohne Fett von beiden Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten rosa garen und auf der Hautseite erneut ohne Fett braten, bis die Haut kross ist. Das Fleisch wenden, Butter, Pfeffer, Zimt und Orangenabrieb zum Aromatisieren hinzugeben und drei bis fünf Minuten ziehen lassen.

Chutney:

Die Aprikosen, Apfelscheiben und Zwetschgen in feine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein und Brühe aufgießen und aufkochen lassen. Die Obststücke, Lorbeerblatt und Thymianzweige hinzugeben. Den Deckel darauf geben und zehn Minuten quellen lassen. Anschließend mit Balsamico und der Oliventapenade abschmecken.

Kartoffelspäne:

Die Kartoffeln schälen und Späne abziehen. In Butterschmalz knusprig frittieren, abtropfen lassen und würzen.

Soße:

Die Schale der Orange abreiben. Die Milch mit Orangenabrieb und einer Prise Salz aufkochen. Fünf Minuten ziehen lassen, mit Raz el Hanout abschmecken und aufschäumen

Alexander Herrmann am 09. Dezember 2011

# Gänse-Brust mit Brot-Kruste, Rotweinkraut, Äpfel

## Für 4 Personen

### Gänsebrust:

1 Gänsebrust, am Knochen	200 g Schwarzbrot	80 g Butter, weich
1 TL Lebkuchengewürz	2 Eier	Pfeffer
Salz		

### Rotweinkraut:

1 Kopf Blaukraut	0,3 l Rotwein	0,3 l Brühe
0,5 Apfel	1 EL Schmalz	

### Karamelläpfel:

3 Äpfel	1 EL Zucker, braun	0,1 l Apfelsaft
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Butter	Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Gänsebrust:

Die Gänsebrüste gründlich waschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und großzügig in Klarsichtfolie einwickeln. Nun im vorgeheizten Backofen 12 bis 14 Stunden lang garen. Anschließend vorsichtig aus der Folie wickeln. Die Haut von dem Gänsefleisch ablösen und das Gänsefleisch vom Knochen schneiden. Die Hautstücke in feinste Würfel schneiden und zusammen mit Schwarzbrotwürfeln, der Butter, Lebkuchengewürz und Eigelben zu einer cremigen Masse verrühren. Diese nun großzügig auf die Gänsebrüste verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad circa 18 bis 25 Minuten knusprig werden lassen.

Rotweinkraut:

Die äußeren Blätter des Blaukrautkopfes entfernen. Den Blaukrautkopf vierteln und den Strunk großzügig wegschneiden. In kleine Streifen schneiden und zusammen mit Rotwein, Brühe, fein geriebenem Apfel und Schmalz zu einem sämigen Rotweinkraut einkochen.

Karamelläpfel:

Den Saft der Zitrone auspressen, die Schale abreiben. Die Äpfel in Segmente schneiden, die Kanten und Ecken etwas abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und mit Apfelsaft ablöschen. Etwas Butter hinzugeben, die Äpfel hineinlegen und nun mit etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken und die Äpfel langsam in diesen Sud einköcheln lassen. Zum Anrichten das Kraut in die Mitte des Tellers geben, die aufgeschnittene Gänsebrust darauf setzen und die Karamelläpfel darum geben.

Alexander Herrmann am 12. November 2010

# Gebratene Enten-Brust mit Gewürz-Kürbis und Steinpilzen

**Für 4 Personen**

**Entenbrust:**

4 Barbarie-Entenbrüste    Meersalz    Pfeffer, schwarz

**Steinpilze:**

200 g Steinpilze    1 EL Butterschmalz    0,5 Zehe Knoblauch  
1 EL Butter    Salz

**Kürbiskerne:**

1 EL Kürbiskerne    1 EL Butterschmalz

**Gewürzkürbis:**

1 Orange, unbehandelt    2 Schalotten    600 g Hokkaido-Kürbis  
1 TL Curry    1 Schuss Weißwein    1 Stange Zimt  
1 Schuss Brühe    2 EL Aceto Balsamico    Salz

Den Backofen auf 100 vorheizen.

Entenbrust:

Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. In eine kalte Pfanne ohne Fett legen und langsam darin erhitzen, etwa vier bis fünf Minuten von allen Seiten anbraten. im vorgeheizten Backofen auf einem Gitter in der Mitte 35 bis 40 Minuten rosa garen. Die Entenbrüste kurz vor dem Servieren auf der Hautseite nochmals kross braten.

Steinpilze:

Die Steinpilze putzen, vierteln und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Knoblauch und Butter hinzufügen, einmal aufschäumen lassen und mit Salz würzen.

Kürbiskerne:

Die Kürbiskerne in einer Pfanne mit Butterschmalz rösten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gewürzkürbis:

Den Saft der Orange auspressen und die Schale abreiben. Schalotten und Kürbis schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf kurz anschwitzen. Mit Curry bestäuben und mit Orangensaft und Weißwein ablöschen. Zimt, Salz, Brühe und Orangenschale hinzugeben. Einen Deckel darauf setzen und circa zehn Minuten langsam kompottartig schmoren. Das Kompott in die Mitte der Teller geben. Kürbiskerne, Steinpilze und Balsamico dazugeben und die in Tranchen geschnittene Entenbrust darauf setzen.

Alexander Herrmann am 02. Oktober 2009

# Gebratene Enten-Brust mit Rahm-Wirsing und Schupf-Nudeln

## Für 2 Personen

2 Entenbrüste a 180 g	400 g Pellkartoffeln, geschält	0,5 Kopf Wirsing, jung
1 Zwiebel	1 Zitrone, unbehandelt	3 Eier
2 EL Butter	1 TL Butterschmalz	250 g Mehl
Mehl	50 g Kartoffelstärke	150 ml Gemüfefond
300 ml Schlagsahne	1 Muskatnuss	1 Stange Zimt
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, auf der Hautseite leicht einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf der Hautseite ohne Fett in eine kalte Pfanne legen, langsam erhitzen und so lange anbraten bis die Seite leicht braun ist. Nun auf die Fleischseite wenden, kurz anbraten, auf ein Gitter in der Mitte des Backofens legen und etwa 20 Minuten rosa garen. Den Wirsing von den äußeren Blättern und den Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Wirsingstreifen in einem Topf mit dem Butterschmalz anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüfefond ablöschen und zugedeckt etwa zehn Minuten köcheln lassen. Den Deckel wieder entfernen, einen Teil der Sahne angießen, das Ganze nochmals einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unterheben. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, erneut ohne Fett mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne legen, kräftig erhitzen und sobald die Haut kross ist die Brust wenden. Die Zitronenschale abreiben. Die Pfanne vom Herd nehmen, einen Esslöffel Butter, die Zimtstange und Zitronenschale Hineingeben, die Butter aufschäumen lassen und die Entenbrüste etwa zwei Minuten darin aromatisieren. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in dünne Tranchen schneiden. Muskat reiben. Die Eier trennen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat, Eigelb, dem Mehl und der Kartoffelstärke zu einem homogenen Teig verkneten. Anschließend eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, längere, fingerdicke Rollen formen, in drei Zentimeter große Stücke schneiden, und daraus die typischen Schupfnudeln rollen. Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Schupfnudeln etwa zwei Minuten garen, anschließend in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die übrige Butter erhitzen und darin die Schupfnudeln schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen. Die Entenbrusttranchen mit den Schupfnudeln und den Wirsingrahm auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 16. Dezember 2009

# Hähnchen-Brust im Cornflakes-Mantel mit Gurken-Nudeln

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrüste, a 150 g	2 Eier	2 Salatgurken
150 g Cornflakes, zuckerfrei	3 EL Butterschmalz	2 EL Mehl
2 EL Crème-fraîche	1 Zitrone, unbehandelt	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Hähnchenbrüste in ca. 1-2 cm dicke Streifen schneiden, mit Salz würzen und in dem Mehl wenden. Die Eier in einer Schüssel gut verrühren. Anschließend die Hähnchenstreifen durch die Eier ziehen und mit den leicht zerbröselten Cornflakes von allen Seiten panieren. In einer kleinen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Hähnchenstreifen von allen Seiten knusprig braun anbraten. Danach die Hähnchenstreifen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Gurke schälen, anschließend mit dem Schäler dünne Gurkenstreifen abziehen, bis das Kerngehäuse zum Vorschein kommt. Die Gurkenstreifen zusammen mit einer Prise Salz in einem kleinen Topf kurz erhitzen, bis die Gurkenstreifen zusammenfallen. Die Schale der Zitrone wird abgerieben, anschließend wird die Zitrone halbiert und der Saft ausgepresst. Die Crème-fraîche wird unter die Gurkenstreifen gerührt und mit Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb abschmeckt. Die Gurkenstreifen aus dem Topf nehmen, wie Spaghetti aufdrehen und in einen tiefen Teller setzen. Die übriggebliebene Gurkenrahmsoße mit einem Pürrierstab vermengen, bis er schäumt. Den Schaum mit einem Löffel abschöpfen und auf die Gurken geben. Die Hähnchenstücke dekorativ um die Gurkennudeln herumsetzen.

Alexander Herrmann am 30. Dezember 2009

## Hähnchen-Brust mit Basilikum und Tomaten-Pilz-Gemüse

### Für 2 Personen

2 Hähnchenbrust	200 g Tagliatelle	10 Egerlinge
10 weiße Champignons	10 Kirschtomaten	1 EL Pinienkerne
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	0,5 Bund Basilikum
0,5 Bund Rosmarin	1 EL Butter	1 EL Tapenade
50 ml Gemüsebrühe	2 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit einem kleinen Messer drei Mal einen Zentimeter lang und tief einritzen beziehungsweise eine Tasche einschneiden. Ein paar Blätter vom Basilikum zupfen, jeweils ein großes Blatt zusammenfallen und in die Taschen stecken. Das Huhn mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Hähnchen von allen Seiten anbraten. Anschließend das Ganze etwa 17 Minuten im Ofen fertig garen. Die Tagliatelle in einem Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser bissfest garen. Die Kirschtomaten kurz in heißes Wasser tunken, abschrecken, die Haut abziehen, halbieren und den Strunk entfernen. Die Pilze putzen und halbieren. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Schalotten anschwitzen, die Pilze hinzugeben und anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, die Pinienkerne hinzugeben und kurz mit anschwanken. Anschließend die Rosmarinnadeln zupfen. Nun die Tomatenhälften sowie die Rosmarinnadeln hinzugeben, erneut würzen und fertig garen. Kurz vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne erwärmen. Die Knoblauchzehe andrücken und mit den restlichen Basilikumstielen und dem Hähnchen in der aufschäumenden Butter final anbraten. Anschließend die Tagliatelle abgießen, mit dem restlichen Olivenöl sowie der Tapenade und einem Schuss Fond anschwanken. Die Tagliatelle mit einer Gabel dekorativ aufrollen. Die mit Basilikum gespickte Hähnchenbrust mit dem Tomaten-Pilzgemüse und den Oliven-Nudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 17. Juni 2011

## Mais-Hähnchen-Brust mit Rosmarin gebraten

### Für 2 Personen

2 Maishähnchenbrüste	200 g Pfifferlinge	1 gelbe Paprika
4 Frühlingszwiebeln	6 Kirschtomaten	1 Zitrone, unbehandelt
1 Bund Rucola	1 Knoblauchzehe	2 Rosmarinzweige
1 EL Butter	0,5 Bund glatte Petersilie	200 ml Joghurt
2 EL Olivenöl	4 EL kaltgepresstes Olivenöl	2 EL Aceto Balsamico
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen darin von beiden Seiten langsam anbraten. Anschließend auf einem Backgitter im Backofen etwa 20 Minuten fertig garen. Die Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Anschließend mit Salz würzen und in eine große Schüssel geben. Die Paprika halbieren, schälen und vom Strunk, dem Kerngehäuse und den Scheidewänden befreien und in zentimetergroße Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln von den Enden und den äußeren Blättern befreien, das grüne Ende in feine Ringe und das hellere Ende in grobe Stücke schneiden. Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und eine Schüssel mit Eiswasser aufstellen. Die Kirschtomaten vom Grün befreien, kurz in das kochende Wasser tauchen, anschließend in das Eiswasser geben, die Schale abziehen und halbieren. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Paprika, den Frühlingslauch und den Knoblauch darin langsam garen. Anschließend die Kirschtomaten dazu geben und durchschwenken. Das Ganze zu den Pfifferlingen geben und alles miteinander vermengen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und zu der Pfifferling-Gemüse-Mischung geben. Das Ganze mit dem Aceto Balsamico, dem kaltgepressten Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola von den Stielen befreien, waschen und trocken schleudern. Einige Rucolablätter zum Dekorieren beiseite legen. Die Schale der Zitrone abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Den Joghurt mit etwas Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb und einer Prise Salz abschmecken und mit dem Pürierstab schaumig schlagen. Die Hähnchenbrüste aus dem Backofen nehmen. Die Rosmarinnadeln zupfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und mit den Rosmarinnadeln schaumig braten. Das Hähnchen darin kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und etwas ruhen lassen. Die Rosmarinnadeln aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Rucolasalat mit dem Joghurtdressing vermengen. Die Maishähnchenbrust mit dem lauwarmen Pfifferlingssalat und dem Rucola auf Tellern anrichten, mit den Rosmarinnadeln garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 23. Juli 2010



## Maronen-Cappuccino mit schwarzem Trüffel

### Für 4 Personen

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
60 ml Portwein, weiß	200g Maronen, gedämpft	1 l Brühe
0,3 l Sahne	4 cl Trüffelsaft	0,5 l Milch
4 Zweige Thymian	1 Prise Zimtpulver	100 g Entenfleisch
1 Ei	100 ml Sahne, eiskalt	1 Birne
3 cl Portwein, rot	2 Scheiben Tramezzini	2 EL Butter
30 g Trüffel, eingelegt, schwarz		

Die Schale der Orange abreiben. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit weißem Portwein ablöschen und Maronen und Brühe hinzugeben. Etwas einköcheln, Sahne, Trüffelsaft und etwas Milch aufgießen, fein pürieren. Die restliche Milch aufkochen, mit Orangenschale, Thymian und Zimt abschmecken. Das Entenfleisch fein schneiden, kurz im Tiefkühlfach anfrieren und anschließend mit Eiweiß und eiskalter Sahne zu einer Farce mixen. Die Birne schälen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem roten Portwein und etwas Trüffel unter die Farce geben. Mit Salz abschmecken, auf Tramezzinibrot aufstreichen, zusammenklappen und in einer Pfanne mit Butter kross braten. Die Maronensuppe in dekorative Gläser geben, die Milch aufschäumen und darauf geben, mit gehacktem Trüffel und Crostini garnieren.

Alexander Herrmann am 25. November 2011



**Hack**

## Fleisch-Pflanzerl-Drache

### Für 4 Personen

1 Brötchen, altbacken	500 g Hackfleisch	2 Eier
1 TL Senf	3 EL Butterschmalz	400 g Kartoffeln
125 g Butter	2 Äpfel	1 Bund Blattpetersilie
Milch	Salz	

Das Brötchen in kleine Stücke schneiden, mit einem Schuss warmer Milch überbrühen und mit dem Hackfleisch, Salz, Eiern und Senf vermischen. Die Masse in kleine Fleischküchle formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten circa sechs Minuten langsam gar braten. Die Kartoffeln schälen, kochen, durch ein Sieb drücken und mit Butter und einem Schuss heißer Milch zu einem Püree verrühren, mit Salz würzen. Die Petersilie abzupfen und in heißem Butterschmalz kross

frittieren (Achtung: Spritzgefahr!). Die Äpfel in dünne Spalten schneiden.

Die Fleischpflanzerl samt Püree zu einem „Drachen“ anrichten. Augen und Nase aus Fleischküchle beziehungsweise Apfel, sowie Rückenschuppen aus Apfelspalten und frittierte Petersilie als Haare dekorieren.

Alexander Herrmann am 30. Juli 2010

# Kalb

## Kalb-Medaillons mit Kräuter-Haube, Spargel-Spitzen

### Für 2 Personen

6 Kalbsmedaillons, a 50 g	4 Kartoffeln, mittelgroß	2 Bund Spargel
6 Scheiben Toastbrot	3 EL Mandeln, gehobelt	1 EL Butterschmalz
4 EL Butter	1 EL mittelscharfer Senf	20 ml geröstetes Sesamöl
0,5 Bund Blattpetersilie	3 Zweige Estragon	2 Zweige Thymian
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Sesamöl hinzugeben und die Kalbsfilets darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend für 18 Minuten im Ofen rosa garen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Kartoffeln schälen, weich kochen, anschließend ausdampfen lassen. Das Toastbrot von der Rinde befreien und in grobe Würfel schneiden. Die Petersilie zupfen. Anschließend beides zusammen in einem Mixer zu einer hellgrünen Bröselmasse pürieren. Den Estragon und den Thymian zupfen, zur Kräutermasse hinzugeben und erneut pürieren. Die Kalbsmedaillons aus dem Ofen nehmen, auf einer Seite mit dem Senf bestreichen, die Brösel großzügig darauf geben und ein paar Butterflocken aufsetzen. Anschließend den Ofen auf die Grillfunktion stellen und die Medaillons leicht gratinieren. Einen weiteren Topf mit Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Den Spargel schälen, von den unteren Enden befreien und im Wasser gar kochen. Die Butter in einem Topf schmelzen und den fertigen Spargel kurz in der zerlassenen Butter schwenken. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Mandelblättchen bei stetigem Rühren darin braun rösten. Anschließend etwas geröstete Mandeln mit der Butter zu den Kartoffeln geben. Das Ganze zerstampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsmedaillons mit den Spargelspitzen und dem Kartoffel-Mandelstampf auf Tellern anrichten und mit den restlichen Mandeln garnieren.

Alexander Herrmann am 04. Juni 2010

# Kalb-Medaillons mit Sommer-Gemüse, Kartoffel-Mayonnaise

## Für 2 Personen

1 Kalbsfilet, a 400 g	6 Scheiben Parma-Schinken, dünn	2 mehligk. Kartoffeln
1 gelber Paprika	1 roter Paprika	1 Zucchini
4 Strauchtomaten	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
5 schwarze Oliven	1 EL Butter	220 ml Olivenöl
200 ml Gemüsefond	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
0,5 Bund Basilikum	schwarzer Pfeffer	Meersalz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in sechs gleichgroße Tranchen portionieren. Die Tranchen mit Salz und Pfeffer würzen und jede Tranche einzeln in Parma-Schinken einwickeln. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen, die unwickelten Filets darin kurz von beiden Seiten anbraten und anschließend circa 20 Minuten im Backofen rosa garen. Die Strauchtomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, danach die Schale mit Hilfe eines Messers abziehen, die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Tomatenviertel sodann auf einen Teller geben, mit Olivenöl bepinseln und mit Meersalz bestreuen. Das Ganze dann bei 100 Grad Ober-/Unterhitze circa 15 Minuten lang schmoren und kurz vor dem Servieren mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Für die Kartoffel-Knoblauch-Mayonnaise die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem kleinen Topf mit Wasser gar kochen. Für das Sommergemüse die gelbe und die rote Paprikaschote halbieren, die Hautseite mit Olivenöl bepinseln und auf ein Backblech setzen. Die Schoten im Backofen bei Grillfunktion auf oberster Schiene circa fünf Minuten schmoren, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen und die Paprikaschoten mit einem feuchten Tuch abdecken. Das Ganze circa fünf Minuten abkühlen lassen und anschließend die geschmorten Paprika vorsichtig schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Schoten in größere Rauten schneiden. Den Zucchini der Länge nach halbieren und in schräge Scheiben von einem halben Zentimeter Dicke schneiden. Die Schalotten abziehen, halbieren und in Längsstreifen von ebenfalls einem halben Zentimeter Dicke schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten, den Zucchini, den Knoblauch und die Thymianzweige darin anbraten. Anschließend die Paprika hinzugeben und alles einmal gut durchschwenken. Die Blätter vom Basilikum zupfen und in Streifen schneiden. Nun die schwarzen Oliven und nur die Stiele des Basilikums hinzugeben. Das Ganze in eine Schüssel füllen und mit dem Olivenöl großzügig beträufeln. Kurz vor dem Servieren die Thymianzweige und die Basilikumstiele entfernen, die Basilikumblätter sowie eine Prise Meersalz und Pfeffer hinzugeben. Das Gemüse aus der Schüssel nehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Den restlichen Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Kartoffelwasser abgießen und die Kartoffeln noch kurz ausdampfen lassen. Die noch heißen Kartoffeln in ein hohes Gefäß geben, bis zur Hälfte mit dem Fond aufgießen, den Knoblauch hinzugeben und ein weiteres Viertel mit Olivenöl aufgießen. Das Ganze zu einer Mayonnaise pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nadeln vom Rosmarin zupfen. Kurz vor dem Servieren die Butter mit den Rosmarinnadeln in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Kalbsmedaillons von allen Seiten darin zwei Minuten anbraten, so dass der Parma-Schinken ganz leicht knusprig wird. Anschließend auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Sommergemüse dekorativ auf Tellern anrichten, die Strauchtomatenviertel daneben setzen, die Kalbsmedaillons in Parma-Schinken dazugeben sowie mit der Kartoffel-Knoblauch-Mayonnaise beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 26. August 2011

# Ossobuco mit Polenta und Schmortomaten

## Für 4 Personen

### Ossobuco:

4 Kalbshaxenscheiben, a 6 cm	3 Zwiebeln	4 Zehen Knoblauch
1 Karotte	0,25 Sellerie	5 Tomaten
1 EL Tomatenmark	3 EL Olivenöl	0,5 Bund Rosmarin
0,4 l Barolo	1 l Brühe	6 cl Aceto Balsamico
Meersalz	Pfeffer	

### Polenta:

6 EL Instantpolenta	0,6 l Brühe	1 Zehe Knoblauch
0,5 Zitrone	0,25 Bund Blattpetersilie	50 g Parmesan
40 g Butter		

### Schmortomaten:

1 Zweig Rosmarin	16 Kirschtomaten mit Grün	1 Schote Chili, rot
0,1 l Olivenöl	0,2 l Milch	1 EL Meersalz
Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Ossobuco:

Die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter mit Olivenöl von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauchzehen, Karotte und Sellerie putzen und klein schneiden. Das klein geschnittene Gemüse in dem Bräter anbraten. Tomatenmark hinzugeben, kurz mitrösten und mit Barolo und Aceto Balsamico ablöschen. Kalbshaxenscheiben wieder in den Bräter geben. Die Tomaten vierteln und zusammen mit dem Rosmarin und der Brühe die Kalbshaxenscheiben bedeckt auffüllen, aufkochen und einen Deckel darauf geben. Im vorgeheizten Backofen circa drei Stunden weich schmoren, anschließend das Fleisch vorsichtig herausheben, auf ein Blech setzen und mit Klarsichtfolie abdecken. Im Backofen bei 90 Grad Umluft 30 Minuten heiß stellen. Die Soße samt Gemüse um ein Drittel einköcheln, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Polenta:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Brühe aufkochen, die Polenta einrieseln lassen und einmal aufkochen. Deckel darauf geben und fünf Minuten quellen lassen. Mit einer fein geschnittenen Knoblauchzehe, Zitronenabrieb, fein gehackter Petersilie und Salz abschmecken. Mit Butter und geriebenem Parmesan cremig rühren.

Schmortomaten:

Die Kirschtomaten mit dem Grün nach oben in einen flachen Topf setzen, Chilischote dazu geben und mit Meersalz bestreuen. Mit Olivenöl großzügig begießen, Deckel darauf setzen und am Herd langsam einmal erhitzen und fünf Minuten ziehen lassen. Die Milch mit Rosmarin, Salz und Pfeffer einmal aufkochen. Fünf Minuten ziehen lassen und abpassieren, mit Hilfe eines Pürierstabes kurz vor dem Servieren schaumig aufmixen. Zum Anrichten die Ossobuco-Scheiben auf die Teller verteilen und die Polenta darum geben. Die Soße über das Fleisch gießen, mit Tomaten garnieren und den Rosmarinschaum darum träufeln.

Alexander Herrmann am 18. September 2009



## Rohmariniertes Kalb-Filet grün-gelb-rot-braun

**Für 4 Personen**

**Kalbsfilet:**

400 g Kalbsfilet, fertig

**Grün:**

1 Limone                                    2 EL Olivenöl                            1 Bund Kerbel  
1 TL Wasabi

**Gelb:**

1 Orange                                    1 TL Currypulver                            1 Stck. Ingwer  
1 Msp. Safran                            1 EL Crème-fraîche                            1 EL Zitronenöl

**Rot:**

1 Schote Chili, klein                    1 Schote Paprika, rot                    1 TL Tomatenessig  
4 Kirschtomaten                    1 EL Olivenöl

**Braun:**

1 EL Balsamico, alt                    1 TL Sonnenblumenöl                    1 TL Kürbiskerne, geröstet  
1 TL Meersalz                    Pfeffer, schwarz

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet mit einem Messer in dünne Tranchen schneiden. Mit der Messerseite zu einem dünnen Carpaccio „ausstreichen“, auf längliche Teller verteilen und jeweils ein viertel mit „Grün“, „Gelb“, „Rot“ und „Braun“ abschmecken.

Grün:

Die Limone auspressen, die Schale abreiben. Olivenöl, Wasabi, Limonensaft und Limonenabrieb zu einer Vinaigrette anrühren, auf das Filet geben und mit Kerbel dekorieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gelb:

Orangenfilets herausschneiden und auf einem Teller im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten schmoren. Orange auspressen, Saft mit Curry, etwas gehacktem Ingwer und Safran erwärmen und in die Crème-fraîche einrühren. Tröpfchenweise auf das Fleisch geben und mit Zitronenöl abrunden.

Rot:

Kirschtomaten vierteln, Chili fein schneiden, Paprika schälen und in feine Würfel schneiden. Tomatenessig mit Chili und Paprika anrühren, auf das Fleisch geben und mit den geviertelten Tomaten garnieren.

Braun:

Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sonnenblumenöl und Balsamico beträufeln, mit Kürbiskernen garnieren.

Alexander Herrmann am 19. Februar 2010

## Spargel im Kalbskopf-Sud

### Für 4 Personen

#### Spargel:

1 Bund Spargel	2 EL Butter	250 ml Kalbskopfschmorsud
2 Schalotten	200 g Kalbskopf, gepökelt, gekocht	2 cl Himbeeressig

#### Kartoffeln:

4 Kartoffeln, klein	2 Zweige Thymian	0,5 Zehe Knoblauch
0,25 Bund Blattpetersilie	Butter	Salz

#### Wolfsbarsch:

400 g Wolfsbarschfilet	1 EL Mehl	3 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	Butter	

#### Schmortomaten:

8 Kirschtomaten mit Rispe	Olivenöl	
---------------------------	----------	--

#### Spargel:

Den Spargel schälen und vierteln. In einem Topf mit Butter kurz anbraten und mit dem Kalbskopfschmorsud auffüllen. Den Deckel draufgeben und acht Minuten bei wenig Hitze fertig schmoren. Anschließend den Spargel herausnehmen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in den Sud geben. Diesen etwas einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren fein gewürfelten Kalbskopf sowie Himbeeressig hinzugeben.

#### Kartoffeln:

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar ziehen lassen, anschließend pellen und grob zerstampfen. Etwas Butter mit Thymian und Knoblauch aufschäumen und durch ein Sieb auf die Kartoffeln gießen. Die Petersilie hacken, hinzugeben und durchrühren.

#### Wolfsbarsch:

Den Wolfsbarsch portionieren und die Hautseite mehlieren. In eine Pfanne mit etwas Olivenöl von der Hautseite kross braten und wenden. Etwas Butter und Rosmarinnadeln hinzugeben und gar ziehen lassen. Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

#### Schmortomaten:

Die Kirschtomaten häuten, auf einen Teller mit etwas Olivenöl setzen und im vorgeheizten Backofen zwölf Minuten schmoren. Den Spargel mit den Kartoffeln und dem Wolfsbarsch anrichten. Die Schmortomaten dekorativ auf den Tellern verteilen.

#### Tipp:

Zur Deko kann man einen Teil des Kalbskopfes in hauchdünne Scheiben schneiden und in heißem Fett ausbacken.

Alexander Herrmann am 13. Mai 2011

# Tranchen vom Kalb-Rücken und Brotchip-Kräuter-Lasagne

## Für 4 Personen

### Kalbsrücken:

0,5 Zitrone, unbehandelt	2 Schalotten	0,25 Stange Lauch
100 ml Weißwein, trocken	1 l Kalbsbrühe, kräftig	2 Strauchtomaten
0,25 Bund Blattpetersilie	1 Zehe Knoblauch	600 g Kalbsrücken
2 EL Crème-fraîche	1 TL Wasabipaste	Meersalz
Pfeffer	Butterschmalz	

### Vinaigrette:

250 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 TL Butterschmalz
4 cl Weißweinessig	4 cl Rapsöl, kalt gepresst	

### Kräuterpüree:

0,5 Zitrone, unbehandelt	6 Kartoffeln, klein	1 EL Butter
0,25 Bund Estragon	0,25 Bund Kerbel	0,5 Bund Schnittlauch
Pfeffer	Meersalz	

### Brotchips:

100 g Sauerteigbrot, altbacken

### Anrichten:

1 EL Kürbiskerne	1 TL Kürbiskernöl	Kräuter, frisch
------------------	-------------------	-----------------

### Kalbsrücken:

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Schalotten und den Lauch putzen, in Würfel schneiden und in einem großen Topf mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Die halbierten Strauchtomaten, Blattpetersilienzweige und Knoblauch hinzugeben, kräftig abschmecken und aufkochen. Den mit Salz und Pfeffer gewürzten Kalbsrücken hineinlegen und bei wenig Temperatur circa 30 Minuten rosa pochieren. Die Crème-fraîche mit Salz, Zitronensaft und -abrieb und Wasabipaste abschmecken.

### Vinaigrette:

Die Pfifferlinge putzen und halbieren. Die Schalotte schälen und in Würfel schneiden. Die Pfifferlinge mit den Schalottenwürfeln in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Mit Essig ablöschen, etwas Pochierfond vom Kalb hinzugeben und ziehen lassen. Zum Schluss mit Rapsöl abrunden.

### Kräuterpüree:

Schale der Zitrone abreiben. Die Kartoffeln kochen, pellen und ausdampfen lassen. Die Butter zerlaufen lassen und mit den Kartoffeln zerstampfen. Estragon, Kerbel und Schnittlauch fein schneiden und unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

### Brotchips:

Das Brot dünn aufschneiden und im vorgeheizten Backofen ein paar Minuten rösten.

### Anrichten:

Den Kalbsrücken in dünne Tranchen schneiden und auf einer Platte dekorativ auflegen. Die Pfifferlingsvinaigrette darauf verteilen und Crème-fraîche darauf träufeln. Die Brotchips mit der Kräutermasse schichtweise stapeln, mit Kürbiskernen, -Öl und gezupften Kräutern garnieren.

Alexander Herrmann am 17. Juni 2011

## Zweierlei Kalb-Filet vom schwarzen Trüffel

**Für 4 Personen**

**Trüffelmedaillons:**

50 g Wintertrüffel      400 g Kalbsfilet, Mittelstück      50 g Butter  
2 Schalotten      2 cl Trüffelsaft

**Lauch:**

1 Bund Frühlingslauch      50 ml Brühe      1 Birne  
Butter      Salz      Pfeffer

**Trüffelsandwich:**

200 g Kalbsfilet      1 Ei      50 ml Sahne, kalt  
30 g Wintertrüffel      1 Scheibe Tramezzinibrot      Butter  
Salz

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Trüffelmedaillons:

Den Trüffel in Scheiben schneiden. Das Kalbsfilet in übliche Medaillons schneiden, quer mit einem kleinen Messer eine Tasche hinein schneiden und zwei bis drei dünne Trüffelscheiben hinein schieben, so dass diese ganz im Fleisch verschwinden und komplett in der Mitte vom Kalbsmedaillon sitzen. Die Medaillons in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter vorsichtig von beiden Seiten leicht braun anbraten, auf ein Gitter in den vorgeheizten Backofen setzen und rosa garen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne Schalottenwürfel in etwas Butter angehen lassen, anschließend mit etwas Trüffelsaft vorsichtig aufgießen, leicht etwas einköcheln und die Kalbsmedaillons darin noch einmal anschwemmen.

Lauch:

Den Frühlingslauch putzen und in schräge Scheiben schneiden, in einer kleinen Sauteuse mit etwas Butter langsam anschwitzen, mit einem Hauch Brühe ablöschen, einen Deckel darauf geben und langsam weich schoren. Kurz vor dem Servieren den Deckel abnehmen, so dass noch etwas Flüssigkeit einkocht und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ebenfalls von einer geschälten und entkernten Birne feinste Würfel schneiden und die unter den Frühlingslauch heben und kurz mit ziehen lassen. Nun den Lauch in die Mitte des Tellers geben und die Kalbsfiletmedaillons dekorativ darauf setzen.

Trüffelsandwich:

Das Kalbsfilet in feine Würfel schneiden und zusammen mit einem Eiweiß und dem gleichen Anteil Sahne in einem Mixer zu einer Farce pürieren. Anschließend feinste Trüffelwürfel unter die Farce heben und mit etwas Salz abschmecken. Tramezzinibrot nun entrinden und mit der Farce jeweils zwei Millimeter dick einstreichen. Mit einer weiteren Brotscheibe belegen. Nun in Dreiecke schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit Butter langsam von beiden Seiten braten. Kurz vor dem Servieren abtropfen lassen und dekorativ zu dem Lauch und den Trüffelmedaillons setzen.

Alexander Herrmann am 16. September 2011

**Lamm**

# Lamm-Filet-Rosmarin-Spieße mit Pilzen, Orangen-Kartoffeln

## Für 2 Personen

2 Lammfilets á 80g	2 Kartoffeln, fest	50g Speck, in Scheiben
80g Egerlinge	50g Champignons	2 Zweige Rosmarin
1 Schalotte	1 Orange, unbehandelt	2 Zehen Knoblauch
200ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl	1 EL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Die Rosmarinzweige waschen, trocken schütteln und zu etwa zweidrittel entnadeln, so dass zwei Spieße entstehen. Die Enden mit einem Messer spitz zuschneiden. Die Lammfilets waschen, trocken tupfen, von Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets zu Schnecken aufrollen und je einen Rosmarinspieß hindurchstecken. Die Pilze putzen, trocken reiben und vierteln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die aufgerollten Filets mit den Pilzen darin bei schwacher Hitze auf beiden Seiten acht Minuten braten. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in ein-Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und in dünne Streifen schneiden. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Kartoffelscheiben, Speck, Orangenschale und Orangensaft, Schalotten- und Knoblauchwürfel in eine große, flache Pfanne geben und mit Pfeffer würzen. Den Gemüsefond dazu gießen und alles erhitzen. Die Kartoffeln in der Flüssigkeit garen. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren und unter den Orangensud rühren bis er sämig gebunden ist. Die Orangenkartoffeln auf einem Teller verteilen, die Lammspieße mit den Pilzen darauf anrichten und mit dem Orangensud garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 19. März 2010

# Lamm-Rücken mit Schmorschalotten-Vinaigrette und Sellerie

## Für 4 Personen

### Lammrücken:

600 g Lammrückenstränge	1 EL Butter	2 Zweige Rosmarin
1 Zehe Knoblauch	Olivenöl	Pfeffer
Salz		

### Sellerie:

0,5 Knolle Sellerie	0,5 Zitrone, unbehandelt	Olivenöl
---------------------	--------------------------	----------

### Cashewkerne:

100 g Cashewkerne	1 Sternanis	1 EL Butter
Pfeffer	Puderzucker	

### Vinaigrette:

8 Schalotten	200 g Meersalz	100 ml Rotwein
100 ml Brühe	1 Lorbeerblatt	1 EL Weizenstärke
1 EL Balsamico, alt	Olivenöl	

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Lammrücken:

Die Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten rosa garen. Das Lamm in einer Pfanne mit aufschäumender Butter, Rosmarinnadeln und Knoblauch kurz vor dem Servieren eine Minute von allen Seiten erneut anbraten, kurz abtropfen lassen und in Tranchen schneiden.

Sellerie:

Den Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas Zitronenschale in Olivenöl langsam gar schmoren.

Cashewkerne:

Die Cashewkerne mit den Sternanis und Butter in einem kleinen Topf geben die Nüsse braun rösten. Mit Pfeffer und Puderzucker abschmecken, anschließend gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Vinaigrette:

Die Schalotten samt Schale auf ein Blech mit Meersalz geben, im vorgeheizten Backofen 30 Minuten schmoren und anschließend das weiche Schalotten-Mittelstück aus der Schale „drücken“. Rotwein mit Brühe und Lorbeerblatt einkochen, anschließend mit etwas Stärke sämig binden, mit Balsamico abschmecken, Olivenöl unterrühren und die Schalotten darin anschwelen. Den Lammrücken mit der Vinaigrette, dem Sellerie und den Cashewkernern servieren.

Alexander Herrmann am 18. Februar 2011





**Meer**

# Riesen-Garnelen mit Limone und Knoblauch geröstet

**Für 4 Personen**

**Garnelen:**

1 Limone, unbehandelt	8 Riesen-Garnelenschwänze	1 Zehe Knoblauch
1 TL Sesam	1 TL Butter	Salz

**Salat:**

0,25 Wassermelone, kernlos	1 Strauchtomate	1 Schote Chili, klein
0,3 Bund Basilikum	1 EL Weißweinessig	3 EL Olivenöl

Salz

Garnelen:

Die Limonen-Schale abreiben. Die Knoblauchzehe schälen und hacken. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Der Länge nach halbieren, in einer Pfanne mit Limonenabrieb, Knoblauch, Salz und Sesam braten, zum Schluss Butter hinzugeben.

Salat:

Die Chilischote putzen und in kleine Würfel hacken. Die Melone in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, Haut abziehen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Melonen- und Tomatenwürfel mit Chili, Basilikumstreifen, Salz, Essig und Olivenöl marinieren.

Fokus:

Krustentier mit Obst zu kombinieren ist immer heikel, denn oft ist die Fruchtsüße eher konträr zum

Krustentieraroma. Der Klassiker, der immer funktioniert: Melone mit Hummer, denn der Hummer hat selbst

eine leichte Süße, die mit der Melone harmoniert. Eine ähnliche Süße bringt auch die Riesengarnele mit – durch das Rösten bekommt sie zudem einen würzigen Touch, der durch Limone Frische und die Chili Schärfe erhält.

Alexander Herrmann am 16. Juli 2010

**Rind**

# Rinder-Filet mit Tomaten-Tapanade, gratiniert

**Für 4 Personen**

**Rinderfilet:**

4 Stck. Rinderfilet	400 ml Grundsoße, Rind	200 ml Rotwein, spanisch
Salz	Pfeffer	

**Tomatentapanade:**

300 g Öl-Tomaten, getrocknet	30 g Tomatenmark	1 Glas Sardellen, klein
30 g Kapern	2 Schalotten	Salz
Pfeffer		

**Oliven-Knoblauch Kartoffelsalat:**

1 Bund Basilikum	100 g Parmesan	1 Bund Petersilie
5 Zehen Knoblauch	1 Bund Koriander	100 g Oliven
100 ml Olivenöl	50 g Pinienkerne	4 Kartoffeln, fest
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 bis 130 Grad vorheizen.

Rinderfilet:

Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. In den Backofen auf der mittleren Schiene auf ein Rost geben und circa zehn Minuten backen. Die Pfanne von überflüssigem Fett befreien und den heißen Ansatz mit dem Rotwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit der Grundsoße auffüllen. Leicht weiter köcheln lassen.

Den Backofen auf Grill auf 280 Grad vorheizen.

Tomatentapanade:

Die getrockneten Tomaten abgießen und das Öl auffangen. Eine tiefe Pfanne erhitzen und die geschälten und klein geschnittenen Schalotten in dem Öl anschwitzen. Die Tomaten zusammen mit den Kapern, Tomatenmark und den Sardellen zugeben. Das Ganze leicht Temperatur nehmen lassen und dann in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab fein zerkleinern und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rinderfilets auf der Oberseite circa zwei bis drei Millimeter dick mit der Tomatentapanade einstreichen. Die Filets maximal zwei Minuten unter dem heißen Grill geben, damit sie eine krosse Kruste bekommen.

Oliven-Knoblauch Kartoffelsalat:

Die Pinienkerne trocken in einer Pfanne goldbraun Farbe nehmen lassen. Basilikum, Koriander und die Petersilie zupfen und in einen hohen Topf geben. Die Pinienkerne zugeben und mit den Oliven und dem geschälten Knoblauch vermischen. Mit dem Pürierstab und unter langsamer Zugabe des Olivenöls eine homogene Masse herstellen. Zum Schluss den geriebenen Parmesan zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in circa ein mal ein Zentimeter große Würfel schneiden. In einem Topf mit gesalzenem Wasser durchgaren. Abschütten und eventuell noch warm stellen. Die Kartoffelstücke zusammen mit dem Pesto-Olivenmix vermischen und auf einer länglichen Platte anrichten. Die Filets schräg in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf den Kartoffelsalat setzen. Die Soße abschmecken und neben den Kartoffeln und dem Fleisch eine Soßenspur ziehen.

Alexander Herrmann / Kießwetter am 10. Oktober 2008

# Steak-Röllchen mit Kartoffel-Schiffchen

## Für 4 Personen

### Grie-Soß:

1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel
1 Bund Borretsch	1 Bund Zitronenmelisse	1 Bund Sauerampfer
1 Bund Kresse	4 Eier	300 g Crème-fraîche
1 Becher Joghurt	4 EL Öl	1 EL Senf, mittelscharf
1 TL Meerrettich	1 Zitrone, unbehandelt	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	Zucker

### Kartoffelschiffchen:

4 Kartoffeln, mehlig	2 EL Butter, flüssig	2 – 3 Zweige Rosmarin
Öl	Salz	

### Steakröllchen mit Bacon:

4 Rumpsteaks	8 Scheiben Frühstücksspeck	Senf, Rôtisseur
Kräutersenf	Salz	Pfeffer
Pflanzenöl	Holzspießchen	Safran-Fäden

### Grie Soß:

Drei Eier circa neun Minuten kochen. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Borretsch, Pimpinelle, Sauerampfer und Kresse waschen, trocknen und fein wiegen. Rohes Eigelb mit Öl und Senf zu einer leichten Mayonnaise rühren. Crème-fraîche, Joghurt und die Kräuter unterheben. Die gekochten Eier fein würfeln und locker unter die Soße ziehen. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Meerrettich abschmecken. Eventuell mit einer Prise Cayennepfeffer und dem Zitronenabrieb abrunden und bis zum Servieren kühl stellen.

Den Backofen auf 230 Grad vorwärmen.

### Kartoffelschiffchen:

Kartoffeln schälen, halbieren und mit einem Melonenkugelformer leicht aushöhlen, sodass eine kleine Mulde entsteht. Die Kartoffeln auf ein geöltes Backblech setzen, mit der flüssigen Butter einpinseln, salzen und einige Rosmarinnadeln locker dazwischen verteilen. Circa 40 bis 45 Minuten im Backofen kross braten lassen. Es soll ein leicht brauner Rand entstehen und die Kartoffeln müssen innen gar sein.

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorwärmen.

### Steakröllchen mit Bacon:

Eine Pfanne mit Pflanzenöl in dem Backofen erhitzen. Fleisch plattieren und dünn mit den beiden Senfsorten bestreichen, pfeffern, leicht salzen und mit je einer Scheibe Frühstücksspeck belegen. Das Fleisch von der Breitseite her zum Fettrand hin aufrollen, mit einer Speckscheibe außen umwickeln und alles mit den eingeölten Spießen fixieren. In dem erhitzten Pflanzenfett rundum circa sieben Minuten kross braten. Die Röllchen nun für circa zehn bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Eine längliche Porzellanplatte vorwärmen. Die Kartoffelschiffchen längs darauf aufreihen und mit der „Grie Soß“ füllen. Parallel dazu die aufgeschnittenen Steakröllchen senkrecht anrichten und mit einigen Restkräutern bestreuen. Teller mit Safran-Fäden garnieren.

Alexander Herrmann / Becker am 28. November 2008



# Salat

# Artischocken-Salat, Tomaten-Vinaigrette, Focaccia

## Für 4 Personen

### Artischockensalat:

1 Zitrone, unbehandelt	4 Artischocken, klein	1 Artischocke, groß
2 Schalotten	4 cl Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
0,25 Bund Thymian	10 Oliven, schwarz	Pfeffer
Salz		

### Vinaigrette:

4 Strauchtomaten	8 cl Olivenöl
------------------	---------------

### Focaccia:

200 g Focaccia	1 EL Butter
----------------	-------------

### Anrichten:

1 Romanasalatherz, klein	4 cl Aceto Balsamico	Olivenöl
--------------------------	----------------------	----------

#### Artischockensalat:

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Artischocken putzen und vierteln, die Schalotten schälen und in Streifen schneiden, beides mit Olivenöl, Knoblauchzehe, Thymian und Zitronenschale in der Pfanne braten. Die Oliven entkernen, mit den Artischocken in einer Schüssel mischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

#### Vinaigrette:

Von den Tomaten die Haut abziehen, vierteln, entkernen, mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten schmoren.

#### Focaccia:

Das Focaccia in Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne anbraten

#### Anrichten:

Den Romanasalat wie gewohnt putzen. Das Focaccia und die Salatblätter auf die Teller legen, Artischockensalat und Tomaten darauf verteilen, mit Aceto Balsamico und Olivenöl beträufeln.

Alexander Herrmann am 08. Juli 2011

## Artischocken-Salat

### Für 4 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	4 Artischocken, klein	1 Artischocke, groß
2 Schalotten	4 cl Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
0,25 Bund Thymian	10 Oliven, schwarz	Pfeffer
Salz		

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Artischocken putzen und vierteln, die Schalotten schälen und in Streifen schneiden, beides mit Olivenöl, Knoblauchzehe, Thymian und Zitronenschale in der Pfanne braten. Die Oliven entkernen, mit den Artischocken in einer Schüssel mischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Alexander Herrmann am 08. Juli 2011



# Frühlingsrolle von konfierter Gans und Blaukraut

**Für 4 Personen**

**Frühlingsröllchen:**

4 Gänsekeulen	1 TL Meersalz	700 g Gänsefett
0,5 TL Pfeffer, geschrotet	8 Blätter Frühlingsrollenteig	4 EL Blaukraut, fertig gegart
1 Ei	180 g Butterschmalz	

**Gänse-Sojajus:**

3 EL Sojasoße	100 ml Gänsejus, entfettet
---------------	----------------------------

**Apfeldip:**

2 Schalotten	1 Apfel	1 Schuss Weißwein
0,1 l Apfelsaft	0,5 Schote Chili	0,5 TL Weizenstärke
1 TL Wasabi	1 Schale Feldsalat	Meersalz
Pfeffer, schwarz		

Frühlingsröllchen:

Die Gänsekeulen mit dem Meersalz gut würzen. Das Gänsefett auf 75 bis 80 Grad erhitzen. Den Pfeffer und die Gänsekeulen hineingeben. Die Keulen müssen komplett mit Fett bedeckt sein. Die Temperatur möglichst konstant halten und die Gänsekeulen circa sieben Stunden langsam garen, beziehungsweise konfieren. Anschließend die Haut entfernen, das Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen und in kleine Stückchen zupfen. Die Frühlingsrollenteigblätter ausbreiten, längs in der Mitte etwas Blaukraut verteilen und das Gänsefleisch darauf geben. Die Ränder mit Eiweiß einstreichen, aufrollen, im heißen Butterschmalz kross backen und mit Küchenpapier abtupfen.

Gänse-Sojajus:

Gänsejus erwärmen und mit der Sojasoße abschmecken.

Apfeldip:

Die Schalotten und Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Apfelwürfel dazugeben, mit Apfelsaft aufgießen, aufkochen und mit angerührter Stärke sämig binden. Mit Chilischoten, Wasabi, Meersalz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Beide Soßen als Dip zu den Frühlingsröllchen servieren. Mit Feldsalat garnieren.

Alexander Herrmann am 13. November 2009

# Gebackene Lachs-Forellen-Praline mit Gurken-Kresse-Salat

## Für 4 Personen

### Lachsforellenpraline:

1 Limone, unbehandelt	250 g Lachsforellenfilet	0,5 TL Wasabi
0,5 Bund Schnittlauch	4 Blatt Brickteig	300 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Gurken-Kresse-Salat:

1 Salatgurke	1 Schalotte	2 cl Estragonessig
3 cl Brühe	1 Schale Kresse-Mix	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Kaviarschmand:

40 g Schmand	1 TL Sahne-Meerrettich	100 g Forellenkaviar
1 Limone	Salz	

#### Lachsforellenpraline:

Die Limonen-Schale abreiben. Das Lachsforellenfilet in feine Würfel schneiden. Mit Limonen-Schale, Wasabi, Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken, zu Pralinen formen. Den Brickteig in feine Streifen schneiden und um die Pralinen wickeln. In heißem Butterschmalz rasch kross ausbacken.

#### Gurken-Kresse-Salat:

Die Gurke schälen, danach mit dem Schäler lange Streifen abziehen. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit Essig und Brühe ablöschen und kurz einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenstreifen etwas abkühlen lassen, dekorativ auf die Teller verteilen und mit Kresse darauf anrichten.

#### Kaviarschmand:

Die Limone auspressen. Den Schmand mit Salz, Limonensaft und Meerrettich abschmecken. Den Kaviar unterrühren (gegebenenfalls vorher in einem Sieb waschen) und den Gurkensalat damit beträufeln, die krossen Pralinen darauf setzen.

Alexander Herrmann am 23. April 2010

## Gebratene Kräuterseitlinge, Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

### Für 2 Personen

10 Kräuterseitlinge	1 EL Butter	1 Zitrone, unbehandelt
1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian	2 Strauchtomaten
2 Schalotten	1 EL Balsamico-Essig, hell	3 EL Olivenöl
3 Zweige Basilikum	3 Zweige Petersilie, glatt	1 junger Kopfsalat
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Pilze putzen, halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in eine beschichtete Pfanne ohne Fett legen und anbraten. Anschließend wenden und mit der Pfanne für circa fünf Minuten in den Ofen geben. Währenddessen die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden und den Strunk entfernen. Das Tomatenfleisch samt der Schale in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Schalotten abziehen, ebenfalls in Würfelchen schneiden und dazugeben. Den Balsamico-Essig mit dem Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette anrühren, über die Tomaten geben und das Ganze für circa fünf Minuten ziehen lassen. Nun den Thymian abzupfen und fein hacken. Etwas Zitronenschale abreiben. Den Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und in etwas Butter mit dem Thymian und dem Zitronenabrieb anschwitzen. Die Steinpilze dazugeben, mit Salz und etwas Pfeffer würzen und in der aufschäumenden, aromatisierten Butter fertig garen. Anschließend die Pilze auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Blätter vom Basilikum und der Petersilie abzupfen, fein hacken und in die Tomaten-Vinaigrette einrühren. Gegebenenfalls das Ganze erneut mit etwas Salz abschmecken. Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen, die hellgelben Blätter aus dem Herz heraus zupfen und dekorativ auf Tellern anrichten. Darauf einen Teil der Tomaten-Kräuter-Vinaigrette träufeln, die Kräuterseitlinge darauf legen und wieder mit der Vinaigrette beträufeln.

Alexander Herrmann am 17. September 2010

## Lauwarm gebeizter Lachs mit grünem Spargel-Salat

### Für 4 Personen

#### Lachs:

2 Zweige Estragon	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
1 TL Meersalz	1 Prise Zucker	1 Prise Zucker
		440 g Lachs-Mittelstück

#### Dijon-Senf vinaigrette:

1 EL Dijon-Senf, grob	1 Schuss Weißwein	3 EL Sonnenblumenöl
Zucker	Pfeffer	Salz

#### Spargelsalat:

8 Stangen Spargel, grün	0,25 Kopf Frisée, fein	1 Schuss Estragonessig
Olivenöl	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Lachs:

Den Lachs in breite Streifen schneiden. Die Zitronen-Schale abreiben. Den Estragon zupfen und fein hacken. Zitronenabrieb mit Estragon, Olivenöl, Salz und Zucker verrühren und auf dem Lachs verteilen. Die Lachsstreifen in Klarsichtfolie wickeln und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten glasig beizen.

Dijon-Senf vinaigrette:

Den Dijon-Senf mit Weißwein, Sonnenblumenöl und einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.

Spargelsalat:

Den Spargel schälen, der Länge nach vierteln und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Mit Estragonessig, etwas Olivenöl und Salz marinieren. Den Frisée putzen und hinzugeben. Den Lachs auf Tellern anrichten und mit der Dijon-Senf vinaigrette beträufeln. Den Spargelsalat daneben anrichten.

Alexander Herrmann am 22. Januar 2010

## Salat vom Reh-Filet mit Melone und Pinien-Kernen

### Für 4 Personen

8 Stück Rehfilet	1 Cavaillon-Melone	1 TL Butterschmalz
2 Wacholderkörner	1 TL Butter	1 EL Pinienkerne
1 EL Pinienkernöl	1 EL Balsamico, alt	0,5 Kopf Friséesalat
1 EL Olivenöl	Pfeffer	Meersalz
Butter		

Die Rehfilets mit Meersalz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten. Einen Teelöffel Butter und angegedrückte Wacholderkörner dazugeben, aufschäumen lassen, auf einen Teller geben und ziehen lassen. Die Melone schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne mit etwas Butter braun rösten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den Melonenwürfeln vermischen. Mit etwas Pfeffer, einer Prise Meersalz, Balsamico, Oliven- und Pinienkernöl marinieren. Den Friséesalat putzen, waschen und auf den Tellern anrichten. Melonen-Pinienkern-Salat sowie das aufgeschnittene Rehfilet dazugeben.

Alexander Herrmann am 29. August 2008

## Salat vom Semmel-Knödel, Pfifferlinge, Bach-Kresse

### Für 4 Personen

4 Semmelknödel, fertig	400 g Pfifferlinge, klein	2 Schalotten
2 cl Aceto Balsamico, alt	1 TL Butterschmalz	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian	3 EL Rapsöl, kaltgepresst	1 Bund Brunnenkresse
2 EL Quark	0,5 Zitrone	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Semmelknödel in feine Scheiben schneiden. Im Ofen bei Umluft circa acht Minuten knusprig rösten. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen, gegebenenfalls waschen und mit den Schalotten in einer Pfanne mit Butterschmalz, Knoblauch und Thymian circa vier Minuten braten. In eine Schüssel geben und mit Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer und Rapsöl marinieren. Die Bach- oder Brunnenkresse putzen und in kaltem Wasser waschen. Die Haut der Zitrone abreiben. Den Quark mit Salz, reichlich schwarzem Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Anrichten die lauwarmen Pfifferlinge auf die Teller verteilen, mit Bachkresse und Quark sowie den Semmelknödelchips ausdekorieren.

Alexander Herrmann am 27. Juni 2008

# Süßsaure Pfifferlinge mit Röstbrot und Kräuter-Salat

## Für 4 Personen

### Pfifferlinge:

400 g Pfifferlinge	1 Schalotte	0,5 Zehe Knoblauch
3 EL Olivenöl	1 TL Zucker, braun	1 Schuss Balsamico
1 Schuss Brühe	2 Zweige Thymian	0,5 TL Weizenstärke
Salz	Pfeffer	

### Speckchips:

4 Scheiben Speck

### Röstbrot:

4 Scheiben Brot	1 TL Butter, flüssig	1 Msp. Quatre Épices
Salz		

### Kräutersalat:

0,3 Bund Kerbel	0,3 Bund Blattpetersilie	0,3 Bund Sauerampfer
0,3 Schälchen Gartenkresse	0,25 Bund Löwenzahn, jung	0,5 TL Senf, mittelscharf
1 Schuss Weißweinessig	Brühe	Olivenöl
Salz		

### Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge in einer Pfanne ohne Fett braten. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Zucker dazu geben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico und Brühe ablöschen. Thymian hinzugeben, etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit angerührter Weizenstärke sämig abbinden, mit den Pfifferlingen vermischen und ziehen lassen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

### Speckchips:

Die Speckscheiben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen kross rösten. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

### Röstbrot:

Die Brotscheiben mit flüssiger Butter bestreichen. Mit Quatre Épices und einer Prise Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen rösten.

### Kräutersalat:

Kerbel, Blattpetersilie, Sauerampfer, Gartenkresse und Löwenzahn zupfen. Aus Senf, Essig, Brühe, Olivenöl und Salz eine Vinaigrette herstellen und die gezupften Kräuter damit marinieren. Die Pfifferlinge samt Sud auf Tellern anrichten und mit Speckchips und Röstbrot belegen. Den Kräutersalat darauf geben.

### Fokus:

Das klassische „Schnittlauchbrot“ gehört schon seit jeher zur deutschen ländlichen Küche. Mit dem Salat aus saisonalen Kräutern und dem gerösteten Brot mit Butter und Gewürzen wird es hier in edler Version präsentiert. Dazu Pilze, die (frisch gesammelt im Wald) ebenso ein immens wichtiger und klassischer Bestandteil der Landküche sind.

Alexander Herrmann am 09. Juli 2010

# Schwein

# Schweine-Filet mit Basilikum und Knoblauch gespickt

**Für 4 Personen**

**Schweinefilet:**

1 – 2 Zehen Knoblauch	400 g Schweinefilet, Mittelstück	
0,5 Bund Basilikum, frisch	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

**Parma-Schinken:**

4 dünne Scheiben Parma-Schinken

**Spargelsalat:**

1 Bund Spargel, weiß	300 ml Brühe	3 Zweige Thymian
2 Tomaten, reif	10 Oliven, schwarz	1 TL Butter
3 cl Balsamico, weiß	6 cl Olivenöl	

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Schweinefilet:

Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Mit einem spitzen Messer mehrere Taschen in die Medaillons schneiden. Jeweils ein Basilikumblatt samt einer Scheibe Knoblauch das Medaillon damit mehrmals spicken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten in Olivenöl anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten rosa garen.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Parma-Schinken:

Den Parma-Schinken auf ein Backblech samt Backpapier verteilen und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten kross rösten.

Spargelsalat:

Den Spargel schälen, halbieren und in etwas Brühe mit dem Thymian langsam gar köcheln. Die Tomaten in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, abziehen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Die Oliven halbieren und eventuell entkernen. Beides in einer Pfanne mit Butter kurz aufstoßen lassen. Den Spargel im noch warmen Zustand mit Salz, Essig und Olivenöl abschmecken. Den Salat dekorativ anrichten, Tomaten und Oliven hinzugeben. Die Medaillons aufschneiden, zu dem Salat legen und mit den krossen Parma-Schinken servieren.

Alexander Herrmann am 28. Mai 2010



# Schweine-Filet pochiert mit Kartoffel-Kürbis-Gemüse

## Für 2 Personen

2 Schweinefilets, Mittelstücke	300 g Muskatkürbis	6 festk. Kartoffeln, klein
1 Strauchtomate	1 Orange, unbehandelt	1 Limone, unbehandelt
2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	1 EL Kürbiskerne
1 EL Butter	1 TL Butterschmalz	300 ml Milch
1 EL Olivenöl	300 ml Weißwein	550 ml Gemüsefond
100 ml Orangensaft	0,5 Bund Thymian	1 Muskatnuss
3 EL scharfer Curry	schwarzer Pfeffer	Salz

Für den Sud die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Einen Topf mit dem Olivenöl erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen, mit zwei Esslöffel Curry bestäuben und sofort mit dem Weißwein ablöschen. 550 Milliliter Gemüsefond und den Orangensaft aufgießen. Anschließend die Strauchtomate putzen, vom Strunk befreien und in grobe Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit etwas Thymian in den Sud geben. Das Ganze einmal aufkochen lassen. Ein paar Zesten von der Limonen- und Orangenschale reißen und den Sud mit etwas Limonen- und Orangenschale sowie Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Die Schweinefiletmittelstücke waschen, trocken tupfen, in den kochenden Currysud geben und den Topf sofort vom Herd nehmen, sodass die Schweinefiletstücke bei wenig Temperatur rosa garen. Die Gardauer beträgt ca. 20 Minuten. Anschließend aus dem Sud nehmen und ruhen lassen. Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Salzwasser gar köcheln lassen. Anschließend abgießen, kurz etwas ausdampfen lassen, halbieren und in einer Pfanne mit dem Butterschmalz von allen Seiten etwas anbraten. Den Kürbis schälen, vom Strunk und den Kernen befreien und in feine Würfel schneiden. Die Muskatnuss reiben. Den Kürbis in einem Topf mit einem Schuss Fond weich köcheln und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne mit den Kürbiskernen aufschäumen lassen, so dass die Kürbiskerne rösten. Etwas Limonen- und Orangenschale hinzugeben und dann die Schweinefiletstücke nochmals von allen Seiten kurz anbraten und mit einer Messerspitze Curry bestäuben. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Ebenso die Kürbiskerne aus der Pfanne nehmen und abtropfen. Alles zwei Minuten ruhen lassen und anschließend die Schweinefilets in drei bis vier Tranchen aufschneiden. Die Milch mit einer Prise Salz kurz aufkochen, vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer, Thymian und dem restlichen Curry kräftig abschmecken. Kurz vor dem Servieren die heiße, aber nicht mehr kochende Milch kräftig aufschäumen. Zum Anrichten die Kürbisstücke ohne Flüssigkeit auf Tellern in der Mitte anrichten, die Kartoffelhälften darum drapieren, die Schweinefilets in die Mitte setzen und mit dem abgeschöpften Milchschaum garnieren.

Alexander Herrmann am 22. Oktober 2010

## Schweine-Medaillons mit Senf-Haube, Meerrettich-Soße

### Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	5 mehligk. Kartoffeln	3 Scheiben Toastbrot
2 Schalotten	100 g Kürbiskerne	1 EL scharfer Senf
2 EL Sahnemeerrettich	200 ml Sahne	1 TL Butterschmalz
125 g Butter	1 EL Kürbiskernöl	150 ml trockener Weißwein
250 ml Gemüsefond	0,5 Bund Schnittlauch	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in etwa drei Zentimeter dicke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und das Filet von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Filet für 25 Minuten im Ofen rosa garen. Anschließend auf jeweils einer Fleischseite den Senf aufstreichen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und in dem Wasser gar kochen. Drei Esslöffel Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Das Toastbrot entrinden, zu bröseln pürieren und nun die Senfseite vom Fleisch in die Brösel tauchen, so dass die komplette Senfseite mit den Bröseln bedeckt ist. Anschließend das Fleisch in eine kleine Auflaufform setzen, mit etwas flüssiger Butter beträufeln und bei 200 Grad Grillfunktion etwa zwei Minuten lang die Haube leicht knusprig bräunen lassen. Die Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, mit einem Esslöffel Butter in einem kleinen Topf glasig anschwitzen, mit dem Weißwein aufgießen und fast komplett einkochen lassen. Nun mit dem Fond und der Sahne aufgießen und ebenfalls einmal aufkochen lassen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Salz und dem Sahnemeerrettich abschmecken und schaumig aufmixen. Die Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Die restliche Butter samt den Kürbiskernen in einem kleinen Topf aufschäumen lassen und unter stetigem Rühren zum einen die Butter leicht nussig werden lassen und zum anderen die Nüsse leicht rösten. Nun die Butter durch ein Sieb in die Kartoffeln gießen und diese anschließend stampfen. Kurz vor dem Servieren die Kürbiskerne unterheben und den Stampf mit dem Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und ebenfalls unterheben. Ein wenig Gartenkresse zum dekorieren zupfen. Die Schweinsmedaillons mit der Senfhaube und dem Kürbiskern-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und mit der schaumigen Meerrettichsoße und etwas Gartenkresse garnieren.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2011

**Soßen**

## Balsamico-Schaum-Soße

### Für 4 Personen

1 EL Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	150 ml Fischfond
50 ml Balsamico, weiß	100 ml Sahne	50 g Crème double
30 g Butter, kalt	1 EL Sahne	2 Tomaten
Salz	Pfeffer	Pinienkerne
Kräuter		

Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in dem Öl glasig anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen. Fischfond, Sahne, Thymian und Rosmarin dazugeben. Um gut die Hälfte einreduzieren lassen. Crème double dazugeben und nochmals einreduzieren lassen. Kräuter herausnehmen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter schaumig aufmixen und am Ende einen Esslöffel geschlagene Sahne unterheben.

Alexander Herrmann am 05. September 2008

## Meerrettich-Soße

### Für 2 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	3 EL Sahne-Meerrettich	2 EL Butter
2 Schalotten	200 ml Sahne	200 ml Weißwein, trocken
1 TL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Schalotten abziehen, in feine Würfelchen schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, mit der Brühe auffüllen und um die Hälfte reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren die Sahne sowie den Sahne-Meerrettich zu der Soße geben und noch einmal alles aufkochen lassen. Das Ganze mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Alexander Herrmann am 17. September 2010

# Suppen

## Bärlauch-Kartoffel-Suppe mit Croutons

### Für 2 Personen

20 g Speck	3 feste Kartoffeln	150 g Blattspinat
2 Schalotten	1 unbehandelte Zitrone	3 Scheiben Toastbrot
1 Bund Bärlauch	4 Zweige Thymian	1 TL Butterschmalz
1 EL Butter	500 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Den Speck in einem Topf mit dem Butterschmalz erhitzen und die Schalotten mit dem Speck darin glasig dünsten. Das Ganze mit dem Fond auffüllen und weiter köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, mit in die Suppe geben und weich köcheln. Den Spinat putzen und zusammen mit dem Bärlauch in grobe Stücke schneiden. Das Speckstück aus der Suppe entfernen und die Suppe aufkochen lassen. Den Spinat und den Bärlauch hinzugeben, alles noch einmal aufkochen lassen und anschließend beiseite stellen. Einen Schuss Sahne hinzugeben und die Suppe sämig pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren. Schale von der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Kurz vor dem Servieren die Suppe erneut erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken, mit etwas Sahne abrunden und erneut schaumig aufmixen. Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der Butter und dem Thymian von allen Seiten kross-braun braten. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen. Die Bärlauch-Kartoffelsuppe auf tiefen Tellern anrichten, mit den Croûtons garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 27. Mai 2011

# Der Kopfsalat

## Für 4 Personen

### Suppe:

1 Schalotte	1 TL Butter	0,2 l Weißwein
0,3 l Brühe	0,2 l Sahne	5 EL Erbsen, TK
1 Kopfsalat	1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Minze
1 Zehe Knoblauch	Ingwer	Salz

### Frühlingsrollen:

350 g Hackfleisch	2 cl Sojasoße	7 Champignons
8 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Ei	1 Karotte
100 g Sojasprossen	Olivenöl	Fett
Salz	Pfeffer	

### Suppe:

Die Schalotte in Streifen schneiden und mit der Butter in einem Topf anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe und Sahne auffüllen. Aufgetaute Tiefkühlerbsen hinzugeben. Das Ganze circa acht Minuten leicht köcheln lassen. Die Zitronen-Schale abreiben. Minze fein schneiden. Vom Kopfsalat die äußeren Blätter abzupfen und abbrausen (Kopfsalatherz für die Frühlingsrollen aufbewahren). Salatblätter grob zerkleinern und in die kochende Suppe geben, mit einem Pürierstab sämig mixen und mit Zitronenschale, Minze, fein gehacktem Knoblauch, Ingwer und Salz abschmecken.

### Frühlingsrollen:

Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Sojasoße, ein Eigelb und Champignons miteinander vermischen und auf den Frühlingsrollenteigblättern verteilen. Die Ränder mit Eiweiß einpinseln und die Blätter zu Frühlingsrollen aufwickeln. In heißem Fett kross ausbacken. Die Karotte putzen und in feine Streifen schneiden. In etwas Olivenöl bei schwacher Hitze langsam garen. Kurz vor dem Servieren die Sojasprossen hinzugeben und kurz mitbraten. Das Kopfsalatherz in feine Streifen schneiden und ebenfalls hinzugeben, kurz durchschwenken. Die Suppe inklusive der Gemüseeinlage in einem tiefen Teller anrichten und die Frühlingsrolle drauflegen.

### Tipp:

Die Suppe ist im Sommer auch wunderbar als Kaltschale zu genießen.

Alexander Herrmann am 05. Februar 2010

## Kräuter-Rahm-Suppe mit Knoblauch-Croutons

### Für 2 Personen

2 feste Kartoffeln	4 Scheiben Toastbrot	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	1 TL Butterschmalz	2 EL Butter
250 ml Sahne	20 ml Anisschnaps	250 ml trockener Weißwein
350 ml Gemüsefond	1 Schale Gartenkresse	0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Kerbel	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Estragon
2 Zweige Thymian	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, den Fond aufgießen und um ein Viertel einkochen lassen. Die Kartoffeln schälen und ganz fein raspeln. Einen Teil davon in die Weißwein-Fond-Reduktion geben und erneut leicht köcheln lassen. Die glatte Petersilie zupfen, in den heißen Fond geben, einmal durchrühren, beiseite ziehen und pürieren. Das Ganze passieren, mit der Sahne aufgießen und noch einmal aufkochen lassen. Anschließend mit einer Prise Salz, dem Anisschnaps und etwas Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Für die Knoblauchcroutons die Toastbrotstreifen entrinden, in Würfel schneiden und zusammen mit den angedrückten Knoblauchzehen und den Thymianzweigen unter stetigem Rühren knusprig braun rösten. Anschließend die Croutons auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Gartenkresse, den Kerbel, die Basilikum- und die Estragonblätter zupfen. Den Kerbel fein hacken. Kurz vor dem Servieren den Kerbel, die Basilikum- und die Estragonblätter dazugeben. Das Ganze pürieren und mit der restlichen Butter erneut aufmixen, so dass die Suppe möglichst schaumig ist. Die Kräuterrahmsuppe mit den Knoblauchcroutons in tiefen Tellern anrichten, mit der Gartenkresse garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 18. März 2011

## Maronen-Creme-Suppe mit geräucherter Enten-Brust

### Für 2 Personen

200 g Maronen, geschält	80 g Entenbrust, geräuchert	150 ml Portwein, rot
150 ml Weißwein	300 ml Hühnerbrühe	150 ml Sahne
1 TL brauner Zucker	1 Prise Zimtpulver	4 Scheiben Toastbrot
2 EL Butter	1 Orange	3 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Port- und Weißwein ablöschen. Brühe, Sahne und Maronen hinzugeben, aufkochen lassen und circa zehn Minuten ziehen (maximal leicht köcheln) lassen. Mit einem Pürierstab fein sämig mixen und mit Salz, Pfeffer und Zimtpulver abschmecken. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Orange schälen und die Orangenschale in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Brotwürfel zusammen mit etwas Thymian und der Orangenschale in der Pfanne kross und braun rösten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz abschmecken. Die Suppe in tiefe Teller geben, die Entenbrust flach darauf legen und mit den Croutons bestreuen.

Alexander Herrmann am 13. November 2009



## Maronen-Creme-Suppe mit Orangen-Zimt-Croûtons

### Für 2 Personen

400 g Maronen, vorgegart	3 Toastbrotstreifen	1 unbehandelte Orange
1 Zwiebel, klein	3 EL Butter	Butterschmalz
250 ml Sahne	100 ml Milch	80 ml trockener Weißwein
400 ml Gemüsefond	Zimtpulver	Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, die Maronen und den Fond hinzugeben und etwas einköcheln lassen. Anschließend die Sahne und die Milch angießen, aufkochen lassen und fein pürieren bzw. aufschäumen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Toastbrotwürfel langsam braun rösten. Etwas Schale von der Orange reiben. Anschließend etwas Orangenschale und Zimtpulver hinzugeben und die Toastbrotwürfel auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Suppe vor dem Servieren noch einmal gut aufschäumen. Die Maronencremesuppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Orangen-Zimt-Croûtons garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 04. November 2011

## Polenta-Zitronengras-Suppe mit Peperoni-Croutons

### Für 2 Personen

4 Scheiben Toastbrot	4 EL Instant-Polenta	0,5 Mango
1 kleine Zwiebel	1 grüne Peperoni	2 Zitronengrassängel
2 EL kalte Butter	600 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein, trocken
4 EL Olivenöl	0,5 EL Currypulver	Salz

Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Das Currypulver darüber stäuben, kurz mitdünsten lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond dazugeben und alles aufkochen lassen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Kern trennen und in feine Würfel schneiden. Die Zitronengrassängel putzen, längs halbieren und flach klopfen. Die Zitronengrassängel mit den Mangowürfeln in den kochenden Gemüsefond geben. Die Instantpolenta unter Rühren einrieseln und das Ganze köcheln lassen bis die Polenta aufquillt. Anschließend die Suppe von der Herdplatte nehmen und weitere sieben Minuten zugedeckt ziehen lassen. Derweil die Peperoni längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Rinde vom Toastbrot entfernen und den Toast in feine Würfel schneiden. Die Toastbrotwürfel in einer Pfanne in einem Esslöffel Olivenöl rundherum goldbraun anrösten. Einen Esslöffel Butter hinzufügen und aufschäumen lassen. Die Peperoni dazugeben und untermischen. Anschließend alles mit einer Prise Salz würzen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen, das Zitronengras entfernen und die restliche Butter sowie das restliche Olivenöl mit dem Pürierstab untermischen. Die Suppe erneut kurz erwärmen. Die Polenta-Zitronengras-Suppe in zwei tiefen Tellern anrichten und mit den Peperoni-Croutons garnieren.

Alexander Herrmann am 07. Mai 2010

## Safran-Tomaten-Suppe mit Lachs

### Für 2 Personen

2 Lachstranchen, küchenfertig	2 Strauchtomaten	1 Zitrone, unbehandelt
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	5 Thymianzweige
3 EL Butter	250 ml Schlagsahne	200 ml Gemüsesfond
200 ml trockener Weißwein	1 TL Olivenöl	Safran-Fäden
1 TL Cayennepfeffer	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und so halbieren, dass vier gleich große Würfel entstehen. Die Schale der Zitrone abreiben. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen und den Zitronenabrieb und eine Prise Cayennepfeffer dazu geben. Den Lachs mit Salz würzen. Die restliche Butter auf einen Teller streichen und die Lachswürfel in einem Abstand von etwa zwei Zentimetern darauf setzen und von allen Seiten großzügig mit der Zitronen-Cayennepfeffer-Butter bestreichen. Das Ganze so mit Frischhaltefolie abdecken, dass die Folie über dem Teller und dem Lachs spannt. Anschließend für etwa zwanzig Minuten im Backofen glasig garen. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Die Tomaten vom Strunk befreien, in grobe Würfel schneiden, zu den Schalotten geben und kurz mit anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Eine halbe Knoblauchzehe und die Thymianzweige dazu geben, mit einem Deckel abdecken und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Knoblauch und die Thymianzweige wieder heraus nehmen und die Suppe fein pürieren. Das Ganze durch ein Sieb passieren, in einem Topf erneut erwärmen und mit Safran-Fäden, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne dazu geben und nochmals aufkochen. Den Lachs aus dem Backofen nehmen. Die Suppe mit dem Pürierstab schaumig aufmixen und mit einer Schöpfkelle den Schaum abschöpfen. Den Safran-Tomaten-Suppenschaum mit dem Lachs auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 23. Juli 2010

## Sellerie-Süppchen mit Lamm-Filet-Würfeln

### Für 2 Personen

1 Sellerieknolle, klein	250g Lammfilet	120 ml Gemüsesfond
100g Sahne	2 EL Olivenöl	1 TL Butter
1 TL Zimtpulver	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Gemüsesfond und die Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Den Sellerie schälen, in grobe Würfel schneiden, zu dem Gemüsesfond geben und zugedeckt bei schwacher Hitze ungefähr zehn Minuten weich kochen. Die Selleriewürfel in der Garflüssigkeit fein pürieren. Anschließend die Suppe durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Olivenöl mit dem Stabmixer unterschlagen. Das Lammfilet in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im restlichen Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter und das Zimtpulver einrühren und mit dem Stabmixer aufschäumen. Die Selleriesüppchen in Tassen oder kleine Schälchen verteilen und die gebratenen Lammfiletwürfel hineingeben.

Alexander Herrmann am 26. Februar 2010

## Süßsaure Pilz-Suppe mit Speck

### Für 2 Personen

70 g ger. Speck, in Scheiben	1 Möhre	2 Schalotten
1 feste Kartoffel	250 g Champignons	250 g Egerlinge
1 EL Butter	1 TL Butterschmalz	1 TL brauner Zucker
4 Zweige glatte Petersilie	500 ml Gemüsefond	Rotweinessig
Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Möhre ebenfalls würfeln, längs halbieren und in schräge Scheiben schneiden. Die Champignons und die Egerlinge putzen, den Stiel entfernen und die Köpfe vierteln. Die Butter in einem großen Topf schmelzen lassen. Die Schalotten, die Möhren, die Champignons und die Egerlinge kurz anschwitzen. Den braunen Zucker hinzustreuen und etwas karamellisieren lassen. Alles mit einem Schuss Rotweinessig ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Das Ganze mit geschlossenem Deckel ca. zwölf Minuten köcheln lassen. Die Kartoffel schälen und fein hobeln. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Speck in feine Scheiben schneiden und in der Pfanne knusprig anbraten. Kurz vor dem Servieren die geriebene Kartoffel in den Sud geben, damit dieser leicht sämig und fein abgebunden wird. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, etwas Rotweinessig und Zucker abschmecken und die Petersilie hinzugeben. Den Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die süßsaure Pilzsuppe auf Tellern anrichten, mit dem Speck garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 29. Juli 2011



# Vegetarisch

# Gebackene Steinpilz-Frühling-Rolle mit Tomaten-Cappuccino

## Für 4 Personen

### Frühlingsrolle:

200 g Steinpilze	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian	1 TL Olivenpaste	4 Blatt Frühlingsrollenteig
1 Ei	300 ml Butterschmalz	

### Tomaten-Cappuccino:

6 Strauchtomaten	3 Zweige Basilikum	0,1 l Brühe
4 Blatt Gelatine	0,2 l Milch	1 Zehe Knoblauch
1 Limone	Salz	Pfeffer, schwarz

### Frühlingsrolle:

Die Schalotte und die Knoblauchzehe putzen und in feine Würfel schneiden. Die Steinpilze in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett mit Schalottenwürfel, Knoblauch und Thymian rasch anbraten, abkühlen lassen, mit Olivenpaste abschmecken. Die Frühlingsrollenblätter mit Eiweiß einstreichen. Die Steinpilzwürfel zu Frühlingsrollen einschlagen und im heißen Butterschmalz rasch ausbacken.

### Tomaten-Cappuccino:

Zwei Tomaten in heißes Wasser tauchen, abschrecken, die Haut abziehen, das Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden, und beiseite legen. Die restlichen Tomaten klein schneiden, mit Brühe und Basilikum grob mixen. In einem Topf aufkochen, durch ein Tuch passieren, den klaren Sud mit Salz abschmecken, die eingeweichte Gelatine darin auflösen, auf Eiswasser kalt rühren. Kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel dazu geben und in Gläser füllen. Die Schale der Limone abreiben. Die Milch samt Knoblauch, Limonenschale, Salz und schwarzem Pfeffer erwärmen, kurz vor dem Servieren aufschäumen, auf den gestockten Tomatensud geben und mit der Frühlingsrolle servieren.

### Fokus:

Der aromastarke Steinpilz ist gleichzeitig eher schwer und dumpf im Geschmack. Die Tomate verleiht ihm die nötige Frische und Fruchtigkeit - noch verstärkt durch das Spiel der Temperaturen, denn durch die eisigflüssige Konsistenz wird die erfrischende Wirkung noch verstärkt. Zudem lässt die heiße, krosse Hülle der Frühlingsrolle den Steinpilz sein pures Aroma noch besser entfalten.

Alexander Herrmann am 23. Juli 2010

## Spargel-Mikado

### Für 4 Personen

1,5 Bund Spargel, grün	6 cl Olivenöl	2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Rosmarin	2 Schalotten	3 cl Weißweinessig
8 cl Brühe	1,5 TL Honig	200 g Chorizo
1 EL Mehl	Pfeffer, schwarz	Puderzucker
Salz		

Die Hälfte vom grünen Spargel beiseite legen. Großzügig von der einen Hälfte die Spargelspitzen sieben Zentimeter lang abschneiden, in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl und einer Prise Salz langsam braten, so dass die Spargelstücke garen und parallel dazu leicht bräunen. Kurz vor dem Servieren etwas Knoblauch sowie Rosmarinnadeln von einem Zweig hinzugeben, kurz durchschwenken und mit etwa einer Messerspitze Puderzucker bestäuben, so dass die Spargelspitzen karamellisieren. Von der anderen Hälfte des Spargels ebenfalls die Spitzen abschneiden, diese nun in mit Salz gewürztem Wasser kurz blanchieren. Wenn sie weich sind herausnehmen und kurz in Eiswasser abschrecken. Anschließend gut abtropfen lassen. Parallel dazu zwei Schalotten in feinste Würfel schneiden, in einem kleinen Töpfchen kurz mit etwas Olivenöl anschwitzen, mit dem Weißweinessig ablöschen, mit etwas Brühe auffüllen und kurz köcheln lassen. In dem noch heißen Essig-Brühe-Sud die Spargelspitzen einlegen, mit Salz abschmecken und mit Olivenöl abrunden, so dass eine klassische Vinaigrette entsteht, in der der Spargel nun marinieren kann. Mit ein paar Tropfen Honig leicht süß abschmecken und circa fünf Minuten ziehen lassen. Die Chorizo in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden (Achtung – vorher die Haut abziehen), die Scheiben von beiden Seiten mehlieren und in der Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten leicht knusprig braten. Zum Anrichten die abgetropften Spargel dekorativ auf eine Platte legen, die gerösteten Rosmarinnadeln dazu geben, die Vinaigrette etwas darüber träufeln, einen Esslöffel Honig leicht mit schwarzem Pfeffer verrühren, darüber träufeln und nun mit den gerösteten Chorizoscheiben ausgarnieren.

Alexander Herrmann am 10. Dezember 2010

## Spitzkohl mit Kartoffel-Croutons, Pfeffer-Cashew-Kernen

### Für 4 Personen

2 Spitzkohlköpfe, jung	1 Zwiebel, weiß	2 EL Butter
1 TL Curry, mild, fruchtig	1 Kartoffel, groß	80 g Butterschmalz
100 g Cashewkerne, ungesalzen	1 TL Puderzucker	1 Limone
80 g Sauerrahm	Pfeffer	Salz

Den Spitzkohl und die Zwiebel putzen und in feine Streifen schneiden. Mit der Butter in einem Bräter unter gelegentlichem Rühren langsam leicht hellbraun braten. Mit Salz und Curry abschmecken. Die Kartoffel schälen, in feine Würfel schneiden, mit dem Butterschmalz kross braten und auf Küchenpapier abtropfen. Die Cashewkerne mit der Butter langsam braun rösten, anschließend mit Puderzucker bestäuben, sofort mit Pfeffer und Salz würzen und auf Küchencrepes abtropfen. Den Saft der Limone auspressen. Den Sauerrahm mit Salz und Limonensaft abschmecken. Den Spitzkohl in Metallring als Törtchen anrichten. Die Kartoffelcroutons und Cashewkerne darauf streuen und den Sauerrahm darum träufeln.

Alexander Herrmann am 28. Oktober 2011





# Vorspeisen

## Carne Cruda

### Für 4 Personen

#### Grissinis:

10 Oliven, schwarz	60 g Parmesan, frisch, jung	100 g Mehl
1 EL Butter	2 Zweige Thymian	Salz

#### Carne Cruda:

1 Limone, unbehandelt	300 g Kalbsfilet	3 St. Staudensellerie
0,5 Zehe Knoblauch	4 cl Olivenöl	0,5 Bund Basilikum
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Grissinis:

Die Oliven hacken, den Parmesan reiben. Mehl, gehackte Oliven, Butter, Salz, etwas Wasser, Thymianblätter und geriebenen Parmesan zu einem raschen Teig verkneten und Stangen daraus formen. Auf Backpapier im vorgeheizten Backofen in einigen Minuten kross backen.

Carne Cruda:

Die Schale der Limone abreiben, den Saft auspressen. Das Kalbsfilet in feinste Würfel schneiden. Den Staudensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Beides mischen und mit Limonena-brieb und -Saft sowie Salz und Pfeffer, Knoblauch und Olivenöl marinieren. Die Basilikumblätter in einer großen Pfanne mit wenig Olivenöl, langsam bei milder Hitze kross braten und mit Kü-chenpapier abtupfen. Nocken vom Tatar auf die Teller setzen, als Dekoration mit etwas frisch geschnittenem Basilikum sowie mit Parmesanspänen bestreuen. Die Grissinis dazu legen, mit den krossen Basilikum belegen und mit Staudensellerieblättern dekorieren.

Alexander Herrmann am 20. Mai 2011

## Jakobsmuscheln mit Bacon und Fingerlimes

### Für 4 Personen

200 g Jakobsmuschelfleisch	0,5 Zitrone	4 Fingerlimetten
1 Schälchen Limonenkresse	50 g Speck, dünn	1 EL Pistazienkerne
Olivenöl	Meersalz	Pfeffer, geschrotet
Cayennepfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Jakobsmuschelfleisch in circa fünf Millimeter großes Würfel schneiden. Mit Meersalz, geschrotetem Pfeffer, einem Esslöffel Olivenöl und etwas Zi-tronensaft marinieren. Die Jakobsmuschelwürfel gleichmäßig, möglichst flach auf einen Teller aufstreichen. Von den Fingerlimetten die Limonenperlen herausstreichen und gleichmäßig auf die Jakobsmuscheln verteilen. Mit der Limonenkresse garnieren. Den Speck etwas zehn Minuten im vorgeheizten Backofen knusprig rösten, in kleine Splitter brechen und dazwischen stecken. Die Pistazienkerne in einer Pfanne mit etwas Olivenöl langsam knusprig rösten, mit Cayennepfeffer herzhafte würzen und ebenfalls vorsichtig auf den Jakobsmuscheln verteilen.

Alexander Herrmann am 26. November 2010

## Jakobsmuscheln nach Bunsenbrenner- Art

### Für 4 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	2 Jakobsmuscheln, ohne Schale	1 Salatgurke
2 Schalotten	4 ml Weißweinessig	50 ml Brühe
1 TL Wasabipaste	0,5 Bund Koriander	3 Blätter Frühlingsrollenteig, groß
200 g Butterschmalz	2 EL Crème-fraîche	1 TL Ras el-Hanout (arabische Gewürzmischung)
Pfeffer	Olivenöl	Meersalz, grob
	Salz	

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Jakobsmuscheln halbieren, die Schnittfläche etwas trocken tupfen. Nun mit den Bunsenbrennern die obere Seite rasch rösten und anschließend die gerösteten Jakobsmuschelscheiben auf einen kleinen Teller setzen. Mit etwas Zitronenabrieb und ein paar Tropfen Olivenöl sowie grobem Meersalz würzen und im vorgeheizten Backofen circa sechs Minuten lang fertig garen. Die Salatgurke schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten in kleine Würfel schneiden, beides in einer kleinen Sauteuse mit etwas Olivenöl anschwitzen. Mit etwas Essig ablöschen, die Brühe hinzugeben, einen Deckel darauf setzen und kurz ziehen lassen. Die geschmorten Gurken mit Salz und Wasabipaste abschmecken, ein paar Tropfen Olivenöl unterrühren. Etwas fein gehackten Koriander unterrühren. Den lauwarmen Gurkensalat nun auf einen Teller geben, die Jakobsmuscheln darauf setzen. Crème-fraîche mit einer Prise Salz und Pfeffer anrühren, ein paar Tupfen auf die Jakobsmuscheln geben. Den Frühlingsrollenteig in feine Streifen schneiden, in einem kleinen Topf mit dem Butterschmalz kross frittieren, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Ras el-Hanout würzen. Die knusprig frittierten Frühlingsrollenteigstreifen dekorativ auf die Jakobsmuscheln samt der Crème-fraîche anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 18. März 2011

## Marinierte Tauben-Brust mit Salat von Herbst-Gemüse

### Für 4 Personen

4 Taubenbrüste	1 TL Olivenöl	2 EL Walnussöl
6 Walnusskerne	1 EL Preiselbeeren, kaltgerührt	0,5 Zitrone
3 EL Sauerrahm	1 EL Balsamico, alt und sämig	6 Steinpilze, mittelgroß
10 Maiskolben, klein	200 g Kürbis	1 EL Kürbiskerne
0,5 Bund Kerbel		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Die Taubenbrüste in Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen rosa garen, in Tranchen schneiden und mit Meersalz, gehackten Walnusskernen und -öl marinieren. Die Steinpilze in Olivenöl langsam braten. Den Kürbis in ein mal ein Zentimeter große Würfel schneiden, zusammen mit den Maiskolben in einer Pfanne mit aufschäumender Butter langsam garen. Den Sauerrahm mit den Preiselbeeren glatt rühren und dekorativ auf den Teller geben. Das Gemüse und die Pilze mit Aceto Balsamico beträufeln, darauf legen und die Taubentranchen samt Walnuss dazwischen legen. Mit Kürbiskernen und Kerbel dekorieren.

Alexander Herrmann am 07. Oktober 2011

## Rote-Bete-Carpaccio und Räucher-Forelle

### Für 2 Personen

1 geräucherte Forelle	3 Knollen Rote Bete, gegart	2 Äpfel
3 Schalotten	2 EL Crème-fraîche	100 ml Apfelsaft
100 ml Gemüsefond	100 ml kaltgepresste Rapsöl	Weißweinessig
1 Schälchen Gartenkresse	schwarzer Pfeffer	Meersalz

Die Rote Bete in etwa zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden und carpaccioartig auf einen Teller legen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Beides zusammen in eine Schüssel geben, mit einem Schuss Weißweinessig, dem Apfelsaft, dem Fond und dem Rapsöl zu einer Vinaigrette anrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Rote Bete-Carpaccio geben. Die Crème-fraîche mit etwas Salz würzen. Einen Teil der Gartenkresse zupfen, unterrühren und als Nocke auf das Carpaccio streuen. Die geräucherte Forelle waschen, trocken tupfen, die Haut entfernen, die Filets vorsichtig von den Gräten trennen und darauf achten, dass sich auch wirklich keine Gräten mehr in den Filets befinden. Die Filets in mundgerechte Stücke portionieren und auf das Carpaccio legen. Gegebenenfalls noch mal die Forelle mit etwas Vinaigrette bepinseln, so dass die Forelle schön glänzt. Das Rote Bete-Carpaccio mit der Apfel-Schalotten-Vinaigrette und der geräucherten Forelle auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2011

## Strammer Max de luxe

### Für 4 Personen

4 Scheiben Bauernbrot	1 EL Butter	1 Zehe Knoblauch
4 EL Quark	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Schale Kresse
1 Zitrone	8 Wachteleier	12 Scheiben Landschinken
Pfeffer	Salz	

Das Brot in dekorative Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butter und Knoblauch rösten. Den Schnittlauch und die Kresse putzen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Quark mit Schnittlauch, Kresse, Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wachteleier in einer Pfanne langsam braten. Den Schinken dünn aufschneiden, auf das Brot drapieren und mit Quarkknocken, Kresse und Schnittlauchspitzen dekorieren. Die Eier ausstechen und darauf setzen.

Tipp:

Die Brotscheiben können auch mit Butter bestrichen und für circa zehn Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Alexander Herrmann am 04. Februar 2011

**Wild**

# In Thymian-Butter gebratener Kaninchen-Rücken mit Kürbis

## Für 2 Personen

4 Kaninchenrückenfilets	200 g Speck	1 Hokkaidokürbis, a 400 g
3 Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe	2 Schalotten
1 Orange	6 Zweige Thymian	1 Zimtstange
3 EL Kürbiskerne	1 TL Curry	100 ml Gemüfefond
1 EL Kürbiskernöl	Butter	Butterschmalz
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kaninchenrückenfilets waschen, trocken tupfen und die Silberhaut entfernen. Die Filets mit einer Prise Salz würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets kurz und von allen Seiten anbraten. Anschließend für circa 10-15 Minuten in den Backofen geben und zu Ende garen. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Hälfte in sehr dünne Scheiben schneiden. Die andere Hälfte wird nicht verwendet. Vom Thymian die Blätter abzupfen. Die Strauchtomaten kurz in kochendes Wasser tauchen und anschließend die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse und den Strunk entfernen und anschließen in feine Würfel schneiden. Den Kürbis schälen und in circa 1,5 x 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und den Speck und die Schalotten anschwitzen. Den Kürbis zugeben. Die Zimtstange und das Currypulver zugeben. Anschließend mit dem Gemüfefond aufgießen. Von der Orange etwas Abrieb sowie den Saft dazugeben. Den Topf mit einem Deckel schließen und köcheln lassen. Wenn der Kürbis bis zu 2/3 fertig gegart ist, den Deckel vom Topf nehmen und den entstandenen Sud weiter einkochen lassen. Etwas Butter in der Pfanne aufschäumen lassen. Die Knoblauchscheiben, den Thymian, die Strauchtomaten und die Kaninchenfilets hineingeben und kurz durchschwenken. Butter in der Pfanne erhitzen und die Kürbiskerne darin anbraten. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit einer Prise Salz würzen. Den angeschmorten Kürbis auf die Mitte des Tellers geben. Die Kürbiskerne darum streuen und ein paar Tropfen Kürbiskernöl um das Ganze träufeln. Die Kaninchenfilets schräg anschneiden und auf das Kürbisgemüse setzen. Die Thymianbutter dazugeben und servieren.

Alexander Herrmann am 30. September 2011

## Reh-Medaillons im Nuss-Mantel, Preiselbeer-Creme

### Für 2 Personen

400 g Rehrücken, ausgelöst	100 g Kartoffeln (vorgekocht)	4 Scheiben Toastbrot
2 Chicorée	1 unbehandelte Orange	2 EL Preiselbeeren
3 EL Mehl	2 Eier	2 EL gehobelte Mandeln
2 EL Cashewkerne	1 EL gehackte Haselnüsse	2 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	150 ml Gemüsefond	40 ml Weißweinessig
50 ml Rapsöl	30 ml Walnussöl	1 TL Kürbiskernöl
3 Wacholderbeeren	1 Zimtstange	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Toastbrot entrinden und zusammen mit den Mandeln, den Haselnüssen und den Cashewkernen zerkleinern. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen, in daumendicke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Anschließend die Medaillons zuerst durch das Mehl und dann durch das Ei ziehen. Nun die Medaillons mit den Nussbröseln panieren. Die Wacholderbeeren andrücken. In einer Pfanne die Butter, die Wacholderbeeren und die Zimtstange aufschäumen und die Medaillons bei milder Hitze von allen Seiten braten. Anschließend die Medaillons auf einem Küchentuch abtropfen und gegebenenfalls im Ofen fertig garen. Die Preiselbeeren mit der Crème-fraîche, etwas Salz und reichlich schwarzem Pfeffer glatt rühren. Den Chicorée putzen und dekorativ zuschneiden. Die Kartoffel in grobe Stücke schneiden und in dem Fond erwärmen. Anschließend den Essig, eine Prise Salz, Pfeffer sowie die Ölsorten hinzugeben und zu einem sämig-cremigen Dressing mixen. Ein paar Zesten von der Orange reißen, dann die Orange halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Dressing mit den Orangenzesten und dem -saft abschmecken. Zum Anrichten die Chicoréeblätter durch das Kartoffeldressing ziehen. Die Rehmedaillons im Nussmantel mit der Preiselbeercreme und dem Chicorée auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Dezember 2011

## Reh-Rücken auf lauwarmem Melone-Pinienkern-Salat

### Für 4 Personen

400 g Rehrücken, ausgelöst	1 TL Butterschmalz	1 TL Pfeffer, geschrotet
0,5 Cavallion-Melone	0,5 Wassermelone, kernlos	0,5 Zitrone, unbehandelt
2 Zweige Basilikum	1 EL Olivenöl	2 EL Pinienkerne
1 EL Butter	1 TL Aceto Balsamico	Salz

Den Backofen auf 120 Grad erhitzen.

Den Rehrücken mit Salz und der Pfeffermischung würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz bei wenig Hitze anbraten und anschließend im vorgeheizten Backofen 20 Minuten fertig garen. Die Pinienkerne in der aufschäumenden Butter braun rösten, den Rehrücken hinzugeben und noch einmal in der Pinienbutter durchschwenken. Pinienkerne und Rehrücken auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Cavallion-Melone schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf mit Olivenöl langsam weich schmoren. Zum Schluss mit Zitronenschale, Aceto Balsamico, Pfeffer und Basilikum abrunden. Die Wassermelone in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit einer Form Ringe herausstechen. Die Wassermelonenringe circa zwei Minuten von jeder Seite grillen. Den Rehrücken mit den Pinienkernen und den der Melone anrichten.

Alexander Herrmann am 26. Juni 2009

## Wildtauben-Brust im Holunderbeersud, Kartoffel-Birnen

### Für 4 Personen

#### Wildtaubenbrust:

3 Schalotten	1 TL Butterschmalz	1 TL Zucker, braun
0,2 l Rotwein	0,1 l Brühe	0,1 l Portwein
0,2 l Holunderbeersaft	1 Stange Zimt	1 Prise Pfefferkörner, schwarz
0,5 Orange, unbehandelt	1 Lorbeerblatt	4 Wildtaubenbrüste
Salz		

#### Gemüse:

8 Kartoffeln, klein, mit Schale	2 Birnen	1 TL Butter
1 TL Puderzucker	1 TL Weizenstärke	Butterschmalz

#### Wildtaubenbrust:

Die Schalotten schälen, in grobe Scheiben schneiden und in einem Topf etwas Butterschmalz anschwitzen. Den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Brühe, Portwein und Holunderbeersaft auffüllen. Zimtstange, Pfefferkörner, etwas Orangenschale und Lorbeerblätter hinein geben und mit Salz herzhaft abschmecken. Die Taubenbrüste auslösen, die Haut entfernen und in den heißen, aber nicht mehr kochenden Sud geben und die Taubenbrüste circa 18 Minuten rosa ziehen lassen.

#### Gemüse:

Die Kartoffeln wie gewohnt in Wasser weich kochen, anschließend ausdampfen lassen, halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne mit Butterschmalz leicht braun anbraten. Die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel erneut in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Puderzucker langsam braten. Zum Anrichten die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach oben dekorativ anrichten, die karamellisierten Birnen dazwischen legen, die Wildtaubenbrust aufschneiden und ebenfalls dekorativ dazu legen. Gegebenenfalls etwas von dem Schmorsud durch ein kleines Sieb abpassieren, mit etwas Weizenstärke abbinden und darüber träufeln.

Alexander Herrmann am 22. Oktober 2010



# Wurst-Schinken

## Rote Bete mit Apfel-Kürbiskern-Vinaigrette, Speck-Chips

### Für 4 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	4 Rote-Bete, fertig gekocht	1 EL Crème-fraîche
1 EL Sahne-Meerrettich	4 Scheiben Speck, sehr dünn	1 Schalotte
1 Apfel	1 Schuss Apfelsaft	1 Schuss Weißweinessig
4 EL Olivenöl	1 EL Kürbiskernöl	1 EL Kürbiskerne
1 Schale Gartenkresse	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Saft der Zitrone auspressen, die Schale abreiben. Die Rote-Bete in hauchdünne Scheiben schneiden und auf vier Tellern einem Carpaccio ähnlich anrichten. Die Crème-fraîche und den Meerrettich sowie eine Prise Salz, Zitronensaft und -abrieb miteinander verrühren. Den Speck im vorgeheizten Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech circa zwölf Minuten kross rösten. Schalotte und Apfel schälen, in feinste Würfel schneiden, mit Apfelsaft, Essig, Olivenöl, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren und gleichmäßig über die Rote-Bete verteilen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne mit etwas Olivenöl rösten, auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz würzen. Die Meerrettichcreme auf die marinierte Rote-Bete tupfen, Kürbiskerne darauf verteilen, den krossen Speck sowie die Gartenkresse dekorativ dazugeben.

Alexander Herrmann am 15. Oktober 2010

# Walnuss-Gnocchi mit Speck, Wirsing und Weißwein-Soße

## Für 2 Personen

500 g fertige Pellkartoffeln	100 g klassischer Bauchspeck	0,5 Kopf junger Wirsing
2 Schalotten	100 g Walnusskerne	200 g Mehl
Mehl	50 g Kartoffelstärke	1 EL Butter
3 Eier	2 EL Walnussöl	150 ml Weißwein
250 ml Gemüsefond	200 ml Sahne	1 Muskatnuss
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die fertig gekochten, kalten Pellkartoffeln schälen, in Stücke schneiden und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Die Eier trennen. Die Walnusskerne hacken und mit den Eigelben ebenfalls zu den Kartoffeln geben, gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nun das Mehl und die Kartoffelstärke abwechselnd in die Kartoffeln geben und einrühren bis eine feste Masse entstanden ist. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Auf einer leicht mehlierten Arbeitsfläche nun daumendicke Stränge abrollen und eineinhalb Zentimeter große Stücke abschneiden. Diese zu kleinen Kugeln formen und über eine Gabel rollen, so dass die klassischen Gnocchi-Linien entstehen. Die Gnocchi in das Salzwasser geben, einmal aufkochen lassen und beiseite ziehen. Wenn die Gnocchi oben schwimmen sind sie fertig. Nun die Gnocchi abschöpfen, kurz in Eiswasser abschrecken und anschließend abtropfen lassen. Einen weiteren Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Wirsing putzen, vom Strunk befreien, in feine Streifen schneiden und in dem Wasser für 2 Minuten blanchieren. Den Speck ebenfalls in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit der Butter langsam anschwitzen, so dass der Speck langsam anfängt knusprig zu werden. Nun den Wirsing hinzugeben und kurz mitbraten. Kurz vor dem Servieren die Gnocchi mit in die Pfanne geben und gut durchschwenken, so dass die Gnocchi mit dem Wirsing und dem Speck noch etwas zusammen erwärmen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Walnussöl abschmecken. Die Schalotten abziehen in einen kleinen Topf geben, mit dem Weißwein gut einkochen, bis der Weißwein fast komplett weg ist. Nun den Fond und die Sahne hinzugeben, einmal aufkochen lassen, mit einer Prise Salz würzen und kurz vor dem Servieren schaumig aufmixen. Die Walnuss-Gnocchi mit Speck und Wirsing auf Tellern anrichten, mit der schaumigen Weißweinsauce garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 17. Dezember 2010

# Index

- Apfel, 7, 73  
Artischocke, 72  
Avocado, 26
- Balsamico, 84  
Bananen, 4  
Birnen, 9  
Bratklops, 52  
Brot, 100  
Butter, 84
- Carpaccio, 100  
Chicoree, 103  
Couscous, 40  
Crêpe, 10  
Crème, 6  
Croutons, 86, 88, 89  
Curry, 95
- Doraden-Filet, 20, 21
- Eis, 4, 6, 7, 16–18  
Ente, 49  
Enten-Brust, 41, 42, 44, 45  
Erbsen, 34, 87, 99  
Erdbeeren, 5, 11
- Feigen, 15  
Fenchel, 21  
Filet, 55, 57, 58, 60, 62, 68, 80–82  
Fisch, 84, 90  
Fisch-Filet, 30  
Fisch-Stäbchen, 22  
Fleisch, 87, 90, 98  
Fleisch-Filet, 98  
Forellen, 100  
Früchte, 17  
Frühlingsrolle, 99
- Gans, 43  
Geflügel, 73, 87, 88, 99  
Grapefruit, 13  
Gurke, 22, 27, 31, 33, 46, 74, 99
- Hähnchen-Brust, 40, 46–48  
Hähnchen-Spieß, 40  
Hühner-Brust, 40–42, 44–46, 48  
Hackfleisch, 52  
Haxe, 56  
Heidelbeeren, 6  
Heilbutt, 25  
Himbeeren, 11  
Huhn, 49
- Jakobsmuscheln, 98, 99
- Käse, 98  
Kürbis, 35, 44, 57, 59, 81, 82, 99, 102, 103, 106  
Kaninchen-Rücken, 102  
Kartoffel, 95  
Kartoffeln, 2, 86, 88, 91  
Kaviar, 33  
Kirschen, 7  
Knödel, 77  
Knoblauch, 84  
Kräuter, 84, 88  
Kresse, 74, 77, 78  
Kuchen, 9, 11
- Lachs, 31, 74, 76  
Lachs-Filet, 24, 26, 27, 29  
Lachs-Forelle, 28  
Lasagne, 59  
Lauch, 2, 28, 31, 34, 60
- Möhren, 25, 56, 87, 91  
Mandeln, 16  
Mango, 16  
Maronen, 41, 49, 88, 89  
Mascarpone, 5  
Medaillon, 54, 55  
Medaillons, 82
- Nocken, 6, 12  
Nudeln, 47
- Obst, 15, 100

Orangen, 4, 5, 7–9, 13, 16–18

Paprika, 27, 48, 55  
Peterfisch, 23, 30  
Pfannkuchen, 11  
Pflaumen, 14, 18  
Pilze, 30, 37, 44, 47, 48, 59, 62, 75, 77, 78,  
87, 91, 94, 99  
Polenta, 56, 89

Quark, 4, 11, 15, 16

Rücken, 59, 63  
Ravioli, 32  
Reh-Medaillon, 103  
Reh-Rücken, 103  
Reis, 2, 16, 21, 23, 24, 37  
Rettich, 25, 28, 29, 31, 36, 69, 74, 82, 84, 106  
Riesen-Garnelen, 66  
Rote-Bete, 100, 106  
Rotkraut, 43, 73  
Rucola, 48  
Rumpsteak, 69

Sabayon, 7, 9, 14  
Saibling-Filet, 31, 33  
Sauerampfer, 69, 78  
Schinken, 100  
Seelachs, 22  
Sellerie, 20, 23, 25, 56, 63, 90, 98  
Spargel, 24, 30, 32, 33, 37, 54, 58, 76, 80, 95  
Speck, 78, 86, 91, 98, 106, 107  
Spieß, 62  
Spinat, 20, 30, 32, 36, 86  
Spitzkohl, 95  
Steinbutt, 32  
Strudel, 4, 5, 8, 9

Törtchen, 13  
Taube, 104  
Teig-Taschen, 32  
Tiramisu, 16  
Tomaten, 84, 90

Wein, 84  
Wild, 76, 103  
Wirsing, 45, 107  
Wolfsbarsch, 26

Zander, 35  
Zander-Filet, 30, 34, 36, 37  
Zucchini, 22, 55