

| Die Küchenschlacht - Menü am 09. September 2016 |
Finalmenü von Alexander Herrmann



Final-Vorspeise: „Geflämmte Jakobsmuscheln mit Zitronen-Mandel-Vinaigrette und grünem Spargel“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

- 4 ausgelöste Jakobsmuscheln
- 2 Zitronen
- 3 EL Pflanzenöl, zum Einölen
- Piment d'Espelette, zum Abschmecken
- Fleur de sel, zum Abschmecken

Für die Vinaigrette:

- 2 Schalotten
- 1 Zitrone
- 2 EL Mandelblättchen
- 50 ml Gemüsefond
- ½ Bund Kerbel
- 100 ml Olivenöl
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spargel:

- 5 Stangen grüner Spargel
- 3 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Jakobsmuscheln diese waschen, trockentupfen und mit einem scharfen Messer, je nach Größe, in 2 bis 3 Scheiben schneiden. Anschließend nebeneinander auf ein leicht geöltes Blech legen, die Oberseite mit einem Bunsenbrenner abflämmen, mit wenig Öl einpinseln und mit Fleur de Sel, Piment d'Espelette und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Vinaigrette Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden, zusammen mit den Mandelblättchen in einer Pfanne mit einem Schuss Pflanzenöl hellbraun rösten, mit etwas Gemüsefond ablöschen, aufkochen und zur Seite stellen. Anschließend das Olivenöl einrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Abrieb und Saft der Zitrone abschmecken.



Das untere Drittel vom Spargel abschneiden und beiseitelegen. Spargel nun mit einem Sparschäler wenige Zentimeter schälen. Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, Spargel hineingeben, langsam von allen Seiten in der schäumenden Butter braten und mit etwas Salz abschmecken.

Einige Kerbelspitzen zupfen und bis zum Anrichten in etwas Eiswasser legen. Den restlichen Kerbel waschen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Vinaigrette rühren.

Zum Anrichten 4 Stangen Spargel parallel nebeneinander auf den Teller legen, geflämte Jakobsmuscheln darauf setzen, Zitronen-Mandel-Vinaigrette großzügig darüber träufeln und mit gezupften Kerbelspitzen dekorieren. Zusammen servieren.



Final-Hauptgericht: „Gebratene Artischocken mit Avocadopüree, pochiertem Ei und Rosmarin-Brotzmelze“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Artischocken:

2 große Artischocken
 1 Zitrone
 2 Zweige Basilikum
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Avocadopüree:

2 Avocados
 2 EL Crème fraîche
 2 Limetten
 ½ EL Wasabi-Paste
 Salz, aus der Mühle

Für die pochierten Eier:

2 Eier
 150 ml Weißweinessig
 Fleur de sel, zum Abschmecken

Für die Schmelze:

50 g Panko-Brösel
 100 ml Olivenöl
 2 Zweige Rosmarin

Zubereitung

Von den Artischocken die äußeren Blätter abzupfen, bis der Übergang zum dünneren Stielansatz freigelegt ist. Anschließend den Stiel etwa 3 cm unterhalb des Artischockenbodens abtrennen. Ebenso die oberen zwei Drittel der Blüte abschneiden und mit einem Kugelausstecher das „Heu“ herauskratzen. Die verbliebenen harten Blattreste an der Außenseite der Artischockenböden mit einem Messer entfernen und dabei mit einem kleinen Messer den verbliebenen Stielansatz der Artischocke schälen. Die fertig geputzten Artischocken direkt in eine Schüssel mit Wasser und reichlich Zitronensaft legen, damit sie nicht braun werden. Jeden Artischockenboden achteln, auf Küchentrepp trockentupfen, die Segmente in einer Pfanne mit etwas Olivenöl hellbraun braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Zweigen zupfen, fein schneiden und unter die gebratenen Artischockenecken rühren.

Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale heben. Avocadofleisch mit Saft und Abrieb einer Limette und der Crème Fraîche in einer Moulinette cremig aufmixen und mit Salz und Wasabi-Paste abschmecken.

Für das pochierte Ei Wasser in einem flachen Topf zum Kochen bringen (Das Wasser sollte gut 10 cm hoch im Topf stehen), den Essig zugeben, mit einem Kochlöffel einen kräftigen Strudel im Topf erzeugen und das Ei mittig ins Essigwasser gleiten lassen. Den Topf vom Herd nehmen und das



Ei 4 Minuten wachweich ziehen lassen. Anschließend mit einer Schaumkelle aus dem Essigwasser heben.

Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und zusammen mit dem Panko in einer Pfanne mit Olivenöl langsam goldbraun und knusprig rösten.

Die gebratenen Artischocken mit Avocadopüree, pochiertem Ei und Rosmarin-Brottschmelze auf Tellern anrichten und servieren.