



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 2. Oktober 2008 |

Schweinerücken mit Basilikum gespickt auf Knoblauchkartoffeln von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinerückenfilets, à 180 g
6	Kartoffeln, festkochend, klein
1	Zwiebel
1	Zitrone, unbehandelt
200 g	Sauerrahm
2 Zehen	Knoblauch
3 Zweige	Basilikum
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2	Oliven, schwarz, entsteint
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln vierteln, auf einem Backblech verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen abziehen, in feine Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln vermischen. Anschließend das Ganze für 20 Minuten im Ofen garen lassen.

Den Basilikum zupfen. Die Schweinerückenfilets waschen, trocken tupfen, mehrmals einstechen, mit den Basilikumblättern spicken und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in einer Pfanne in etwas Olivenöl scharf anbraten, die Hitze reduzieren und das Fleisch weitere fünf Minuten braten.

Für die Dip-Sauce die Schale der Zitrone abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und pressen. Den Sauerrahm mit Meersalz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und der Zitronenschale vermengen.

Die Frühlingszwiebeln schräg in Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Anschließend in etwas Olivenöl andünsten und die Frühlingszwiebeln dazugeben. Die Kartoffeln zu den Zwiebeln geben und noch einmal kurz mitbraten lassen. Die Oliven dazugeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Filets auf den Knoblauchkartoffeln anrichten, die Dip-Sauce dazu reichen und servieren.

Idee: Herrmann



Apfelstrudel in der Tasse von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

2	Äpfel, Boskop
4	Strudelteigblätter, TK-Ware
1	Ei
200 ml	Rum
1 Schote	Vanille
1 EL	Rosinen
1 EL	Mandeln, gehobelt
2 EL	Butter
1 EL	Honig
2 EL	Quark

Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rosinen in dem Rum marinieren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und anschließend in feine Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben, das Vanillemark und die Mandeln mit der Rum-Rosinen-Marinade vermengen.

Die Strudelteigblätter auslegen und zwei davon mit der Hälfte der Butter bestreichen und mit den beiden übrigen Teigblättern bedecken. Die Apfelmischung auf zwei Tassen verteilen. Den Honig darauf träufeln und je einen Esslöffel Quark darauf setzen.

Das Ei trennen. Für die Tassen aus dem Teig Deckel schneiden, die einen Zentimeter überstehen. Die Deckelränder mit dem Eigelb bestreichen und auf die Tassen legen, die Ränder nach unten umklappen und andrücken. Die Teigoberseite mit der restlichen Butter bestreichen.

Die Apfelstrudel im Backofen 14 Minuten goldbraun backen und anschließend in der Tasse servieren.

Idee: Alexander Herrmann