



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 24. Oktober 2008 |

Pilz-Brotchips-Lasagne von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

80 g	Egerlinge
80 g	Champignons
80 g	Austernpilze
100 g	Quark
1	Sauerteigbrot, vom Vortag
1	Schalotte
1 EL	Sonnenblumenkerne
0,5 Bund	Schnittlauch
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Rotweinessig
50 ml	Gemüsefond
1 TL	Butter
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten.

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Sonnenblumenkerne und Pilze zu den Schalottenwürfeln geben und mit braten, bis die aus den Pilzen austretende Flüssigkeit verdampft ist. Mit dem Essig und dem Fond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und erneut einkochen lassen. Das Olivenöl untermischen und die Pilzmischung abkühlen lassen.

Das Brot in zwölf hauchdünne Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein Backblech legen. Die Brotscheiben im Ofen knusprig rösten.

Den Schnittlauch bis auf ein paar Halme in feine Röllchen schneiden. Den Knoblauch abziehen, die Hälfte fein schneiden und zum Quark geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Schnittlauchröllchen unter den Quark mischen.

Abwechselnd Brotchips, Schnittlauchquark und Pilzmischung so übereinander schichten, dass mehrere Lasagne-Portionen entstehen. Mit einer Lage Brotchips abschließen.

Die Lasagne mit etwas Pilzmarinade beträufeln, mit dem restlichen Schnittlauch dekorieren und servieren.

Idee: Alexander Herrmann



Poulardenbrust mit grünem Spargel und Kartoffel-Vinaigrette von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

2	Poulardenbrüste, à 180 g, küchenfertig
500 g	Spargel, grün
2	Kartoffeln, festkochend
2 Scheiben	Speck, durchwachsen
2	Schalotten
5	Tomaten, getrocknet, in Öl
1 Zweig	Rosmarin
200 ml	Geflügelfond
1 EL	Weißweinessig
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

Die Poulardenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel von den holzigen Enden befreien und der Länge nach halbieren. Die Poulardenbrüste in einer Pfanne in Olivenöl auf beiden Seiten anbraten, den Spargel dazugeben und kurz mit braten.

Die Nadeln vom Rosmarin abzupfen und ebenfalls dazugeben. Das Ganze mit Salz würzen und abschließend für acht Minuten im Ofen garen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln. In einem kleinen Topf die Schalotten- und die Speckwürfel in Olivenöl anbraten, die Kartoffeln dazugeben, mit dem Weißweinessig und dem Fond ablöschen und die Kartoffeln fertig garen lassen.

Den Spargel und die Tomaten auf Tellern anrichten. Die Poulardenbrüste in Scheiben schneiden, auf den Spargel legen, mit der Kartoffel-Vinaigrette beträufeln und servieren.

Idee: Alexander Herrmann