



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 13. November 2009 |

**Vorspeise: „Maronencremesuppe mit geräucherter Entenbrust und Orangencroutons“
von Alexander Herrmann**

Zutaten für zwei Personen

200 g	Maronen, geschält, vorgegart
80 g	Entenbrust, dünn geschnitten, 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

Zubereitung

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.



Hauptgericht: „Lachsfilet in Kartoffelkruste mit geschmorten Gurken und Weißweinsauce“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

2	Lachsfilet, je 180 g, ohne Haut und Gräten
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

Zubereitung

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 herausschneiden. 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 Sauce aufgießen und den Lachs darauf setzen.