



ALEXANDER HERRMANN

Samstag, 12.11. – 13:00 bis 14:00 Uhr

Samstag, 12.11. – 16:00 bis 17:00 Uhr

1. Kalbfleisch-Brezen-Pflanzerl (Bulette/Frikadelle) mit süß-sauren Pilzen
2. Blumenkohl-Couscous mit eingelegten Kirschtomaten
3. Das perfekte Steak: Roastbeef in Rosmarinbutter
4. Apfelstrudel im Glas

1. Kalbfleisch-Brezen-Pflanzerl

Zutaten für 4 Personen:

250	g	Kalbshackfleisch
1,5	EL	Zwiebelwürfel
115	ml	Milch
100	g	Laugenbrezen (altbacken)
1	Stk.	Ei
4	Zwg.	Blattpetersilie
4	Zwg.	Thymian
1	Stk.	Zitrone
1	EL	Butter
		Semmelbrösel
		Pflanzenöl
		Salz, Pfeffer

Die Blätter von den Petersilienstielen zupfen und fein schneiden.
Laugenbrezen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel füllen.
Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen, mit der Milch ablöschen, aufkochen, über die Brezen-Scheiben gießen und vermengen. (Es sollten aber noch erkennbare Brezen-Stücken erhalten bleiben.) Kalbshackfleisch zur Brezenmasse geben, Ei und fein geschnittene Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und, wenn nötig, 2-3 EL Semmelbrösel einarbeiten. Die fertige Masse zu Pflanzerl formen und in einer großen Pfanne in aufschäumender Butter mit Thymian und etwas Zitronenschale ringsum anbraten. Mit einem Deckel abdecken und bei schwacher Hitze langsam fertig garen.

Süß-Saure Pilze

400	g	Pilze (Champignons, Egerlinge, Kräuterseitlinge)
1	EL	Agavendicksaft
1-2	EL	Essig
		Salz
2	EL	Rapsöl (kaltgepresst)

Die Pilze putzen und, je nach Größe, vierteln oder sechsteln.
Anschließend in einer Pfanne ohne Fett braten und mit Essig, Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken.

Senf-Topping

- 2 EL Senf, mittelscharf
- 2 EL Rapsöl (kaltgepresst)
- 2 EL Brühe
- Salz

Senf in eine Schüssel geben, Brühe unterrühren und langsam mit einem Schneebesen in das Öl einrühren. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Röstzwiebeln

- 1 kleine weiße Zwiebel
- 1 1/2 EL Mehl
- 1 1/2 EL Stärke
- Pflanzenöl
- Salz

Mehl und Stärke in einer Schüssel miteinander vermischen.

Die Zwiebel schälen und in möglichst dünne Ringe schneiden

(am besten mit einer Aufschnittmaschine), in der Mehlmischung wälzen und in ein Sieb geben, um das überschüssige Mehl zu entfernen.

Anschließend die mehlierten Zwiebelscheiben in einem Topf mit Öl bei mittlerer Hitze (120-130°C) schwimmend frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen und mit einer Prise Salz würzen.

Süß-Saure Schwammerl auf 4 Schälchen (oder kleine tiefe Teller) verteilen, Pflanzlerl darauf anrichten, mit dem Senf-Topping beträufeln und mit Röstzwiebeln garnieren.

2. Blumenkohl-Couscous mit gerösteten Cashewkernen

400	g	Blumenkohl
100	g	Cashewkerne
		Salz
		Raz el Hanout (Couscous-Gewürz)
		Pflanzenöl

Die Cashewkerne in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft 10-12 Minuten hellbraun rösten. Anschließend etwas abkühlen lassen und grob zerstoßen.

Blumenkohl zu großen Röschen putzen, zusammen mit einer Prise Salz in der Moulinette zu couscous-ähnlichen Bröseln aufmixen, in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen bis sich leichte Röstaromen bilden, zerstoßene Cashewkerne zugeben und mit Salz und Raz el Hanout abschmecken.

Kirschtomaten im Essigsud

20	Stk.	Kirschtomaten
200	g	Zucker
200	ml	Weißwein
200	ml	Wasser
400	ml	Weißweinessig
1/2	TL	Wacholderbeeren
1/2	TL	Piment
1/2	TL	Senfsaat
1/2	TL	weiße Pfefferkörner
		Salz

Zucker, Weißwein, Wasser, Essig und Gewürze in einem Topf zusammen aufkochen, vom Herd nehmen, mit Salz abschmecken und abgedeckt auskühlen lassen.

Die Kirschtomaten mit einem Bunsenbrenner abflämmen, die Schale abziehen, die Tomaten in den Essigsud einlegen, in ein fest verschlossenes Schraubglas füllen (oder vakuumieren) und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Die Haltbarkeit verlängert sich zusätzlich, wenn man das Ganze 3-5 Minuten dämpft (je nach Größe des verwendeten Glases) und anschließend rasch abkühlen lässt.

Mozzarellaschaum

200	ml	Milch
100	ml	Sahne
200	g	Mozzarella
		Salz
		Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Mozzarella klein schneiden und zusammen mit der Milch und der Sahne in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einem Pürierstab fein mixen, durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

Anschließend in eine Espumafflasche füllen, 1 Gaspatrone eindrehen und die Flasche bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

3. Das perfekte Steak

4	Stk.	Roastbeef-Steaks (à ca. 200 g)
1	EL	Olivenöl
3-4	Zweige	Rosmarin
2	EL	Butter

Die Steaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen, beschichteten Pfanne (mindestens 1/4 - besser 1/3 vom Pfannenboden sollten noch zu sehen sein) bei mittlerer Hitze von allen Seiten braten.

Nachdem sich ringsum Röststoffe entwickelt haben, die Steaks auf einem Backgitter auf der mittleren Schiene des auf 100°C Ober-/ Unterhitze vorgeheizten Backofens bis zu einer Kerntemperatur von 54-56°C garen.

(Bitte mit Hilfe eines digitalen Fleischthermometers überprüfen.)

Die Steaks aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen, Butter zusammen mit den Rosmarinnadeln in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, die Steaks hineinlegen und in der Rosmarinbutter aromatisieren. Dabei die Steaks regelmäßig wenden und öfter mit der schäumenden Butter übergießen.

Wenn die Butter aufhört zu schäumen, die Steaks zusammen mit den inzwischen knusprigen Rosmarinnadeln aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen, in dünne Tranchen schneiden und servieren.

Selleriepüree

200 g	Knollensellerie
1	mittelgroße Kartoffel
220 ml	Sahne
	Meersalz

Sellerie und Kartoffel schälen, in grobe Würfel schneiden, mit der Sahne in einen Topf geben und langsam einkochen, bis die Sahne fast vollständig verkocht ist. Mit Meersalz würzen und mit dem Pürrierstab fein cremig mixen. (Je länger man mixt umso cremiger wird das Püree) Anschließend durch ein Sieb streichen. In einer Schüssel auf einem Wasserbad heiß stellen.

4. Apfelstrudel im Glas

500	g	Milch
1	Stk.	Vanilleschote
100	g	Zucker
100	g	Eigelb
6	Blatt	Gelatine (eingeweicht)
500	g	Sahne (geschlagen)
2	Stk.	Äpfel, rot
1	Schote	Vanille
1	Schuss	Rum
1	EL	Zucker
1	EL	Butter
4	EL	Mandelblättchen, geröstet
4	EL	Rosinen, eingelegt
2	Stk.	Strudelblätter, karamellisiert

Die Milch mit dem Mark und der Vanilleschote in einem Topf aufkochen. Den Zucker mit den Eigelben schaumig aufschlagen, die heiße Vanillemilch unterrühren, dabei die Schote entfernen und das Ganze über dem Wasserbad zur Rose abziehen.

Anschließend die eingeweichte Blattgelatine unterrühren und vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

Schälchen oder kleine Gläser zu zwei Dritteln mit der Bayrisch Creme füllen und kalt stellen.

Die Äpfel schälen, in Würfel schneiden, mit wenig Butter in einer Pfanne anbraten, Vanillemark zugeben, mit etwas Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen, mit Rum ablöschen, flambieren und auf die Seite ziehen.

Die Bayrisch Creme mit den gerösteten Mandeln und den eingelegten Rosinen bestreuen, die flambierten Apfelwürfel darauf verteilen und die karamellisierten Strudelblätter dazwischen stecken.