



Alexander Herrmann kocht mit Sören Anders

Rindertatar und Schupfnudeln

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Schupfnudeln, Spitzkrautpfanne & Schweineschnitzel

Rezept von Sören Anders

Sören Anders bringt bei seinem Besuch bei Alexander Herrmann ein Stück schwäbische Heimat mit. Er entscheidet sich für einen echten Klassiker: goldbraun gebratene Schupfnudeln. Mit feinem italienischen Pastamehl und gekochten Kartoffeln zaubert er sie im Handumdrehen.

Zutaten Schupfnudeln

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- Salz
- 1 EL Kümmel
- 1 Lorbeerblatt
- ¼ Bund glatte Petersilie
- 2 Stängel Majoran
- 4 Eigelbe
- 100 g Hartweizenmehl (z.B. Pastamehl aus dem ital. Lebensmittelhandel)
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- 2 EL Butter

Zubereitung

- Kartoffeln mit Wasser, 1 Prise Salz, Kümmel und Lorbeerblatt in einen Topf geben und weichkochen. Dann abgießen und etwas ausdampfen lassen.
- Petersilie und Majoran waschen, trocknen und sehr fein hacken.
- Die Kartoffeln noch warm pellen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Eigelbe, Hartweizenmehl und die gehackten Kräuter zufügen, alles gut verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Den Teig in mehrere Rollen formen und davon 2 cm dicke Stücke abschneiden. Diese mit den Händen zu Schupfnudeln formen.
- Eine große Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen. Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Schupfnudeln hineingeben und garen. Die Schupfnudeln sind fertig, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Anschl. mit einer Drahtkelle herausnehmen, kurz in dem Eiswasser abschrecken und dann gut abtropfen lassen.
- Kurz vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schupfnudeln darin schwenken. Solange braten, bis sie leicht braun werden. Sofort servieren.



Zutaten Spitzkraut-Pfanne

- 1 mittelgroßer Spitzkohl
- 3 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- ½ TL Kümmel
- 1 EL Butterschmalz
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen und z.B. für einen Gemüsefond verwenden.
- Die feineren, innenliegenden Blätter vorsichtig vom Strunk lösen, von der Blattrippe und dann in kleine Stücke schneiden.
- Karotten und Zwiebel schälen und in kleine Streifen schneiden.
- In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Zwiebelstreifen darin glasig dünsten.
- Das Spitzkraut und Karottenstreifen dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Kümmel im Ganzen unterziehen und alles zugedeckt bei geringer Hitze ca. 15 Minuten garen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Schweineschnitzel

- 400 g Schweinelende
- 3 EL Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Die Schweinelende in 12 dünne Scheiben schneiden und einzeln auf die Hälfte plattieren.
- Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben kurz von beiden Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Tipp: Das Fleisch nicht stapeln! Ist die Pfanne nicht groß genug, nach und nach braten. Die gebratenen Fleischscheiben aus der Pfanne nehmen, abdecken und im Ofen warmhalten.

Anrichten

- Die Schupfnudeln auf den Teller geben, das Spitzkraut daneben anrichten und jeweils 3 Schweineschnitzel darauf legen.
- Mit ein paar Zweigen Kerbel garnieren.



„Das perfekte Tatar“ von der Rinderhüfte, Schalotten-Gewürzgurken-Chutney, eingelegte Chili, Röstbrot

Rezept von Alexander Herrmann

Sternekoch Alexander Herrmann überrascht mit einer raffinierten Variante des Klassikers Rindertatar. Seine Interpretation ist ebenso kreativ wie alltagstauglich: unkompliziert, preiswert und perfekt für mehrere Portionen. Dem feinen Rindfleisch verleiht er durch scharf eingelegte Chilis eine pikante Note, während ein süß-säuerliches Schalotten-Gewürzgurken-Chutney für aromatische Tiefe sorgt.

Zutaten Rindertatar

- 500 g Rinderhüfte
- Salz
- grob geschrotete, schwarze Pfeffermischung, z.B. „Melange Noir“

Zubereitung

- Die Rinderhüfte in 2-3 cm dicke Streifen schneiden, ringsum mit etwas Salz würzen, flach nebeneinander vakuumieren (ggf. vom Metzger) und im Kühlschrank mind. 10 Stunden, besser über Nacht ziehen/ leicht beizen lassen.
- Am nächsten Tag mit Küchentrepp abtupfen, durch den Fleischwolf drehen (grobe Scheibe) und mit geschrotetem Pfeffer bestreuen.

Zutaten eingelegten Chilis

- 2-4 rote Chilischoten
- Salz
- 200 ml Weißweinessig
- 100 ml Wasser
- 100 ml Weißwein
- 100 g Zucker

Zubereitung

- Die Chilischoten waschen, trocknen und in dünne Ringe schneiden.
Tipp: Für weniger Schärfe die Kerne und Scheidewände entfernen.
- In einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser wenige Sekunden blanchieren, durch ein Sieb abgießen, mit fließend kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und in ein sterilisiertes Schraubglas füllen.
- Für den Sud Essig, Wasser, Weißwein, Zucker und 1 Prise Salz in einem Topf mischen und aufkochen.
- Das Glas mit den Chili-Ringen mit dem kochenden Sud auffüllen, das Glas verschließen, ziehen lassen (am besten 24 Stunden) und gekühlt lagern.

Zutaten Schalotten-Gewürzgurken-Chutney

- 5 Schalotten
- 2 EL Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
- 3 Sardellenfilets
- 3 Gewürzgurken
- 100 ml Essiggurkenwasser (aus dem Glas)
- 1 EL Senf
- 1 EL Tomatenketchup
- 1 TL Stärke
- Salz



Zubereitung

- Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf bei mittlerer Hitze in dem Pflanzenöl glasig anschwitzen.
- Währenddessen die Sardellenfilets in feine Stücke schneiden.
- Essiggurken in einem Sieb abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.
- Gurkenwürfel und fein geschnittene Sardellenfilets zu den Schalotten geben, mit Essiggurkenwasser ablöschen und kurz aufkochen.
- Senf und Ketchup unterziehen.
- Stärke in 3 EL kaltem Wasser auflösen und hinzufügen. Sud etwas einkochen, mit Salz abschmecken, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Zutaten Dip

- 200 g Sauerrahm
- 1 Bio-Zitrone

Zubereitung

- Zitrone waschen. Saft auspressen und die Schale fein abreiben.
- Saft und Abrieb mit dem Sauerrahm verrühren, dabei mit Salz abschmecken.

Außerdem

- 4 Scheiben Holzofenbrot

Anrichten

- Chutney in tiefen Tellern oder Schüsseln verteilen.
- Tatar darauf anrichten und mit grob geschrotetem Pfeffer bestreuen.
- Einige Tupfen Sauerrahm darauf verteilen.
- Mit den Chili-Ringen garnieren und mit dem gerösteten Brot servieren.

Gebratenes Rindertatar & Spitzkohlsalat

Rezept von Sören Anders und Alexander Herrmann

Aus einer spontanen Idee wird ein echtes Highlight: Die beiden Profiköche Alexander Herrmann und Sören Anders zaubern aus den verbliebenen Zutaten ein kreatives Gericht. Ihre Wahl fällt auf kleine, englisch gebratene Frikadellen aus feinem Rindertatar – außen knusprig, innen saftig und rosa. Dazu servieren sie einen blitzschnellen Spitzkohlsalat, der mit seiner würzigen Aromatik perfekt mit dem Fleisch harmoniert.

Zutaten Spitzkohlsalat

- ½ Spitzkohl
- Salz
- 100 ml Rapsöl
- 50 ml Weißweinessig
- 1 TL Zucker
- 1 rote Chilischote
- 1 EL Senf, mittelscharf
- ½ Bund glatte Petersilie



Zubereitung

- Spitzkohl vierteln, Strunk entfernen und die Blätter fein aufschneiden.
- Mit ca. 1 TL Salz mischen, ca. 3 Minuten kneten und anschließend ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- Rapsöl und den Weißweinessig untermischen.
- Chilischote waschen, trocknen, in kleine Würfel schneiden und je nach Geschmack die scharfen Kerne und Scheidewände entfernen.
- Chili und Senf unter den Kohlsalat ziehen und das Ganze mit Salz und Zucker abschmecken.
- Die Petersilie waschen, trockenschleudern, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Unter den Salat heben.

Zutaten gebratenes Tatar

- 2 Sardellenfilets
- 1 Bio-Zitrone
- 600 g Rindertatar
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Rapsöl
- ½ EL Butter

Zubereitung

- Sardellenfilets in kleine Würfel schneiden.
- Zitrone waschen, trocknen und die Schale fein reiben.
- Tatar mit Eigelben, Sardellenfilets, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen. Dann acht Frikadellen formen.
- Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen 5-6 Minuten von beiden Seiten bei mittlerer Hitze braten.
- Kurz vor Ende der Garzeit die Butter hinzufügen, schmelzen lassen und die Frikadellen darin schwenken, bis die Butter leicht gebräunt ist.

Anrichten

- Spitzkohlsalat abtropfen lassen und seitlich auf Tellern anrichten.
- Jeweils zwei Frikadellen daneben platzieren.

Guten Appetit!