



## Alexander Herrmann kocht mit Viktoria Fuchs Marinierter Lachs und weiße Kalbsbolognese

### Weiße Kalbfleischbolognese mit Muschelnudeln und gebratenen Kräuterseitlingen

Rezept von Viktoria Fuchs für ca. 6-8 Portionen

Nudeln mit weißer Bolognese sind für Spitzenköchin Viktoria Fuchs Soulfood pur! Feines Kalbfleisch wird dabei von Hand geschnitten, sanft geschmort und raffiniert abgeschmeckt. Ein Sattmacheressen, das durch die leckeren Pilze perfekt ergänzt wird. Kochen Sie ruhig eine größere Portion – die Bolo kann man gut einfrieren.

#### Zutaten Bolognese

- 800 g Kalbfleisch aus der Schulter (ohne Fettschwarte und Sehnen)
- Sonnenblumenöl
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ Knollensellerie
- 1 Stange Stangensellerie
- 2 EL Butter
- ½ Stange Lauch (nur das Weiße)
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 3 Blätter Salbei
- 2 Lorbeerblätter
- 150 ml Weißwein z.B. Weißburgunder
- 800 ml heller Kalbsfond
- 1 Kartoffel
- 2 EL kleine Kapern
- 150 g Sahne
- Salz & weißer Pfeffer aus der Mühle
- 120 g Crème fraîche

#### Außerdem pro Portion

- 125 g Muschelnudeln
- 10 g Parmesan

#### Zutaten Pilze

- 4 große Kräuterseitlinge
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Butter
- 2 Zweige Blatt-Petersilie
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung

- Das Kalbfleisch in feine Würfel schneiden und in einem breiten Topf in etwas Sonnenblumenöl leicht anbraten.
- Währenddessen Schalotten, Knoblauch und Knollensellerie schälen und fein würfeln. Stangensellerie waschen und ebenfalls kleinschneiden.
- Das Fleisch im Topf an den Rand schieben, die Butter in die Lücke geben und dann die Schalotten- und Knoblauchstücke anbraten. Alles einmal umrühren und den Sellerie hinzufügen.
- Rosmarin- und Thymiannadeln von den Stielen zupfen und zusammen dem Salbei kleinschneiden und fein hacken. Zusammen mit den Lorbeerblättern in den Topf geben und mit anschwitzen.
- Lauch waschen und trocknen, kleinschneiden, hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen.
- Mit Weißwein ablöschen, um die Hälfte einkochen lassen.
- Dann mit der Brühe auffüllen und einmal bei offenem Deckel kräftig aufkochen lassen.
- Kartoffel schälen und sehr fein reiben, in den Topf geben, gut unterziehen, Deckel auflegen und die Bolognese ca. 45 Minuten bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.
- Kurz vor Ende der Garzeit die Muschelnudeln einem großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser fast „al dente“ kochen.
- Die Kräuterseitlinge putzen und längs vierteln. In einer Pfanne in Sonnenblumenöl und Butter von allen Seiten anbraten.
- Kapern sehr fein hacken.
- Petersilie waschen, trocknen und die Blättchen fein hacken und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Sahne und Kapern zur Bolognese hinzufügen, alles einmal aufkochen und mit Salz sowie gemahlenem weißen Pfeffer würzen. Lorbeer entfernen.

## Letzte Arbeitsschritte und Anrichten

- Pro Portion 2-3 Kellen Soße in eine große Pfanne geben.
- Die passende Menge Nudeln mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, hinzufügen und 2-3 Minuten in der Bolognese köcheln lassen. Dabei die Pfanne schwenken und die Crème fraîche unterziehen.
- Nudeln und Soße in tiefen Teller anrichten.
- Pilze obenauf verteilen, mit Kräuteröl aus der Pfanne beträufeln.
- Alles mit frisch geriebenem Parmesan toppen.

**Tipp:** Wem das zu viel Aufwand ist - Crème fraîche einfach direkt in die Soße mischen und diese dann über die fertig gegarten Nudeln geben.



## Lachs mit Blumenkohl-Couscous und eingelegten Kirschtomaten

Rezept von Alexander Herrmann für 2-4 Portionen

Ob als Vorspeise oder Sattmacher – ein kulinarischer Hochgenuss ist bei diesem Gericht von Alexander Herrmann garantiert. Der arabisch gewürzte, leicht geröstete Blumenkohl-Couscous harmoniert mit dem frischen Lachsfilet und der süß-saure Kick durch die eingelegten Tomaten setzt dem Ganzen noch einen drauf..

### Zutaten Tomaten

- 200 g Zucker
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Wasser
- 400 ml Weißweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TL Wacholderbeeren
- ½ TL Pimentkörner
- ½ TL Senfsaat
- Salz
- 25-30 Kirschtomaten

### Zubereitung

- 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 (alternativ in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken), 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.
- Kirschtomaten mit einem Bunsenbrenner abflämmen, die Schale abziehen.  
**Tipp:** Alternativ in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken.
- Tomaten in den Essigsud einlegen, in ein fest verschlossenes Schraubglas füllen (oder vakuumieren) und **mindestens 24 Stunden** ziehen lassen.  
**Tipp:** Die Haltbarkeit verlängert sich zusätzlich, wenn man das Ganze 3-5 Minuten dämpft (je nach Größe des verwendeten Glases) und anschließend rasch abkühlen lässt.

### Zutaten Blumenkohl-Couscous

½ Kopf Blumenkohl  
100 g Cashewkerne  
1 Bio-Zitrone  
1 EL Olivenöl  
Salz  
1 Prise Raz el Hanout

### Zubereitung

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



- Blumenkohl putzen, Röschen abtrennen und zusammen mit einer Prise Salz im Multizerkleinerer zu Couscous-ähnlichen Bröseln mixen.
- Blumenkohlbrösel in einer großen, beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, dabei ab und zu wenden.
- Cashewkerne grob zerstoßen oder hacken und zum Blumenkohl geben.
- Zitronenschale fein reiben und den Saft aus der Zitrone pressen.
- Olivenöl unterschwenken und das Ganze mit etwas Saft und Abrieb einer Zitrone sowie ggf. nochmals etwas Salz und Raz el Hanout abschmecken.

### **Zutaten Lachs**

- 1 l Wasser
- 100 g Salz
- 20 g Zucker
- 300 g Lachsfilet, küchenfertig, ohne Haut und Gräten
- 100 ml Olivenöl
- 1 EL Bio-Orangenabrieb
- Espelette Chili
- Salz

### **Zubereitung**

- Wasser mit Salz und Zucker aufkochen, in eine große Form gießen und abkühlen lassen.
- Den Lachs ca. 7 Minuten in die Salzlösung einlegen. Anschließend herausnehmen, gut abtropfen lassen und in fingerdicke Tranchen schneiden.
- Die Lachstranchen nebeneinander flach auf einem Porzellanteller oder in einer feuerfesten Form verteilen und mit einem Bunsenbrenner gleichmäßig abflammen.
- Das Olivenöl in einer kleinen Schüssel mit Orangenabrieb, großzügig Chilipulver und einer Prise Salz anrühren.

### **Anrichten**

- Je 3 Lachstranchen versetzt nebeneinander auf jedem Teller verteilen, mit dem Aromaöl bestreichen
- Blumenkohl-Couscous dazwischen anrichten.
- einige halbierte Kirschtomaten darum verteilen.
- und mit dem restlichen Aromaöl umträufeln.



## Lachs-Carpaccio mit Selleriesalat und Pilzen

Rezept von Viktoria Fuchs und Alexander Herrmann für 4 Portionen

Eine unkomplizierte Vorspeise vom Feinsten bereiten Viktoria Fuchs und Alexander Herrmann gemeinsam zu und verarbeiten dabei wenige, aber sehr köstliche Zutaten. Edles Lachsfilet, knackiger Sellerie, aromatische Pilze und geröstete Cashews – diese Komposition ist eine Wucht!

### Zutaten

- 100 g Cashewkerne
- 200 g Kräuterseitlinge
- 5 EL Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 3 EL Weißweinessig
- 2 EL Wasser
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- Chilipulver
- 4 Stiele glatte Petersilie
- 2 Stangen Staudensellerie
- ½ TL Bio-Zitronenabrieb
- 400 g Lachsfilet (gut gekühlt)

### Zubereitung

- Cashewkerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett leicht anrösten, dann abkühlen lassen und grob hacken.
- Kräuterseitlinge putzen, die Hüte abschneiden und in 1 Esslöffel Öl anbraten, dann herausnehmen.
- Stiele sehr fein würfeln und in derselben Pfanne in 1 Esslöffel Öl und mit 2 Lorbeerblättern anrösten.
- Aus 2 Esslöffeln Olivenöl, Essig, Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing anrühren und nach Belieben mit Chilipulver abschmecken.
- Die Pilzwürfel mit dem Dressing ablöschen und kurz aufkochen lassen.
- Petersilie waschen, trocknen, Blättchen von den Stielen zupfen, grob hacken und hinzufügen.
- Die gebratenen Pilz-Scheiben hinzufügen und alles einmal gut durchschwenken.
- Staudensellerie putzen, waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit den Cashews, 1 Esslöffel Olivenöl und dem Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer mischen.
- und das Dressing marinieren und etwas ziehen lassen.
- Den frischen, kalten Lachs mit einem sehr scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden.

### Anrichten

- Lachsscheiben nebeneinander oder leicht überlappend auf Tellern verteilen.
- Mit dem Pilzsud aus der Pfanne beträufeln, die Pilzwürfel hinzufügen.
- Selleriesalat und Pilzscheibchen darauf anrichten.
- Falls vorhanden noch mit etwas restlichem Dressing beträufeln. Sofort genießen.