



Alexander Herrmann kocht mit Sarah Henke Forelle „Brathering-Style“ und Korean Chicken

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Korean Chicken mit Dips

Rezept von Sarah Henke

Korean Chicken ist knusprig gebratenes Hähnchen, das für seine doppelte Panade bekannt ist und ihm eine unvergleichliche Knusprigkeit verleiht. Die kleinen goldbraunen Stücke werden mit einer würzigen, leicht süßlichen Sauce glasiert, die typisch koreanische Aromen enthält. Dazu serviert Spitzenköchin Sarah Henke zwei Dips: einen würzigen Paprikadip und einen süßen mit Honig und Knoblauch. Ein süß-sauer eingelegter Rettich rundet das Gericht ab - insgesamt eine perfekte Balance aus Schärfe, Süße und herzhaftem Aroma.

Zutaten für das Marinieren des Korean Chicken

- 400 g Hähnchenschenkel (ohne Knochen, ohne Haut)
- 1 TL Gochujang-Paste (Koreanische Paprikapaste)
- 3 TL Austernsauce
- 1 TL Soja-Sauce
- 1 TL Sesamöl geröstet

Zubereitung

- Die Hühnerschenkel je nach Belieben in mundgerechte oder in ca. 5 x 5 cm große Würfel zum Abbeißen schneiden.
- Alle Flüssigkeiten miteinander verrühren.
- Die Hühnerwürfel während der Zubereitung der Dips darin einlegen. Es gilt: Je länger, desto kräftiger der Geschmack.

Zutaten für das Frittieren des Hähnchens

- 1 Liter Rapsöl
- 2 Eiweiß
- 80 ml kaltes Wasser
- 80 g Weizenmehl
- 80 g Maisstärke
- 1 TL Backpulver

Zubereitung

- Das Rapsöl auf 160°C in einem Topf erhitzen.
- Eiweiß mit dem Schneebesen ca. 30 Sekunden kurz anschlagen, bis es eine leicht flüssige, aber schaumige Konsistenz erreicht.
- Weizenmehl, Maisstärke und Backpulver vermischen, das Wasser klümpchenfrei einrühren.
- Das Fleisch panieren: zuerst durch das Eiweiß ziehen, dann im Mehl-Stärke-Backpulver-Wasser-Gemisch wenden und sofort vorsichtig in den Topf geben. (Arbeitsgerät: Pinzette oder Grillzange)



- Das Fleisch frittieren - je nach Größe dauert das ca. 6-10 Min. - rausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Anschließend nochmal durch das Mehl-Stärke-Backpulver-Wasser-Gemisch ziehen (nicht durch das Eiweiß) und bei 180°C ein zweites Mal frittieren.
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.

Zutaten Spicy Korean Chicken-Soße

- 160 g Gochujang (scharfe koreanische Paprikapaste)
- 20 g Gochugaru (Koreanische Paprikaflocken, grob)
- 60 g Knoblauch
- 10 g Ingwer
- 80 ml Soja-Soße
- 80 g Rohrzucker
- 50 ml Sesamöl, geröstet
- 60 g Reissessig

Zubereitung

- Vom Ingwer die Haut mit einem Teelöffel entfernen (abkratzen) und feinhacken oder über eine Reibe ziehen..
- Den Knoblauch schälen und feinhacken.
- Die Gochujang-Paste mit Soja-Soße, braunem Zucker und den Gochugaruflocken verrühren.
- Knoblauch und Ingwer im Sesamöl farblos anschwitzen, die restlichen Zutaten dazu geben und ca. 15 Min. leicht köcheln lassen.
- In eine kleine Schüssel zum Dippen umfüllen und kalt oder warm genießen.

Zutaten für die Honig-Knoblauch-Soße

- 40 g Knoblauch
- 80 g Schalotten
- 100 ml Sesamöl, geröstet
- 100 ml Reissessig
- 100 ml Austernsauce
- 90 g Rohrzucker
- 30 g Honig

Zubereitung

- Schalotte und Knoblauch schälen und feinhacken
- Sesamöl im Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin leicht anschwitzen, aber nicht bräunen.
- Mit der Soja-Soße ablöschen
- Honig, Zucker, Reissessig und Austernsoße unterrühren, ca. 10 Minuten köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Es soll eine sämige Konsistenz entstehen.
- In eine kleine Schüssel zum Dippen umfüllen und kalt oder warm genießen.

Zutaten Rettich

- 1/2 Rettich
- 100 ml Reissessig
- 100 g Zucker



Zubereitung

- Den Rettich schälen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden.
- Reissig und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Die Rettichwürfel darin marinieren. Wenn etwas übrig bleibt: der Rettich hält sich ein paar Tage lang im Kühlschrank.

Anrichten und Deko

- Das Chicken in eine Schale geben und mit schwarzem und weißem Sesam bestreuen.
- Die Dips bereitstellen.

Forelle „Brathering-Style“ mit Weißweinschaum und Kartoffel-Meerrettichstampf

Rezept von Alexander Herrmann

Sternekoch Alexander Herrmann verleiht der nordischen Küstenküche mit seiner eleganten Interpretation neuen Glanz. Im Mittelpunkt steht die heimische Forelle, die er im „Brathering-Style“ zubereitet. Dazu serviert er einen samtig-cremigen Kartoffel-Meerrettichstampf, der mit seiner feinen Schärfe das Gericht harmonisch ergänzt, sowie einen leichten Weißweinschaum, der zusätzliche Frische und Eleganz bringt.

Zutaten Kartoffel-Meerrettichstampf

- 800 g Kartoffeln, mehligkochend
- 400 ml warme Milch
- 100 g weiche Butter
- 1-2 EL Tafelmeerrettich
- 2-3 Prisen Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen.
- Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen.
- Dann zerstampfen, mit warmer Milch und Butter zu einem geschmeidigen Stampf verrühren.
- Mit einem großen Löffel Tafelmeerrettich, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Zutaten Weißweinschaum

- 1 weiße Zwiebel
- 500 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 1 EL Butter
- Salz

Zubereitung

- Weiße Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einem kleinen Topf auf dem Herd anschwitzen.
- Mit reichlich Weißwein ablöschen, um die Hälfte reduzieren.
- Einen Schuss Sahne zugeben, mit einer Prise Salz abschmecken.



- Durch ein feines Sieb passieren.
- Zum Schluss mit einem Löffel kalter Butter schaumig aufmixen.

Zutaten Forelle im „Brathering Style“

- 4 Forellenfilets (mit Haut, ohne Gräten)
- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Zucker
- 200 g Mehl
- 100 g Stärke
- 250 ml Weißweinessig
- 250 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Wasser
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner, ganz
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Wacholderbeeren, ganz
- 1/2 TL Piment, gemahlen
- 2 EL Butterschmalz
- Salz

Zubereitung

- Die roten Zwiebeln schälen und in feine Längsstreifen schneiden. Anschließend mit einem kleinen Schuss Öl in einem Topf kräftig anbraten, 2 EL Zucker zugeben, kurz karamellisieren lassen, gut durchrühren.
- Mit Essig ablöschen, Gemüsebrühe und etwas Wasser auffüllen, 3 Lorbeerblätter, 1 TL Pfefferkörner und 1 TL Wacholderbeeren zugeben, mit einer Prise Salz würzen und einmal richtig aufkochen lassen.
- Mehl und Stärke im Verhältnis 2:1 in einer Auflaufform miteinander mischen und eine Prise Piment unterrühren.
- Die Forellenfilets halbieren, mit Salz würzen, mit der Hautseite in die Mehl-Stärke-Mischung tauchen, etwas abklopfen und in einem einer großen, beschichteten Pfanne in etwas Butterschmalz anbraten.
- Anschließend in eine Auflaufform legen, mit dem heißen Zwiebel-Essig-Sud übergießen und (am besten 24 Stunden im Kühlschrank) ziehen lassen.

Zutaten Deko

- 2-3 EL Meerrettichfäden, z.B. aus dem Glas

Zubereitung

- Die Meerrettichfäden auf einem Sieb abtropfen lassen.

Anrichten

- Den Kartoffel-Meerrettich-Stampf in tiefen Tellern anrichten.
- Forellenfilets samt roten Zwiebelstreifen darauf setzen.
- Mit reichlich Meerrettichfäden bestreuen und den aufgemixten Weißweinschaum angießen.



Kartoffelchips mit 2 Asia-Dips

Rezept von Sarah Henke und Alexander Herrmann

Für das dritte Gericht zaubern die beiden Spitzenköche knusprige Kartoffelchips: Perfekt zum Snacken zwischendurch. Dazu gibt es zwei raffinierten Asia-Mayonnaisen, die mit ihrer würzigen und zugleich cremigen Note für besondere Geschmacksmomente sorgen.

Zutaten Kartoffelchips

- 8 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln
- 1 Liter Rapsöl
- eine Schale mit kaltem Wasser
- Salz

Zubereitung

- Das Rapsöl auf 160°C in einem großen Topf erhitzen
- Die Kartoffeln schälen, mit einem Sparschäler in hauchdünne, lange Chips schneiden und in kaltem Wasser lagern.
- Aus dem Wasser nehmen und mit Küchenpapier gut abtrocknen.
- Die Kartoffeln portionsweise in Rapsöl frittieren, dabei immer wieder umrühren
- Auf Küchenpapier kurz trocknen lassen und solange sie warm sind, salzen

Zutaten Ingwer-Mayonnaise

- 1 Ei (frisch!)
- 200 ml Rapsöl
- 1 TL Senf, z.B. Dijon
- 3-4 cm Ingwer
- 1 EL Reisessig
- 2 Prisen Salz

Zubereitung

- Das Ei in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Öl auffüllen. Den Pürierstab unten ansetzen, einschalten und ganz langsam hochziehen.
- Den Ingwer schälen, feinhacken (oder über eine Feinreibe ziehen) und zusammen mit Salz, Senf und Reisessig zur Mayonnaise geben. Nochmal alles kurz mixen.

Zutaten Paprika-Mayonnaise

- 1 Ei (frisch!)
- 200 ml Rapsöl
- 1-2 TL Gochujang-Paste (Menge je nach gewünschter Schärfe)
- 1 TL Sesamöl, geröstet
- 1 TL Austernsoße
- 1 TL Reisessig
- 1-2 Prisen Salz

Zubereitung

- Das Ei in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Öl auffüllen. Den Pürierstab unten ansetzen, einschalten und ganz langsam hochziehen.
- Gochujang-Paste, Sesamöl, Austernsoße, Reisessig und Salz dazugeben und nochmal alles kurz mixen.

Guten Appetit!