



Alexander Herrmann kocht mit Jaspar Wcislo

Lammrücken und Zitronenhuhn

*Alle Rezepte sind für 4 Personen
(wenn nicht anders angegeben)*

Zitronenhuhn mit Backkartoffeln und Caesar Salad 2.0

Rezept von Jaspar Wcislo

„Nach dem Rezept meiner Oma“ kocht Jaspar Wcislo dieses bodenständige und einfache Gericht, das rundum glücklich macht. Das Zitronenhuhn aus dem Ofen hat er schon als Kind mit seiner Großmutter im Wendland zubereitet. Sie nennt das Ganze „Griechisches Huhn“ – denn Zitronensaft und Olivenöl sind Basis der delikaten Marinade. Dazu passt der legendäre Caesar Salad – von Jaspar interpretiert.

Zutaten Zitronenhuhn - für 2 Portionen

- 750 g Kartoffeln mit dünner Schale, vorw. festkochend
- 300 g weiße Zwiebeln
- 5 Bio-Zitronen
- 200 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 2 Hähnchenschenkel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Kartoffeln gut waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
- Zwiebeln schälen und grob kleinschneiden.
- Ofen auf 220 °C Umluft vorheizen.
- Aus ca. 4 Zitronen 200 ml Zitronensaft pressen und den Saft mit dem Olivenöl in einen Mixbecher geben (Verhältnis 1:1).
- Knoblauchzehe schälen und hinzufügen.
- Kräuter waschen, trocken tupfen und ein paar abgezapfte Kräuterblättchen bzw. -nadeln in den Mixbecher geben. Alles mit dem Pürierstab zu einer Marinade verarbeiten.
- Kartoffeln und Zwiebeln mit der Marinade mischen und auf einem tiefen Backblech verteilen. Hühnerschenkel mit der Haut nach oben dazwischen legen und mit der restlichen Marinade übergießen, alles kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.
- Eine Bio-Zitrone waschen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den Zweigen Rosmarin und Thymian auf dem Blech verteilen.
- Alles im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten garen.



Zutaten Caesar Salad

- 150 g Laugen-Brioche (alternativ: Baguette oder Laugenbrötchen)
- 2 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig frischer Thymian
- Salz
- 1 Romanasalatherz
- ½ Bio-Zitrone
- 1 Ei, sehr frisch
- 130 ml Sonnenblumenöl
- 20 ml Olivenöl
- 20 g kleine Kapern
- 1 EL Kapernwasser
- 20 g Sardellen in Öl
- 1 EL Senf mittelscharf
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Parmesan
- ½ Bund Schnittlauch

Hinweis: Es wird Soße übrig bleiben, denn die Menge ist für 4 Portionen.
Restliches Salatdressing gut verpackt und gekühlt maximal bis zum nächsten Tag aufheben.

Zubereitung

- Brot würfeln.
- Butter in einer großen Pfanne schmelzen, eine Knoblauchzehe andrücken und zusammen mit etwas Thymian und den Brotwürfeln hinzufügen. Brot krossbraten, mit Salz würzen und abkühlen lassen.
- Währenddessen den Salat halbieren, Schnittflächen mit etwas Olivenöl beträufeln und in einer Grillpfanne kurz angrillen. Herausnehmen, Schnittfläche salzen und frischen Zitronensaft drüber träufeln.
- Eine Knoblauchzehe schälen und zusammen mit dem Ei, Ölen, Kapern, Kapernwasser, Sardellen und Senf in einen hohen, schmalen Mixbecher geben. Den Mixstab mit den Klingen auf das Eigelb setzen, einschalten und alles zu einer Mayonnaise „hochziehen“. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Parmesan fein reiben.
- Schnittlauch waschen, trocken tupfen und kleinschneiden.

Anrichten

- Je eine Salathälfte seitlich auf großen Tellern anrichten und die Mayo obenauf verteilen. **Tipp:** Einen Spritzbeutel verwenden.
- Geröstete Brotstücke darauf anrichten.
- Parmesan großzügig auf den Salat streuen.
- Daneben die Hähnchenschenkel, Kartoffeln und Zwiebeln platzieren.



Rosa gebratener Lammrücken mit schwarzem Knoblauch und Auberginencreme mit Vadouvan

Rezept von Alexander Herrmann

Auf den Punkt gegart und bis zur Perfektion gewürzt – dieses Rezept von Sternekoch Alexander Herrmann ist ein Lehrstück in Sachen Fleischzubereitung. Wer kein Lammfleisch essen möchte, kann es durch jedes andere zum Kurzbraten geeignete Fleisch ersetzen, wie z.B. durch Schweinefilet oder Rinderhüfte. Raffiniert und überraschend einfach ist auch die Zubereitung der Auberginencreme – die wird dann lecker abgeschmeckt mit einer Gewürzmischung aus Indien.

Zutaten Auberginencreme

- 3 Auberginen
- 6 EL Olivenöl
- Salz
- 1 Limette
- 1 Prise Vadouvan (indische Gewürzmischung)

Zubereitung

- Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
- Die Auberginen der Länge nach halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Messer tief rautenförmig einschneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit einer Prise Salz würzen auf einem Backblech oder in einer Auflaufform verteilen und mit einem Deckel abdecken. Alternativ in Alufolie einwickeln.
- Anschließend auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens ca. 90 Minuten weich garen.
- Limette waschen, Saft auspressen und die Schale fein reiben.
- Falls das Vadouvan-Gewürz grob ist, dann in einem Mörser zerreiben.
- Das weich geschmorte, leicht abgekühlte Fruchtfleisch mit einem Löffel in eine Schüssel kratzen, eine Prise Vadouvan, Saft und Abrieb der Limette und einen Schuss Olivenöl zugeben. Alles mit einer Gabel zu einem cremigen Stampf vermengen und ggf. nochmals mit etwas Salz abschmecken.

Zutaten Fleisch

- 100 g Panko-Mehl
- 5 EL Butter
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Mélange noir (grob geschroteter Pfeffer-Mix)
- Salz
- 100 g schwarzer Knoblauch
- ½ Bund Schnittlauch
- 500 g Lammlachs (alternativ: Schweinefilet oder Rinderhüfte)
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Schalotte

Zubereitung

- Panko in 2 EL Butter und 1 EL Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren langsam goldbraun rösten und mit grob geschrotetem Pfeffer und einer Prise Salz abschmecken.



- Den Schwarzen Knoblauch und 1 EL Olivenöl im Mixer zu einer glatten Creme pürieren. **Tipp:** Diese Creme ist ideal, um damit vor dem Servieren kurzgebratenes Fleisch zu bestreichen, um diesem noch einen extra Umami-Kick zu verleihen.
- Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in sehr feine Ringe schneiden.
- Die Lammlachse in acht Medaillons schneiden, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Olivenöl beträufeln 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 goldbraun braten.
- Die Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch in der Resthitze 5 Minuten ziehen bzw. ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen.
- Schalotte schälen und kleinschneiden.
- 3 EL Butter zusammen mit den Rosmarinnadeln und der Schalotte zum Fleisch in die Pfanne geben, auf dem Herd aufschäumen lassen und das Fleisch in der Rosmarinbutter aromatisieren. Dabei die Medaillons regelmäßig wenden und immer wieder mit der schäumenden Butter übergießen.
- Wenn die Butter aufhört zu schäumen, das Fleisch zusammen mit den inzwischen knusprigen Rosmarinnadeln aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen.
- Eine Seite der Medaillons gleichmäßig mit der Knoblauchcreme einpinseln.
- Anschließend die Hälfte der Medaillons mit der Knoblauchcreme in das geröstete Panko dippen und die restlichen Medaillons in den fein geschnittenen Schnittlauch.

Anrichten

- Die Auberginencreme mittig auf Tellern anrichten.
- Je ein Medaillon mit Schnittlauch und eines mit geröstetem Panko daraufsetzen.
- Mit etwas Rosmarinbutter umträufeln.

Tipp: Reste der Knoblauchcreme oder des gepfefferten Pankos kann man luftdicht verpackt gut ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Lamm-Burger

Rezept von Alexander Herrmann und Jaspar Wcislo

Zwei Spitzenköche haben eine Mission – sie wollen einen leckeren und außergewöhnlichen Burger auf den Teller zaubern! Und was lernt man dabei? Einfaches kann so köstlich sein! Aus guten und perfekt kombinierten Zutaten ist der Lamm-Burger ruckzuck geschichtet.

Zutaten

- 4 Brötchen (z.B. Brioche oder Lauge)
- 1 EL Butter
- 1 rote Zwiebel
- 4 Romanasalat-Blätter
- 400 g Lammrücken (alternativ: Rindersteak oder Schweineschnitzel)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Vadouvan, gemörsert (indische Gewürzmischung)
- 2 EL Senf mittelscharf



Zubereitung

- Brötchen aufschneiden, Schnittflächen dünn mit Butter bestreichen und in der Grillpfanne leicht anbraten.
- Rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
- Romanasalat in Streifen schneiden.
- Lammfleisch in feine Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Vadouvan marinieren und in einer Pfanne kurz und kräftig von beiden Seiten braten, dann schnell herausnehmen.
- Die gerösteten Schnittflächen der Brötchen mit etwas Senf bestreichen, mit Salat und Zwiebeln belegen.
- Obenauf das Fleisch anrichten, zuklappen und sofort genießen.

Guten Appetit!