

Homestory/ Rezepte Alexander Herrmann

Zu unserem Beitrag in der weinwelt 6/2007

12 Uhr Mittags

Alexander Herrmann wohnt und kocht im fränkischen Wirsberg nahe Bayreuth. Wir haben den Fernsehkoch besucht und durften ihm als seine Gäste in die Töpfe schauen. Wie das genau aussah und wie es schmeckte, erfahren Sie in der aktuellen weinwelt. Hier finden Sie die Rezepte von Alexander Herrmann für den Selbstversuch. Gemäß dem Titel seiner Kochshow schließen wir uns ihm an und sagen: "Koch doch".

Riesengarnelen im Schweinsbratenmantel gebraten mit cremigen Pfeffergurken

Für 2 Personen:

Zutaten:	12	Riesengarnelen (Seawaterqualität, 8/12er Größe)
	12	dünn geschnittene (3 mm) Scheiben roher Schweinebauch
	1	Gurke
	3 Eßl.	Crème fraîche
		Salz
		Pfeffer
	½ Eßl.	Butterschmalz
	1 Eßl.	Butter
		Prise Zucker
	14	Kümmelkörnchen
	1 Schuss	Gemüsebrühe

Zubereitung:

Die Riesengarnelen schälen und den Darm entfernen. Jeweils in eine dünn vom Metzger geschnittene Scheibe Schweinebauch einwickeln, mit Salz würzen und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von jeder Seite ca. 2 Minuten leicht braun braten. Nun die Butter hinzugeben und leicht aufschäumen lassen. Nun mit Zucker und Kümmel bestreuen und noch mal 30 Sekunden in dieser aufschäumenden Butter braten, so dass Kümmel sich entfalten kann und der Zucker an der Oberfläche des Schweinebratens ganz leicht karamellisiert. Die Gurke schälen, der längs nach vierteln, Kerngehäuse entfernen und in schräge Stückchen schneiden. In einer Pfanne etwas Butter kurz anschwelen, mit einem Schuss Brühe ablöschen, die Gurken darin dünsten, die Crème fraîche sowie Salz und genügend groben gemahlene schwarze Pfeffer aus der Mühle hinzugeben. Die Pfeffergurken in die Mitte der Teller geben und mit den Riesengarnelen dekorativ belegen.

Weinempfehlung:

2006

Silvaner Landart

Weingut Stinzing, Franken

Kross gebratene Entenbrust mit Honig-Essig-Glasur und geschmortem Gemüse

Für 4 Personen:

<u>Zutaten:</u>	4	Entenbrüste á 180-200g
	1 TL	Butterschmalz
	1 EL.	Butter
	50 ml	Balsamico Sirup oder alter Aceto Balsamico
	30g	Honig
	1	Rosmarinzweig
		schwarzer Pfeffer
	2 Bund	grünen Spargel
	1	Karotte
	4 Stangen	Staudensellerie
	4 Stangen	Frühlingslauch
	4	Speckscheiben
	2 EL	mildes Olivenöl
		schwarzer Pfeffer
		Meersalz

Zubereitung:

Die Entenbrüste von beiden Seiten würzen, in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, im Ofen bei 65°C ca. 45 Minuten rosa garen, abkühlen lassen, kurz vor dem Servieren in Butter, bei milder Hitze kross braten.

Das Gemüse putzen bzw. schälen und portionieren. Das Backblech mit den Speckscheiben belegen, Gemüse darauf geben mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln, mit Alufolie abdecken, im Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten schmoren.

Den Honig in einem Topf aufschäumen lassen, gehackte Rosmariennadeln hinzugeben, mit dem Balsamico Sirup auffüllen, schwarzen Pfeffer hinzu und kurz ziehen lassen.

Weinempfehlung:

2006

Silvaner No 1

Eva Herrmann, Franken

Beeren-Sektcremeeis mit Zitronenjoghurt

Für 4 Personen:

<u>Zutaten:</u>	250g	gefrorene Beeren
	200g	Joghurt
	1/2	Zitrone
	3 EL	brauner Rohrzucker
	1 EL	Puderzucker
	0,1l	Sekt
	0,1l	Sahne
	1 Päckchen	echten Vanillezucker

Zubereitung:

Die Beeren mit Zucker, Sekt, Sahne und Vanillezucker im Mixer rasch zu einem Cremeis mixen.

Den Joghurt mit Zitrone und Puderzucker verrühren.

Zum Anrichten den Joghurt in ein kleines Schälchen geben und das Cremeis als Nocke darauf setzen.

Weinempfehlung:

2004

Sonnenstuhl Scheurebe Eiswein

Weingut Schmitt's Kinder, Franken