



Alexander Herrmann kocht mit Björn Freitag

Ultimative Snack-Giganten

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Kalbfleisch-Brezen-Pflanzerl mit Chilizwiebeln, Kräutersalat und Limetten-Crème-fraîche

von Alexander Herrmann

Alexander Herrmann macht seine Kalbfleisch-Brezen-Pflanzerl so unerwartet raffiniert, dass man die Faszination in den Augen von Kollege Björn Freitag ablesen kann.

Zutaten für die Pflanzerl

- 100 g Laugenbrezen
- 1,5 EL Zwiebelwürfel
- 1 TL Pflanzenöl
- 115 ml Milch
- 250 g Kalbshackfleisch
- 4 Zweige Blatt Petersilie
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- 2-3 EL Semmelbrösel
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Limette Bio
- 4 kurze Zweige Rosmarin
- 2 EL Butter

Für Chilizwiebeln, Kräutersalat und den Dipp

- 2 weiße Zwiebeln, klein bis mittelgroß
- 1 TL Olivenöl
- 1 Chilischote, rot
- Salz und Pfeffer
- 150 g Crème fraîche
- 1 TL Bio-Limettenabrieb
- 1 EL Limettensaft
- ½ Bund Kerbel
- ½ Bund Blatt Petersilie
- ¼ Bund Estragon
- ¼ Bund Schnittlauch
- 1 EL Limettensaft
- 50 ml Olivenöl



Zubereitung

- Laugenbrezen in dünne Scheiben oder Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen, mit der Milch ablöschen, aufkochen, über die Brezen-Scheiben gießen und vermengen.
Tipp: Es sollten noch erkennbare Brezen-Stücken erhalten bleiben.
- Kalbshackfleisch zur Brezenmasse geben.
- Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Petersilienstielen zupfen und fein schneiden.
- Ei und fein geschnittene Petersilie unter die Hackmasse kneten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tipp: Ist die Masse sehr feucht, dann 2-3 EL Semmelbrösel einarbeiten.
- Hackmasse zu 8 Pflanzern formen.
- Die Pflanzler in einer großen, beschichteten Pfanne in geschmolzenem Butterschmalz langsam von beiden Seiten anbraten.
- Derweil die Bio-Limette waschen, trocknen und die Schale dünn mit einem Sparschäler abschälen.
- Rosmarin abbrausen, trocknen, Nadeln von den Zweigen zupfen.
- Butter in die Pfanne zu den Pflanzlern geben und kräftig aufschäumen lassen, Rosmarinnadeln und Limettenschale hinzufügen, Pfanne mit einem Deckel abdecken und vom Herd nehmen. Die Pflanzler ca. 5 Minuten im aufsteigenden Wasserdampf gar ziehen lassen.
- Deckel entfernen, die Limettenschale herausnehmen und die Pflanzler bei mittlerer Hitze braten, bis das kondensierte Wasser verdampft ist, sich Röststoffe bilden und auch die Rosmarinnadeln knusprig werden.

- **Für die Beilage** die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und in einem kleinen Topf in einem Schuss Olivenöl golden anschwitzen.
- Chili waschen, trocknen, putzen, der Länge nach halbieren, Kerne und Scheidewände nach Belieben entfernen, das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Chili zu den Zwiebeln geben, gut unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- **Für den Dipp** die Crème fraîche in einer Schüssel mit Salz, Bio-Limettenabrieb und etwas Limettensaft abschmecken.

- **Für den Salat** die Kräuter waschen, trockenschleudern, Blättchen von den Zweigen zupfen, bzw. den Schnittlauch in Röllchen schneiden und in einer Schüssel mit einigen Spritzern Limettensaft und Olivenöl marinieren.

Anrichten

- Je 2 Esslöffel Limetten-Crème-fraîche auf jedem Teller verstreichen.
- Je 2 Pflanzler daraufsetzen, die knusprig gebratenen Rosmarinnadeln darauf verteilen und mit der aromatischen Butter aus der Pfanne beträufeln.
- Den Kräutersalat als Topping anrichten.



„Eggs Björn“ mit Spinat und Knochenschinken

von Björn Freitag

Mit seinen „Eggs Björn“ wandelt der Spitzenkoch das legendäre Brunch-Gericht „Eggs Benedict“ ab. Das heißt: Perfekt gegarte Eier werden wie gewohnt mit cremiger Hollandaise kombiniert, dazu gibt's dann Westfälischen Knochenschinken. Zum Weißbrot gesellt sich noch Rheinisches Schwarzbrot - und würziger Spinat gibt dem Ganzen den letzten Schliff.

Hinweis: Bei diesem recht anspruchsvollen Rezept muss viel parallel gearbeitet werden.

Zutaten für die Soße

- 150 ml Weißwein
- 2 EL Weißweinessig
- 1 Schalotte
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren
- 150 g Butter
- 2 Eigelbe

Für den Spinat

- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 200 g feiner Blattspinat/ Babyspinat
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss gerieben

außerdem

- 50 ml Weißweinessig
- 1 gute Prise Salz
- 4 Scheiben Toast, Weißbrot oder English Breakfast Muffin
- 4 dünne Scheiben Rheinisches Schwarzbrot
- 4 sehr frische Eier (M)
- ½ Bund Schnittlauch
- 4 Scheiben Westfälischen Knochenschinken, dünn geschnitten

Zubereitung

- **Für die Soße** Weißwein und Essig in einem kleinen Topf mit einer geschälten und halbierten Schalotte, dem Lorbeerblatt sowie den angedrückten Wacholderbeeren zum Kochen bringen. Flüssigkeit um ca. die Hälfte reduzieren, dann etwas abkühlen lassen.
- Butter grob in Würfel schneiden und in einem kleinen Topf schmelzen, dann ca. 10 Min. leise köcheln und anschließend etwas abkühlen lassen.
- **Für den Spinat** die Schalotte schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen.



- Derweil den Spinat putzen, waschen, trockenschleudern und hinzufügen. Deckel aufsetzen und den Spinat so lange garen, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- **Für die Soße** ein Wasserbad aufbauen. Eigelbe über dem Wasserbad schaumig aufschlagen, dabei nach und nach die Weißweinreduktion (Lorbeerblatt und Wacholder vorher entfernen) unterziehen. Dickt die Masse an, dann schnell aus dem Wasserdampf heben. So lange mit einem Schneebesen aufschlagen, bis eine fluffige Creme entsteht.
- Die flüssige Butter nach und nach hineinrühren und über dem Wasserbad solange schlagen, bis die optimale Konsistenz erreicht ist. **Achtung!** Die Soße darf nicht zu heiß werden, sonst gerinnt sie. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- **Für die Eier** einen größeren Topf mit Wasser, einem Schuss Essig und einer guten Prise Salz aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze reduzieren, bis keine Blasen mehr zu sehen sind.
- Derweil das Brot goldbraun rösten – im Toaster oder in der Pfanne.
- Das Eier-Wasser mit einem Löffel umrühren, bis ein Strudel entsteht. Das erste Ei vorsichtig in eine Kelle oder eine Tasse schlagen und in das rotierende Wasser gleiten lassen. Der Strudel sorgt dafür, dass das Eiweiß das Eigelb umhüllt. Notfalls mit einer Gabel etwas nachhelfen. Mit den weiteren Eiern ebenso verfahren.
- Eier ca. 4 Minuten ziehen lassen. Das Eiweiß ist nun fest, das Eigelb noch wachweich. Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen und etwas abtropfen lassen.
- Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden.

Anrichten

- Weißbrot auf Tellern verteilen, darauf das Schwarzbrot legen.
Tipp: Wer mag, sticht das Brot zuvor mit einem Ring oder Glas kreisförmig aus.
- Darauf den Schinken anrichten und darauf aus dem Spinat eine Art Nest bauen.
- Die pochierten Eier auf die 4 Spinatnester verteilen und die Soße darüber tröpfeln lassen.
- Mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.



Schaum-Pflanzerl mit Spinat-Brot-Salat

von Alexander Herrmann und Björn Freitag

Mit diesem Rezept macht man aus einer eher bodenständigen Frikadelle ein wirklich feines Essen! Durch Eischnee und das Garen im Ofen wird der Fleischklops noch fluffiger und macht auch optisch einiges her. Der rustikale Brotsalat ist lecker und sehr schnell gemacht.

Zutaten

- 2 Eiweiße
- Salz
- ½ TL Zucker
- 400 g Pflanzerl- bzw. Frikadellenmasse (Rezept s.o.)
- 1 TL Butter zum Einfetten der Formen
- 1 EL Semmelbrösel für die Formen
- 100 g Rheinisches Schwarzbrot
- 100 g frisches Weißbrot
- 4 EL Olivenöl extra vergine
- 2 Knoblauchzehe
- 1 gute Handvoll feiner Blattspinat/ Babyspinat
- 4 EL Balsamico Essig
- Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Limetten-Crème fraîche-Dipp (Rezept s.o.)

Zubereitung

- Eiweiß mit einer Prise Salz und Zucker sehr steif schlagen und dann mit den Fingern behutsam unter die Hackfleischmasse heben.
- Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.
- 4 passende, hitzebeständige Formen oder Kaffeetassen mit Butter einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Hackmasse hineingeben und im Ofen ca. 25 Min. backen.
- Währenddessen das Brot in mundgerechte Stücke schneiden und in dem Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur rösten, bis sie rundherum knusprig sind. Knoblauchzehe schälen und ca. 5 Min. mitbraten.
- Zwischendurch den Spinat putzen, waschen, trockenschleudern.
- Schaum-Pflanzerl aus dem Ofen nehmen und vorsichtig aus den Formen lösen.
- Spinat unter das geröstete Brot heben, mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Brotsalat auf Tellern anrichten (Knoblauch entfernen) und die Schaum-Pflanzerl mittig platzieren. Mit dem Dipp beträufeln und sofort servieren.