



Alexander Herrmann kocht mit Sandra Hofer Süße Knödel als Glücklichermacher

Alle Rezepte sind für 4 Personen

„Bayerisches“ Ceviche mit Sellerie-Cashew-Salat und Knoblauchbrot

von Alexander Herrmann

Der südamerikanische Fischsalat „Ceviche“ ist legendär! Alexander Herrmann setzt hier auf frische Garnelen aus einer bayrischen Zuchtanlage, die erst in Limettensud „gegart“ und dann mit einer raffinierten kalten Soße serviert werden. Aus den Schalen der Garnelen kocht der Spitzenkoch einen öligen Sud, der vor Aroma nur so strotzt.

Für Ceviche und Garnelenöl

- 500 g rohe Garnelen (z.B. bayerische Garnele mit Schale und Kopf)
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Tomatenmark
- Salz
- 10 Limetten
- 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 Stangen Staudensellerie
- 1 Schote Chili, rot
- 5 Stiele Koriander
- 3 EL Sauerrahm
- 1 Schuss Gemüsebrühe (optional)
- 1 Prise Cayennepfeffer

Für den Salat

- 100 g Cashewkerne
- 2 EL Olivenöl
- 3 Stangen Staudensellerie
- 100 g Baguette
- 2 Zehen Knoblauch
- Salz

Zubereitung

- Die Garnelen schälen, die Schalen in einer Pfanne oder in einem Topf mit 2 EL Öl kräftig anrösten.
- Die angedrückte Knoblauchzehe und das Tomatenmark kurz mitbraten, dann mit dem restlichen Öl auffüllen, gut mischen und einmal gut erhitzen.
- Öl vom Herd nehmen, etwas ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren.
Tipp: In einem Schraubglas abgefüllt hält sich das Öl einige Tage im Kühlschrank. Es schmeckt auch sehr gut zu Pasta mit Meeresfrüchten.



- Die Garnelen putzen, entdarmen, kurz unter fließend kaltem Wasser abspülen, mit Küchentrepp trocken tupfen, flach nebeneinander in einer Auflaufform o.ä. verteilen und mit Salz würzen.
- Limetten auspressen und die Garnelen mit dem Saft übergießen, sodass sie gut bedeckt sind. 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend vorsichtig abgießen und den Limettensaft auffangen.
- Inzwischen für die vegetarische „Leche de Tigre“, also die Soße der Ceviche, die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob kleinschneiden und in einen Standmixer geben.
- Staudensellerie und Chili putzen, waschen, trocknen und in grobe Stücke schneiden und hinzufügen.
- Koriander waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen. Stiele in den Mixer geben, die Blätter für den Salat verwenden.
- Garnelen-Limettensaft und Sauerrahm (und ggf. einen kleinen Schuss Gemüsebrühe) hinzufügen, alles kräftig mixen und am besten eine halbe Stunde ziehen lassen.
- Anschließend die „Leche de Tigre“ durch ein feines Sieb passieren und mit etwas Salz und Cayenne abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

- **Für den Salat** die Cashewkerne in einer kleinen Pfanne in dem Olivenöl bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, dann herausnehmen und abtropfen lassen.
- Staudensellerie putzen, waschen, trocknen und in feine Scheiben schneiden.
- Korianderblättchen grob hacken oder zupfen.
- Sellerie mit den gerösteten Cashewkernen und dem Koriander wie einen Salat mischen.
- Das Baguette in walnussgroße Stücke zupfen und mit den angedrückten Knoblauchzehen und einem Schuss Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne ringsum goldbraun rösten.

Anrichten

- Den Sellerie-Cashew-Salat mittig in tiefen Tellern anrichten.
- Die Garnelen darauf verteilen.
- Mit der schaumigen „Leche de Tigre“ übergießen.
- Geröstete Baguettstücke dazwischensetzen.
- Mit etwas frischem Koriander dekorieren.
- Mit etwas Garnelenöl beträufeln und sofort servieren.



Aprikosenknödel mit Streuseln

von Sandra Hofer

Es sind nicht nur einfache Quarkteigknödel, die Küchenchefin Sandra Hofer hier zubereitet. Sie baut besondere Raffinessen ein und dadurch wird die süße Mahlzeit nochmal so gut! Einen Hauch fluffiger und ungewöhnlich fruchtig-süß. Auch das knusprige Streusel-Topping macht alle Naschkatzen glücklich.

Zutaten

- 50 g Zucker
- 250 g frische, süße Aprikosen
- 35 g Riesling
- ½ Bio-Zitronen (Abrieb, etwas Saft)
- 50 g kalte Butter
- 50 g Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Ei
- 70 g Butter weich
- 250 g Quark Magerstufe
- 130 g Mehl und mehr für die Hände
- Salz

Zubereitung

- **Für die Füllung** den Zucker in eine beschichtete Pfanne geben und schmelzen lassen. Tipp: Dabei nicht umrühren!
- Derweil die Aprikosen waschen, trocknen, entkernen und würfeln.
- Karamell mit Weißwein ablöschen, dann kurz aufkochen, Hitze wieder reduzieren die Aprikosenstückchen hinzufügen. Die Flüssigkeit komplett einkochen lassen.
- Zitronenabrieb und etwas Saft unterziehen, Masse mit Zucker (wenn nötig) abschmecken und zügig abkühlen lassen. In Halbkugelformen aus Silikon oder kleine Eiswürfelformen füllen und mind. 4 Stunden am besten über Nacht in den Froster stellen. Man benötigt Füllung für 12 Knödel.

- **Für die Streusel** den Ofen auf 160 °C vorheizen.
- Kalte Butter, Zucker, Mehl und Mandeln mit den Händen verkneten und zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Ofen 13 bis 15 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

- **Für die Knödel** Ei und weiche Butter sehr schaumig schlagen, dann die den Quark, Mehl und Salz nach und nach zugeben und solange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Abgedeckt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Einen großen Topf mit Wasser befüllen, Salz hinzufügen und zum Kochen bringen, den Herd dann auf mittlere Hitze einstellen. Tipp: Das Wasser soll leicht nach Salz, aber auf keinen Fall versalzen schmecken.
- Mit bemehlten Händen den Teig in 12 Stücke portionieren.
- Je Knödel 2 gefrorene Aprikosen-Halbkugeln zusammendrücken und die Knödel damit füllen. Teig überall gut verschließen.



- Knödel vorsichtig ins siedende Wasser geben und bei mittlerer Hitze garziehen lassen. Sie sind fertig, sobald sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.

Dazu schmeckt: Vanillesoße

Dieses Grundrezept für eine cremig-süße Vanillesoße ist eine Wucht und passt nicht nur zu den Knödeln, sondern auch zu Apfelstrudel, Rote Grütze & Co.

Zutaten

- 200 g Sahne
- 200 g Milch
- 1 Vanilleschote
- Salz
- 100 g Eigelb
- 70 g Zucker

Zubereitung

- Sahne und Milch in einem Topf mischen und erhitzen.
- Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und zusammen mit der Schote in den Sahne-Milch-Mix geben.
- Eine Prise Salz hinzufügen und alles aufkochen lassen.
- Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren.
- Milch-Sahne-Mischung nach und nach unter das Eigelb rühren, alles zurück in den Topf geben und die Soße leicht köcheln lassen, bis sie andickt. Nach Belieben noch durch ein Sieb geben.

Anrichten

- Die leckere Vanillesauce in tiefen Tellern verteilen.
- Je 2-3 Knödel einsetzen und mit den Streuseln toppen.



Garnelen-Gnocchi-Pfanne mit Pfeffer-Aprikosen

von Alexander Herrmann und Sandra Hofer

Dieses Gericht ist eine Fusion aus den Aprikosenknödel und dem Garnelen-Ceviche. Auf den Tellern landet ein spektakuläres Hauptgericht, bei dem gebratene Garnelen auf Cashew und Aprikose treffen. Die Quarkteig-Gnocchi sind eine ruhige Basis für den bunten Mix.

Zutaten

- 100 g Cashewkerne
- 2 EL Olivenöl
- 6 Aprikosen
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 250 g Quarkteig von den Knödeln (Rezept s.o.)
- 2 EL Koriander oder glatte Petersilie, frisch gehackt
- Mehl für Hände und Arbeitsfläche
- 18 geschälte Garnelen (am besten roh)
- 2 EL Garnelenöl (Rezept s.o.) oder neutrales Pflanzenöl
- Korianderblättchen zum Garnieren

Zubereitung

- Cashewkerne in einer großen, beschichteten Pfanne in dem Olivenöl anrösten.
- Derweil die Aprikosen waschen, trocknen, entkernen und kleinschneiden. In einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl, frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise Salz vermengen.
- Quarkteig mit dem Koriander mischen, Teig zu einer dicken Rolle formen (ca. 3 cm Durchmesser), kleinschneiden und mit bemehlten Händen zu kleinen Nocken formen.
- Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Hitze reduzieren. Gnocchi ins Wasser geben und gar ziehen lassen – bis sie oben schwimmen.
- In der Zwischenzeit die Garnelen zu den Cashews geben und mitbraten. Wenn vorhanden mit etwas Garnelenöl beträufeln, sonst ein neutrales Öl verwenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Fertige Gnocchi mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und zu den Garnelen in die Pfanne geben. Ca. 2 Min. mitbraten.

Anrichten

- Garnelen und Gnocchi auf Tellern verteilen, Aprikosen darauf anrichten, mit etwas Koriander garnieren und sofort genießen.