



ALEXANDER HERRMANN

WEIL'S EINFACH BESSER IST

Für jede Zutat die
perfekte Zubereitungsart

85
raffiniert-
einfache Rezepte
vom 2-Sterne-
Koch



Inhalt

[Vorwort](#)

[ROH](#)

[AUS DER PFANNE](#)

[AUS DEM TOPE](#)

[AUS DEM OFEN](#)

[Geheimnisse und Profitipps vom Sternekoch](#)

[Impressum](#)



»Mehr braucht's nicht«

Als Spitzenkoch läuft man stets Gefahr zu vereinsamen. Und das liegt nicht an den Arbeitszeiten. Nein, es werden kaum mehr private Einladungen ausgesprochen. Denn jeder Gastgeber denkt sich im Vorfeld: »Um Gottes willen, was soll ich für den denn kochen?« Und schon findet wieder ein Essen in geselliger Runde ohne mich statt. Wenn sich doch mal jemand »traut«, mich einzuladen, entschuldigt er oder sie sich schon im Vorfeld für das Essen, während des Essens übt der Gastgeber sich in Selbstkritik, und im Nachhinein sieht man einen leicht gequälten Gesichtsausdruck, der besagt: »Ob es ihm wohl geschmeckt hat?«

Ganz ehrlich, liebe Freunde: Ich finde das schade. Wenn ihr einen Frisör als Gast habt, entschuldigt ihr euch doch auch nicht als Erstes dafür, dass ihr einen bad hair day habt. Und stellt euch vor, ihr würdet euch bei der eingeladenen Schönheitschirurgin rechtfertigen: »Meine Nase ist zwar noch nicht gerichtet, aber ich hoffe, du hast trotzdem einen schönen Abend.« Zugegeben, es ist ein wenig überspitzt. Aber daran seht ihr, wie absurd die Idee ist, dass ihr einem Spitzenkoch nichts Leckerer servieren könnt.

Liebe Menschen in meiner Umgebung, ich möchte euch – und alle Leser, die glauben, sie müssten mit jeder Einladung zur Höchstform auflaufen – beruhigen. Ich behaupte, dass man nicht nur mich, sondern alle Gourmets in eurem Freundeskreis direkt im Herzen erreichen kann: mit einfachen, hochwertigen Produkten und schlichten Zubereitungen. Wenn die Produkte so gut sind, dass sie es verdienen, im Mittelpunkt zu stehen, wird das Essen köstlich. Und wenn sich dann noch die Gastgeber entspannen, können wir alle zusammen einen schönen Abend genießen. Denn es ist so einfach: eine großartige Pasta, auf den Punkt gekocht, eine schöne Sauce dazu, fertig! Ein pures Schnitzel, was will man mehr? Es sind und bleiben die einfachen und klaren Dinge, die auch den Spitzenkoch und viele andere mit hohem Anspruch glücklich machen.

Deswegen möchte ich dieses Buch ganz schlicht mit einem Schnittlauchbrot beginnen. Ein Schnittlauchbrot, so simpel es klingt, ist eine Weltspezialität und zeigt, was wir mit Deutschland verbinden: die Kunst des Brotbackens, die gute Butter und den Schnittlauch, dessen Aromen so gar nicht mediterran, sondern nordisch schmecken, nach Heimat. Wenn man das noch etwas pimpen möchte, dann ist ein hervorragender, dünn aufgeschnittener Schinken eine wunderbare Ergänzung. Ganz klar – mehr braucht es nicht.

Dieses Buch steht für alle »Mehr-braucht's-nicht-Momente«, für die Reduzierung auf das Wesentliche und

**gleichzeitig für die Liebe zum Essen – und zum Kochen.
Denn wenn ich mich dafür stark mache, dass wir uns auf
dem Teller auf das Wesentliche beschränken, dann ist es
nur konsequent, das auch bei der Zubereitung, beim
Handwerk, zu tun.**



Deswegen sind die Kapitel in diesem Buch nach Zubereitungsarten geordnet. Denn wenn ich ein Produkt im Topf zubereite, entwickelt es sich geschmacklich ganz anders als zum Beispiel im Ofen. Auch die Pfanne hat ihre klaren Vorteile gegenüber dem Topf – und umgekehrt. Jede Zubereitungsart führt zu anderen Ergebnissen, und der pointierte Moment auf dem Teller, die Konzentration aufs Wesentliche, ist ohne den konzentrierten Moment in der Küche undenkbar.

Und gehen wir in der Timeline des guten Essens noch einen weiteren Schritt zurück: Vor dem Moment in der Küche steht die Produktauswahl. Sie ist das A & O. Ich kann es gar nicht oft genug sagen: Ein Gericht wird nicht besser, weil es viele teure Produkte enthält, nein, es wird köstlich, wenn die Produkte hochwertig sind. So wechseln auch in diesem Buch Gerichte mit ganz einfachen, preiswerten Produkten ab mit teureren, die man sich sicher nicht täglich leistet. Rezepte mit Pasta, Brot und Gemüse sollen und dürfen neben Rezepten mit Trüffel, Kaviar oder außergewöhnlichen Krustentieren stehen – ein Unterschied im Preis, aber nicht in der Qualität.

Echte Gourmets orientieren sich nicht am Wert eines Gerichtes, sondern am Geschmack. Denn was kann ich am meisten genießen? Klare, konzentrierte Gerichte, einen Kochstil, den ich gern »minimalistische Opulenz« nenne. Wenn ein Gericht keine versteckten Rätsel

**enthält, dann kann ich mich entspannen ... am liebsten
übrigens bei einer Einladung von Freunden.**



ROH



So viel wie nötig, so wenig wie möglich

So viel wie nötig, so wenig wie möglich – das ist meine Devise beim Kapitel »Roh«. Das klingt erst mal einfach. Aber tatsächlich ist es eine Herausforderung, ein Produkt möglichst ursprünglich zu servieren. Denn auch wenn ich es roh belassen möchte, soll ja ein komplettes Gericht entstehen. Um das Produkt zu verwandeln, steht mir nun nur mein Geschick beim Würzen und Aromatisieren zur Verfügung. Das Tolle daran ist: Ohne Einfluss von Hitze – ob durch Pfanne, Herd, Topf oder Backofen – ist die Aromendichte eines Tellers eine ganz andere, das Gericht ist ein Stück echter. Ich bin von diesen Zubereitungen gerade unglaublich fasziniert.

In diesem Kapitel entstehen sehr klare, puristische Spezialitäten und Gerichte, die zwischen dem intellektuellen Anspruch der japanischen Küche und dem Trend zu Carpaccio, Ceviche und Tatar pendeln.









Frisches Schnittlauchbrot mit Fassbutter und Bauernspeck

FÜR 2 PERSONEN

FÜR DAS SCHNITTLAUCHBROT

3–4 Scheiben dunkel gebackenes **Sauerteigbrot**

2–3 EL **Fass-** oder **Süßrahmbutter**

2 Bund **Schnittlauch**, gewaschen und unmittelbar vor dem Servieren in feine Ringe geschnitten

NACH BELIEBEN

4–6 mittelgroße **Radieschen**, gewaschen, geputzt, in feine Scheiben geschnitten oder gehobelt

Salz

ZUM ANRICHTEN

100 g geräucherter, hauchfein geschnittener **Bauernspeck**

Die **Brotscheiben** dick mit **Butter** bestreichen.

Es gibt 2 Möglichkeiten:

Diejenigen, die Schnittlauch lieben, tauchen das Butterbrot umgekehrt in die fein geschnittenen **Schnittlauchröllchen** und drücken es fest an. Auf der Butter bleiben die Schnittlauchröllchen gut haften.

Wer weniger Zwiebelgeschmack möchte, schneidet den Schnittlauch etwas gröber und bestreut dann das Butterbrot damit.

Wer mag, serviert dazu **Radieschen**. Die Radieschenscheiben mit 1 Prise **Salz** würzen, durchrühren und 2–3 Minuten ziehen lassen.

Das Schnittlauchbrot in Stücke oder Streifen schneiden, mit dem **Bauernspeck** anrichten und mit den frischen Radieschen servieren.

ÜBRIGENS ...

Jetzt werden Sie sicherlich sagen: »Der Herrmann ist verrückt!« Braucht man für ein Schnittlauchbrot ein Rezept? Ich sage ganz klar JA. Denn hier ist das Produkt der pure Star. Schon allein die Auswahl des richtigen Brotes ist eine Herausforderung. Auch die Butter ist entscheidend. Der frische Fassbuttergeschmack ist unübertroffen gut. Versuchen Sie es selber – am besten mit einer Blindverkostung.





Röstbrot mit Rindercarpaccio und scharfer Senfsauce

FÜR 2 PERSONEN

2 dicke **Bauernbrotscheiben**

½ **Knoblauchzehe**

½ **rote Zwiebel** (50 g), geschält, halbiert und in hauchdünne Streifen geschnitten

Salz

FÜR DIE SENFSAUCE

1 EL **mittelscharfer Senf**

1 EL **scharfer Senf**

1 Spritzer **Zitronensaft**

2 EL **Olivenöl**

brauner **Zucker**

Salz

schwarzer **Pfeffer** aus der Mühle

FÜR DAS RINDERCARPACCIO

200 g **Rinderfilet**, in 12 etwa 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten

Fleur de sel

schwarzer **Pfeffer** aus der Mühle

1 Msp. feiner Abrieb von der Bio-**Zitrone**

ZUM ANRICHTEN

1 Spritzer **Zitronensaft**

1 Spritzer **Olivenöl**

Salz

1 Stängel glatte **Petersilie**, gewaschen, Blätter abgezapft und grob gehackt

schwarzer **Pfeffer** aus der Mühle

Die **Brotscheiben** in einer heißen Pfanne ohne Fett von einer Seite 1 Minute goldbraun und knusprig rösten, herausheben und mit der Schnittfläche des **Knoblauchs** gut einreiben.

Die **Zwiebelstreifen** in eine Schüssel geben und mit 1 Prise **Salz** würzen. Am besten mit den Händen gut durchkneten und 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce die beiden **Senfsorten** mit **Zitronensaft** und **Olivenöl** verrühren. Mit je 1 Prise braunem **Zucker** und **Salz** sowie etwas **Pfeffer** würzen.

Für das Rindercarpaccio die **Filetscheiben** mit einem breiten Messer flach streichen. Je nach Größe noch einmal halbieren. Mit 2 Prisen **Fleur de sel**, **Pfeffer** und **Zitronenabrieb** würzen und kurz beiseitestellen.

Für die Garnitur **Zitronensaft** und **Olivenöl** in einer kleinen Schüssel verrühren, mit 1 Prise **Salz** würzen, die gehackte **Petersilie** dazugeben und marinieren.

Die abgekühlten Brotscheiben mit den Rinderfiletscheiben, der saftigen Zwiebel und der Petersilie belegen und mit der Senfmarinade beträufeln. Zum Schluss noch mal gut mit frischem **Pfeffer** aus der Mühle würzen und servieren.

ÜBRIGENS ...

Krosses Brot, leicht lauwarm, und dann aromatisches säuerlich-scharfes Carpaccio. Eine Kombination, die keiner weiteren Erklärung bedarf ... Das geht direkt ins Gourmethertz!





Kichererbsenaufstrich mit Gurkennudeln und Oliven

FÜR 2 PERSONEN

FÜR DEN KICHERERBSENAUFSTRICH

1 kleine **Schalotte** (20 g), geschält und in feine Würfel geschnitten

3½ EL **Olivenöl**

Salz

265 g **Kichererbsen** (Dose), abgegossen und gründlich mit kaltem Wasser abgebraust

100 ml **Gemüsebrühe**

1 Msp. **Cayennepfeffer**

1 Msp. **Currypulver**

1 TL geröstetes **Sesamöl**

1 Spritzer **Zitronensaft**

FÜR DIE GURKENNUDELN

½ **Salatgurke** (250 g), geschält

2 Prisen **Salz**

2 Prisen getrockneter **Dill**

Abrieb und Saft von ¼ Bio-**Limette**

schwarzer **Pfeffer** aus der Mühle

1 TL **Olivenöl**

ZUM SERVIEREN

etwa 200 g **Fladenbrot**, **Ciabatta** oder **helles Bauernbrot**, in fingerdicke Scheiben geschnitten

ZUM ANRICHTEN

80 g **Kalamata-Oliven** ohne Stein, in grobe Stücke geschnitten

1 TL **schwarzer Sesam**

1 TL gerösteter **weißer Sesam**

Olivenöl zum Beträufeln

schwarzer **Pfeffer** aus der Mühle

Für den Aufstrich die **Schalottenwürfel** in 1 TL **Olivenöl** bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten glasig anschwitzen. Mit 1 Prise **Salz** würzen, die **Kichererbsen** dazugeben, kurz durchrühren, mit der **Gemüsebrühe** ablöschen und aufkochen lassen. Kichererbsen und Brühe in einen hohen Becher geben, mit **Cayennepfeffer** und **Curry** würzen und mit dem Stabmixer pürieren. Zum Schluss das **Sesamöl** und das restliche Olivenöl (3 EL) untermixen und mit Salz und **Zitronensaft** abschmecken.

Für die Gurkennudeln die **Gurke** mit dem Sparschäler ringsherum bis auf das Kerngehäuse abschälen. Die Gurkennudeln mit **Salz** bestreuen und 5 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen das **Brot** in einer heißen Pfanne ohne Fett von beiden Seiten insgesamt 1–2 Minuten goldbraun rösten.

Die Gurkennudeln mit **Dill**, **Limettenabrieb** und **-saft** mischen, mit **Pfeffer** würzen und dann mit dem **Olivenöl** verfeinern.

Die gerösteten Brotscheiben dick mit dem Kichererbsenaufstrich bestreichen, **Oliven** und Gurkennudeln darauf verteilen und mit **Sesam** bestreuen. Am Tisch noch mit ein paar Tropfen **Olivenöl** beträufeln, mit **Pfeffer** übermahlen und genießen.

ÜBRIGENS ...

Beim Abschmecken des Kichererbsenpürees gilt: Viel bringt viel! Allerdings nichts übertreiben, Brot und Gurke gleichen die Intensität aus.





Avocado-Tramezzini mit Cashewkernen und Gartenkresse

FÜR 2 PERSONEN

FÜR DIE AVOCADOCREME

1 große **Avocado** (etwa 250 g), halbiert, entkernt, Fruchtfleisch mit einem Löffel ausgelöst

2 Spritzer **Zitronensaft**

Salz

brauner **Zucker**

schwarzer **Pfeffer** aus der Mühle

FÜR DEN BELAG

80 g **Cashewkerne**

1 Kiste **Gartenkresse**, abgeschnitten

1 kleines Stück **Meerrettich**, geschält

ZUM SERVIEREN

3 Scheiben **Tramezzinibrot** (160 g)

Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

Das Fruchtfleisch der **Avocado** in einen hohen Becher geben, mit **Zitronensaft** und 1 EL kaltem Wasser beträufeln, mit 3 Prisen **Salz**, 1 Prise **Zucker** und etwas **Pfeffer** würzen und mit dem Stabmixer zu einer glatten, glänzenden Creme pürieren.

Für den Belag die **Cashewkerne** in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ringsherum 3 Minuten rösten, dann auskühlen lassen. Die Kerne grob hacken oder mit den Fingern zerbröseln.

Parallel dazu die **Tramezzini** im Ofen von beiden Seiten insgesamt 2 Minuten hell rösten. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

Eine Brotscheibe mit einem Drittel der Avocadocreme bestreichen. Dann gleichmäßig die **Gartenkresse** darauf verteilen. Das Brot zur Hälfte mit den Cashewkernen belegen. Zum Schluss den **Meerrettich** frisch darüberreiben. Mit den verbleibenden beiden Brotscheiben genauso verfahren.

Die Tramezzini halbieren, die Hälften aufeinanderlegen, leicht andrücken, in Stücke schneiden und servieren.

ÜBRIGENS ...

Das perfekte Pausenbrot für Feinschmecker! Alles bleibt knackig und absolut aromatisch.





Ciabatta-Brotsalat mit bunten Gartentomaten und Parmesan

FÜR 2 PERSONEN

FÜR DEN BROTSALAT

600 g reife bunte **Tomaten**, gewaschen, vom Strunk befreit, in etwa 1,5 cm große Würfel geschnitten

Salz

brauner **Zucker**

200 g **Ciabatta**, natur oder mit Kräutern, in 2 cm dicke Scheiben geschnitten

FÜR DAS DRESSING

4 EL **Olivenöl**

2 dünne Scheiben **Knoblauch**, in feine Würfel geschnitten

1 dünne **Frühlingszwiebel** (20 g), gewaschen, geputzt und in feine Ringe geschnitten

Salz

1 EL **Weißweinessig**

schwarzer **Pfeffer** aus der Mühle

2 Stängel **Basilikum**, gewaschen, Blätter grob zerzupft

ZUM ANRICHTEN

40 g **Parmesan**, in Späne gehobelt

einige Spritzer **Olivenöl**

schwarzer **Pfeffer** aus der Mühle

Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

Die **Tomaten** in ein Sieb geben und dieses auf eine passende Schüssel stellen. Etwa ein Fünftel (120 g) der Tomatenwürfel mit den Händen zerquetschen. Mit je 2 Prisen **Salz** und **Zucker** würzen, gut durchrühren und 5 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die **Ciabattascheiben** auf der obersten Schiene des Ofens von jeder Seite 1–2 Minuten goldbraun und knusprig rösten. Dann herausnehmen, leicht abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. In eine Schüssel geben.

Für das Dressing in einem kleinen Topf 1 EL **Olivenöl** erhitzen. **Knoblauch** und **Frühlingszwiebel** darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit 1 Prise Salz **würzen** und vom Herd ziehen.

Die Tomaten zu den zerzupften Brotstücken geben. Den aufgefangenen Tomatensud mit **Essig**, Zwiebel und Knoblauch mischen und das restliche Olivenöl (3 EL) unterrühren. Mit **Pfeffer** und Salz abschmecken.

Tomaten, Brot und **Basilikumblättchen** ganz locker mit dem Dressing mischen, auf Tellern anrichten, mit **Parmesanspänen** garnieren, mit ein paar Tropfen **Olivenöl** beträufeln, mit frischem **Pfeffer** aus der Mühle übermahlen und servieren.

ÜBRIGENS ...

Tomaten sind hier das Wichtigste! Oft sind Gartentomaten nicht die schönsten, aber dafür am aromatischsten.