Herrmannsdorfer Bogenhausen, mit Bistro

Herkomerplatz, Bülowstraße 3, 81679 muenchen
+49 89 98109614

KOMPLETTE SPEISEKARTE

REZEPTE

Ein ganz normales schweine-kotelett

Das Fleisch soll marmoriert sein, von kräftig roter Farbe und trockener Oberfläche. Das Nackenkotelett ist saftiger als das Stielkotelett. Helles, wässeriges Fleisch schnurrt beim Braten zusammen, wird zäh und schmeckt nicht. Wenn nötig, überschüssiges Fett vom Rand wegschneiden, ebenso lose anhängende Fleischschnipselchen, denn die brauchen wir noch.
Das Kotelett würzen, aber kein Salz hinzufügen. Schweinefleisch verträgt mehr Gewürz als Rindfleisch. Schwarze Pfefferkörner, eine Wacholderbeere sowie Korianderkörner werden im Mörser zerstoßen. Etwas geriebener Ingwer und Zitronenschale oder einige Spritzer Zitronensaft können direkt aufs Fleisch. Geschnittener Thymian, Rosmarin und ein Salbeiblatt eignen sich vorzüglich.
In die heiße Pfanne ganz wenig Schmalz oder Butterschmalz geben. Hinein mit den gewürzten Koteletts und den abgeschnittenen Fett-und Fleischschnipselchen! Die Stücke ganz kurz von beiden Seiten anbraten, nur so lange, bis die Oberfläche braun ist, und keine Sekunde länger! Herunter vom Feuer und an einem warmen Platz stehenlassen. Das Wärmen zwischendurch hat den Sinn, die Hitze von außen in den Kern vordringen zu lassen und das Fleisch schnittfest und unblutig zu machen und zart!
Das Fett abgießen und die in der Pfanne gebildeten Röststoffe mit etwas Wasser - oder besser Brühe auflösen und langsam einkochen. Eine ungeschälte Knoblauchzehe sowie etwas getrocknete Pilze drumherum. Die Feststoffe absieben, einen Schuss Weißwein sowie Salz hinzufügen. Fertig sind einige Fingerhüte voll köstlicher Sauce.
Lege die Fleischstücke in die Pfanne zurück und lass sie bei kleiner Hitze noch einen Augenblick weiter braten. Du bekommst mit der Zeit das Gespür beim Einstechen mit der Gabel: Es darf nicht mehr federn, es darf sich aber auch nicht hart und fest anfühlen. Die Kerntemperatur ist jetzt 65 bis 68 °C. Auch Schweinefleisch schmeckt viel besser, wenn es innen noch etwas rosa ist.
Die Koteletts erst auf dem Teller mit grobem Meersalz salzen, nach Geschmack, soviel es beliebt!

Weißwurst mit Breznknödel aus dem Airfryer, für 4 Personen

Knödel: 250 g Laugengebäck in Würfel schneiden und mit einem TL Salz, einer Prise Pfeffer, einer Messerspitze Muskat und einem Teelöffel gehackter Petersilie in eine Schüssel geben. 1 Zwiebel schälen und würfeln, in einem kleinen Topf mit 30 g Butter anschwitzen. 250 ml Milch zugeben und erhitzen. Die Milch über die Laugengebäckwürfel geben und kurz ziehen lassen. 2 Eier zugeben und alles gut vermengen. Ca. 80 g schwere Knödel formen und bei 180° C etwa 12-15 Min. im Airfryer garen.
Weißwürste: Airfryer auf 200° C einschalten. Den Weißwürsten die Haut abziehen und kreuzweise auf beiden Seiten einritzen. In den Korb legen und Schub schließen. Ab und zu drehen. Nach ca. 10-15 Min. sind sie fertig.
Süße Senfsoße: 50 g Butter in einem Topf zerlaufen lassen, 20 g Mehl zugeben und gut vermengen. 200 ml Herrmannsdorfer Rinderbrühe unterrühren, dazu 1 EL süßen Senf. Alles aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Wer's mag, kann einen Schuss Weißbier zugeben.

Süße Senfsoße VEGETARISCH

50 g Butter in einem Topf zerlaufen lassen, 20 g Mehl zugeben und gut vermengen. 200 ml Herrmannsdorfer Rinderbrühe unterrühren, dazu 1 EL süßen Senf. Alles aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Wer's mag, kann einen Schuss Weißbier zugeben.