

Kerners Weihnachtsmenü

Vorspeise: Suppe von Ralf Zacherl

Karotte au lait mit geräucherten Plätzchen

Zutaten: (4 Personen, große Portionen)

400 g	Karotten
50 g	Ingwer
0,1 ltr.	Weißwein, trocken
0,8 ltr.	Gemüsebrühe
0,3 ltr.	Milch
1 El.	Ahornsirup
1	Zimtstange
	Salz, Öl zum Anschwitzen, Zimtpulver, Kardamom

Für die Plätzchen

Zutaten:

½ Pkt.	runde salzige Cracker
150 g	geräucherter Lachs
½	Zitrone
3 El.	Frischkäse
1 Stk.	geräuchertes Forellenfilet
1 Tl.	Wasabi (oder Meerrettich)
3 El.	Walnusskerne
	Salz, Pfeffer

Garnitur

Zutaten:

½ Bd.	Dill
20 St	schwarze Oliven
1 St.	Roter Paprika

Zubereitung:

Karotten und Ingwer schälen, klein schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Die Zimtstange zugeben, salzen und mit Weißwein ablöschen. Wenn die ganze Flüssigkeit reduziert ist, mit der Gemüsebrühe auffüllen und die Suppe bei mittlerer Hitze weiter köcheln (bis die Karotten weich sind).

In dieser Zeit den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und mit 1 Esslöffel Frischkäse, Wasabi, Zitronensaft und Gewürzen abschmecken. Mit der Forelle die gleiche Masse herstellen und kirschgroße Kugeln rollen. Die Walnüsse mixen, die Kugeln damit panieren und kühl stellen. Die Hälfte der Cracker mit der Lachsmasse bestreichen, aus den anderen Löcher ausstechen (am besten geht ein Apfelstecher) und als Deckel benutzen. Die Plätzchen darf man nach Lust und Laune noch dekorieren (schwarze Oliven als Schokoersatz usw.)

Wenn die Karotten weich sind, die Zimtstange entfernen, Suppe pürieren, mit Ahornsirup, Kardamom, Salz abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die Milch erwärmen und mit einem Stabmixer aufschäumen. Am Ende die Suppe auf 4 Milchkaffeetassen verteilen, den Milchschaum drauf und mit etwas Zimtpulver bestreuen. Suppe schnell mit den Plätzchen und Forellentrüffel servieren.

Zwischengang: Nudeln von Rainer Sass

Walnussnudeln

Zutaten: (4 Personen)

150 g	Spaghetti oder kleine Bandnudeln (Tagliatelle)
100 g	gehackte Walnüsse
	Saft und Schale von einer Orange
	Fleisch einer Orange
¼ Ltr.	Fleischbrühe
50 g	gezupfter Feldsalat, gesäubert und getrocknet
1 TL	geriebener Ingwer
	Salz, Olivenöl, Walnussöl und schwarzer Pfeffer (gemörst), Butter

Zubereitung:

Geknackte Walnüsse hacken und in einer Mischung aus Oliven- und Walnussöl anrösten, mit Orangensaft und Brühe ablöschen – leicht salzen. Nun Orangenschale und das filetierte Orangenfleisch dazu geben, gekochte Nudeln dazu und alles gut vermengen. Mit Ingwer und schwarzem Pfeffer würzen und Butter dazu geben.

Jetzt den rohen Feldsalat unterheben und servieren. Nun noch etwas geriebenen Ingwer dazu. Wer möchte, röstet noch einige Walnussstücke und gibt sie dazu. Idealer Begleiter: Champagner oder Winzersekt.

© by Rainer Sass

Hauptgericht: Fleisch von Johann Lafer

Mit Kräutern gefülltes Almochsenfilet mit Portweinzwiebeln und Koriandergrießnocken

Fleisch

Zutaten:

800 g	Rinderfilet, pariert
20 g	Scheiben Speck
4 EL	gehackte Kräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie)
	Fleur de Sel, Pfeffer, Küchengarn
20 g	Butterschmalz
2	Thymianzweige
1	Rosmarinzweig
2	Knoblauchzehen, angedrückt

Zubereitung:

Das Almochsenfilet der Länge nach wie einen Rollbraten aufschneiden. Dünne Speckscheiben darauf legen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter darauf streuen, das Filet gut einrollen und mit Küchengarn binden. Anschließend daraus 4 gleich große Steaks schneiden.

Das Butterschmalz erhitzen und die Almochsensteaks von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehen zugeben und das Ganze im Backofen bei 120° C (Niedertemperatur) ca. 15-20 Minuten fertig garen (muss noch rosa sein). Nach dem Herausnehmen ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Portweinzwiebeln

Zutaten:

40 g	Zucker
150 g	Perlzwiebeln
1	Knoblauchzehe, gehackt
1 EL	Ingwer, gehackt
175 ml	Portwein
0,2 l	kräftiger Rotwein
200 ml	dunklen Rinderfond
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen. Die geschälten Perlzwiebeln zugeben und anrösten. Knoblauch, Ingwer und Portwein zugeben, alles gut vermischen. Mit dem Rotwein auffüllen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Den Rinderfond zugeben und nun das Ganze so einkochen lassen, dass die Perlzwiebeln weich sind und die Sauce eine dickflüssige Konsistenz hat.

Koriandergrießnocken

Zutaten:

500 g	Milch
100 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskat
175 g	Grieß
1	Ei
2	Eigelbe
	Koriander aus der Gewürzmühle
1 EL	frischer Koriander, gehackt
30 g	Salzbutter
1 EL	frischer Koriander, gehackt

Zubereitung:

Milch mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen, langsam den Grieß einrieseln lassen und dann im Topf gut abrösten. Den Topf von der Flamme nehmen, Ei und Eigelbe einrühren, das Ganze leicht abkühlen lassen. Den gemahlten Koriander unterrühren, aus der Masse Nocken formen und diese im köchelnden Wasser ca. 10 Minuten pochieren. Die Nocken aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in der aufgeschäumten Butter kurz braten. Zum Schluss den gehackten Koriander begeben.

Als Beilage dazu servieren wir Schlangenbohnen.

Hauptgericht: Fisch von Tim Mälzer

In Olivenöl pochierter Lachs mit Kartoffel-Birnen-Püree, Basilikum und Lebkuchengewürz

Zutaten: (4 Personen)

4 Tranchen	Lachsfilet ohne Haut (Mittelstücke à 100 g)
1	Birne
1 kl. Bund	Basilikum
	Kartoffelpüreepulver mit Milch
	Milch
	Lebkuchengewürz
80 g	Butter
4 EL	Semmelbrösel
1	Zitrone, unbehandelt
ca.	300 – 500 ml gutes Olivenöl
	grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Olivenöl zum Kochen bringen und den gewürzten Lachs hinein geben, so dass der Lachs vom Öl bedeckt ist. Topf vom Herd nehmen und den Lachs weiter ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Milch mit der Hälfte der in Würfel geschnittenen Birne erwärmen, Püreepulver (nach Packungsanweisung) einrühren und anschließend den in Streifen geschnittenen Basilikum unterheben. Butter schaumig rühren. Mit Lebkuchengewürz (ca. ½ TL) und den Semmelbröseln verrühren.

Den Fisch aus dem Öl nehmen. Mit der Lebkuchen-Bröselmasse bestreichen und für ca. 30 – 60 Sekunden im Ofen bei Oberhitze gratinieren. Rest der Birne in feine Streifen schneiden.

2 EL vom Pochieröl entnehmen und die Birnen darin anbraten. Mit dem Saft und Abrieb der Zitrone abschmecken. Anrichten, servieren.

Dessert: Knödel von Sarah Wiener

Kerners Weihnachtsknödel

Zutaten:

6	Eier (getrennt)
ca. 600 g	Topfen (Quark)
ca. 5 EL	Rum
2	Handvoll Zucker
1 Prise	Salz
ca. 200 g	Butter
1	Zitrone (Zitronenzeste)
150 g	Datteln
150 g	geschälte Walnüsse
1 Pak.	Vanillezucker
je eine Prise	Piment, Koriandersamen, Nelkenpulver
pro Teller 2-3 EL	Bowidl (Pflaumenmus)
1/8 l	Rotwein
1/8 l	frischer Orangensaft
1	Orange (Orangenzeste)
ca. 600 g	Semmelbrösel
	Puderzucker

Zubereitung:

Knödelteig

Butter mit Zucker (2 Hände voll) sehr schaumig rühren. Zitronenzeste (Schale von einer Zitrone), Salz, Rum (2 EL) und Vanillezucker hinzugeben. Die sechs Eidotter in die Masse geben und schaumig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen und mit etwas Zucker und Topfen (Quark) zur Butter-Eimasse hinzugeben. Zum Schluss den Schnee abwechselnd mit den Semmelbröseln (ca. 400 g) vorsichtig unter die Masse heben.

Füllung

Walnüsse fein hacken. Die Datteln entkernen und ebenfalls fein hacken. Die Zutaten mit 2 EL Rum mischen. Daraus kleine Kügelchen formen.

Bowidlspeigel

Bowidl (Pflaumenmus) mit dem Rotwein, Rum (1 EL), frischen Orangensaft und der Orangenzeste (Schale von einer Orange) vermischen. Dazu je eine Prise Piment, Koriandersamen und Nelkenpulver (alles fein zerrieben) geben und vermengen. Die Zutaten kurz aufkochen und auf Teller verteilen.

Anschließend die Dattelnuss-Kügelchen mit dem Topfenteig umhüllen und 20 Minuten lang in schwach kochendem Salzwasser ziehen lassen. Die Semmelbrösel (ca. 200 g) mit etwas Butter in der Pfanne goldbraun rösten und am Ende je nach Geschmack etwas Zucker unterheben. Das Verhältnis sollte 2/3 Brösel und 1/3 Zucker sein. Daraufhin die noch nassen Knödel in den Bröseln wenden, auf das Bowidl legen und mit Puderzucker bestäuben.