

Kerners Menü: "Italienisch"

Vorspeise: Antipasti (marinierte Zucchini, Mozzarellakugeln mit zwei Saucen und gefüllte Champignons) von Rainer Sass

Zutaten (für 4 Personen)

Marinierte Zucchini

2	Zucchinis (mittelgroß)
2 EL	weißer Balsamico
1 Bund	Pfefferminze
	Olivenöl
	Küchenpapier

Mozzarella Kugeln mit zwei Saucen

2 Pakete	kleine Mozzarellakugeln
10	Tomaten, enthäutet, entkernt
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
	Zucker
	frischer Rosmarin
	Thymian
2 Bund	glatte Petersilie
20	Pinienkerne
4	Knoblauchzehen
1	Schalotte
	Salz, Pfeffer
	Zucker

Gefüllte Champignons

10	weiße Champignons, groß
3	Stangen Staudensellerie
2	Möhren
1	Stange Lauch
1	Haushaltszwiebel
2	Knoblauchzehen
1	scharfe Chilischote, klein gewürfelt
1	Kugel Büffelmozzarella
150 g	Edamer, gerieben
3 EL	Paniermehl
	Salz, Pfeffer
	Olivenöl
	Zitrone

Zubereitung

Marinierte Zucchini

Die Zucchinis mit Schale längs in zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl braun braten. Dann mit Küchenpapier entfetten und mit einer Mischung aus zwei Esslöffel Olivenöl und zwei Esslöffel Balsamico und der gehackten Pfefferminze marinieren und lauwarm servieren.



Mozzarellakugeln mit zwei Saucen

Für die Tomatensauce, die zum Mozzarella gereicht wird, die Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Den Thymian und Rosmarin fein hacken und mit dem Tomatenfleisch und Olivenöl verrühren. Dazu Salz, Zucker, Pfeffer geben und vermengen. Alles zehn Minuten durchziehen lassen.

Für die zweite Sauce die glatte Petersilie mit Stiel fein pürieren. Die Pinienkerne, den Knoblauch und die Schalotte dazu geben und mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Zucker würzen. Eventuell zwei Pürervorgänge vornehmen und dabei die Zutaten grob teilen und beide Pürervorgänge vermischen.

Gefüllte Champignons

Von den Champignons eine Kappe inklusive Stiel abschneiden. Die braunen Lamellen entfernen und mit dem Stiel entsorgen. Dann den Champignon mit einem scharfen Messer aushöhlen und die Schnipsel fein würfeln.

Möhren, Sellerie und Lauch putzen, schälen und in Würfel schneiden. Mit Zwiebel und Knoblauch grob zerkleinern. Vorsichtig: keine Matsche produzieren! Dieses grobe Püree in Olivenöl ausdünsten - mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Chili würzen - und fein gewürfelten Mozzarella darunter rühren. Jetzt nicht mehr erhitzen! Damit die Pilze füllen.

Im Anschluss den geriebenen Edamer und das Paniermehl drübergeben sowie einen Hauch Olivenöl, damit nichts verbrennt und für 20 Minuten bei 180 ° C in den Backofen schieben (am besten Umluft mit Oberhitze). Die Pilze sollten am Ende leicht braun sein und schmecken mit Baguette, etwas frischem Olivenöl und einem Spritzer Zitrone.

© by JBK/Sass



Zwischengericht: Carpaccio mit Ruccola und Parmesan von Barbara Salesch

Zutaten (für 6 Personen)

600 g	Rinderfilet, sehr dünne Scheiben
2	Schalen Ruccola-Salat
1 Stück	Parmesan
2	Zitronen, ausgesprest
	roter Pfeffer
	Meersalz
	Olivenöl
	Ciabatta-Brot

Tipp: Damit das Rinderfilet leichter in hauchdünne Scheiben geschnitten werden kann, friert man das Filet vorher etwas an.

Zubereitung

Die Teller mit Öl beträufeln und den Salat waschen. Den roten Pfeffer zwischen den Fingern schroten und den Parmesan in Scheiben hobeln. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und im Toaster oder Backofen toasten.

Die Scheiben des Rinderfilets auf die eingeöelten Teller geben und erneut Olivenöl draufschlängeln. Dann mit Salz, Zitronensaft und roten Pfeffer würzen. Zum Schluss mit Ruccola und Parmesan hübsch garnieren.

© by JBK/Salesch

Hauptgericht: Pasta al Limone von Sarah Wiener

Zutaten (für 4 Personen)

500 g	Pasta (z.B. Linguine)
2	Landeier
1 Bund	frisches Basilikum, zerhackt
1	Knoblauchzehe, frisch
1/2	Limette, gepresst
1	Zitrone, gepresst
1 Stück	frischer Parmesan
	Salz
	grob geriebener Pfeffer
	Peperoncino-Öl
	Olivenöl (extra vergine)

Zubereitung

Das Nudelwasser - mit etwas Zitronensaft - zum Kochen bringen. Die Nudeln in den Topf geben und bissfest kochen. Nebenbei mit einem Mixer die Eier, das Salz und den Pfeffer schaumig schlagen und dabei den Parmesan, das Olivenöl, den Knoblauch, das Peperoncino-Öl dazugeben bis alles schaumig ist.

Dann das Basilikum dazugeben. Den Limetten- und Zitronensaft ebenfalls zugeben. Die gekochten Nudeln abgießen und nicht abschrecken. Die Hälfte der Zitronenmasse in den Nudeltopf geben und unter die Pasta rühren und alles zum Servieren auf eine vorgewärmte Spaghetti-Platte geben.

Brötchen von Sarah Wiener

Zutaten

500 g	Mehl
2 TL	Backpulver
2 TL	Meersalz
2 TL	Zucker
500 g	Quark oder Schmand
2	Eier
	frische Kräuter
	kleingehakte Oliven oder getrocknete Tomaten

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Meersalz und Zucker vermischen. Quark und Eier unter die Masse kneten. Die Kräuter, Oliven oder Tomaten untermischen und den Teig zu Brötchen formen. Das Ganze etwas ruhen lassen bei 120° Celsius bis etwa 170° Celsius 20 Minuten braun backen. Falls man es lieber deftig mag, kann man die rohen Brötchen auch mit Kümmel bestreuen.

Hauptgericht Fisch: Sombrerini mit Muschelragout von Johann Lafer

Zutaten (für 4 Personen)

Ragout

300 g	Sombrerini
1,2 kg	frische Muscheln (Venus-, Herz- und Miesmuscheln)
3 EL	Olivenöl
60 g	Sellerie, geschnitten
4	Knoblauchzehen, fein geschnitten
60 g	Karotten, gewürfelt
60 g	Schalotten, fein gewürfelt
4 cl	Noilly Prat
180 g	Weißwein

Sauce

2 EL	Olivenöl
70 g	Petersilienwurzeln
70 g	Karotten
20 g	Schalotten
1/2 EL	Currypulver
100 g	Sahne
1 EL	Thymianblättchen
4	Tomaten
3 EL	geschlagene Sahne
	Meersalz (Fleur de Sel)
	Pfeffer
	Dillzweige für die Garnitur

Zubereitung

Die Sombrerini in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bisfest kochen und abschütten.

Die Muscheln mit einer Bürste unter fließendem kalten Wasser sauber bürsten und die Bärte entfernen. Die Muscheln aussortieren, keine offenen oder beschädigten Exemplare verwenden. Das Olivenöl im Topf erhitzen und die Muscheln nebeneinander hineingeben. Sellerie, Karotte, Knoblauch und Schalotten zugeben und alles verrühren. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Den Topf dann mit dem Deckel abdecken und zwei bis vier Minuten dünsten. Anschließend die Muscheln aus dem Fond nehmen und den Fond etwas einkochen lassen.

Für die Sauce

Das Olivenöl im Topf erhitzen und Petersilienwurzeln, Karotten und Schalotten hineingeben. Dann mit dem Curry bestäuben, mit der Sahne ablöschen und mit dem durchgekochten Muschelfond auffüllen. Die Sauce einkochen lassen, bis sie sämig ist. Mit Meersalz, Pfeffer und Thymian abschmecken und die gekochten Sombrerini und die Muscheln wieder in die Sauce geben.

Nun die Tomaten überbrühen, abschrecken, die Haut abziehen, das Kerngehäuse entfernen und dann in breite Streifen schneiden. Die Tomaten zu dem Ragout geben und zum Schluss mit der geschlagenen Sahne das Muschel-Nudel-Ragout verfeinern.

Servieren

Das Ganze in tiefen, vorgewärmten Tellern anrichten und mit Dill garnieren.

Nachspeise: *Geeister Cappuccino von Cornelia Poletto*

Zutaten (für 4 Personen)

50 g	Espressobohnen
300 ml	Wasser
110 g	Zucker
2	Eigelb
35 g	Zucker
2 cl	Kahlua
250 g	Sahne, geschlagen
2	Äpfel (Braeburn)
50 g	Zucker
1/2	Vanillestange
200 ml	Apfelsaft
1	Zimtstange
2	Blatt Gelatine
150 ml	Sahne
2 EL	Puderzucker
1	Zitrone, gepresst
3 cl	Monin Mandelsirup
1 cl	Amaretto
	Kakao zum Bestäuben

Zubereitung

Die Espressobohnen mit Zucker und Wasser aufkochen lassen und um die Hälfte reduzieren lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Espressobohnen passieren und die heiße Flüssigkeit in die Eigelbmasse einrühren. Nun die Eigelb-Kaffeemasse kalt schlagen und mit Kahlua abschmecken. Dann die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in Tassen füllen und ins Gefrierfach stellen.

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfelsaft mit Zucker, Vanille und der Zimtstange aufkochen. Die Apfelwürfel in die kochende Flüssigkeit geben und mit aufkochen lassen. Nun die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in die Masse geben und kalt stellen. Jetzt die Sahne mit Puderzucker und Mandelsirup leicht anschlagen und mit Zitronensaft und Amaretto abschmecken.

Zur Fertigstellung das Apfeleragout auf die geeiste Espressomasse geben und mit der Mandelsahne garnieren. Mit Kakao bestäuben.



Wein-Tipps von Paula Bosch

Welcher Wein passt zu welchem Gericht?

Zu den Antipasti:

2003 Soave Classico, "Calavrino" Leonildo Pieropan, Venetien

Zum Rinder-Carpaccio:

2003 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, "Le Vaglie", Santa Barbara, Marken

Zum Muschelragout:

2003 KERNER "Präpositus", Qualitätswein (trocken), Stiftskellerei Neustift, Süd-Tirol

Zur Pasta

2003 Morellino di Scansano Fattoria Le Pupille, Elisabeta Geppetti, Grosseto, Toskana

Zum geeisten Cappuccino:

2004 Brachetto D'Aqcui, Braida di Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro, Piemont

Allgemeines

Weißwein

Leichten Weißwein wie "Soave" am besten leicht gekühlt trinken. Für einen "Soave" ist zum Beispiel die Temperatur von acht Grad Celsius optimal. Weißwein kann aus Rotweingläsern getrunken werden, wenn er viel Holz hat und mächtig ist. Weißwein darf dann auch dekantiert werden und sollte grundsätzlich kühl und dunkel gelagert werden.

Rotwein

Auch Rotwein grundsätzlich kühl und dunkel lagern, da er sonst zu schnell reift und oxidiert. Man kann Rotwein auch zu Fisch trinken, solange er wenig Tannine hat und sein Bouquet nicht zu mächtig ist. Dabei kommt es auf die Zubereitung des Fisches an. Der Wein sollte vom Geschmack zu den Gewürzen passen.

Dekantieren

Beim Dekantieren sollte man eine Kerze auf dem Tisch haben. Hält man nun den Flaschenhals davor, sieht man genau, wann das Depot kommt. Wichtig ist es auch, den Wein nicht ruckartig auf den Flaschenboden zurückfallen zu lassen, da sich der Satz sonst löst. Man kann alle Weine dekantieren, die einen Satz, also ein Depot, haben.

Korkenzieher

Beim Korkenzieher auf die Länge der Spindel achten, sie sollte nicht zu kurz sein. Ideal ist ein Korkenzieher, dessen Spirale mit Teflon beschichtet ist.

Sekt und Champagner

Sekt und Champagner sollten am besten mit einem Haushaltsstöpsel verschlossen werden. Ein Silberlöffel geht auch, aber der Stiel sollte dann die Flüssigkeit berühren