

| Kerners Menü: "Ostern" |

Vorspeise: Bloody-Mary mit Fisch von Rainer Sass

Zutaten

1/2 L	Tomatensaft
200 g	Fischfilet, bevorzugt Seezunge, Seeteufel, Rotbarsch - auch gerne 2 Sorten
100 g	Krabbenfleisch
2 Stangen	Staudensellerie
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1	Chilischote
	Fleisch von 2 Tomaten
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl
	Zucker

Selbstgemachter Tomatensaft

2 kg	frische Vierländer Tomaten
1 Dose	Tomaten, San Manzano-Qualität, ohne Saft
2	Zwiebeln
1 Tasse	Olivenöl
1,5 L	Fleisch- oder Gemüsebrühe
2 EL	frisches Basilikum, feingehackt
2 EL	frischer Thymian, feingehackt
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Zucker
1	Chilischote
5	Knoblauchzehen
1 Bund	frische Petersilie
2	Lorbeerblätter, kleingeschnitten
1/2 TL	Salz

Zubereitung

Die Fischfilets in mundgerechte feine Stücke schneiden, salzen und pfeffern und in Olivenöl in einer beschichteten Pfanne je Seite zwei Minuten braten. Etwas auskühlen lassen und auf Küchenkrepp entfetten.

Die Schalottenwürfel und den durchgepressten Knoblauch in Olivenöl ausdünsten. Chilischote und Staudensellerie dazugeben und alles leicht erhitzen. Zum Schluss Tomatenfleisch und Tomatensaft begeben, mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Zucker würzen und leicht auskühlen lassen.

Dann die Fischfilets und das Krabbenfleisch dazugeben und alles verrühren. Mit etwas Selleriegrün bestreuen und in Cocktailgläsern servieren - ein idealer Begleiter zum Champagner und zur Eröffnung eines Menüs.

Für den selbstgemachten Tomatensaft

Die Tomaten enthäuten und entkernen. Knoblauch und Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Chilischote von den Kernen befreien und in Streifen schneiden.

Dann Petersilie, Basilikum, Thymian und Rosmarin säubern und klein schneiden. Alle Zutaten mit dem Olivenöl, Zucker und Tomatenmark in einem schweren Topf 40 Minuten bei kleinster Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Der Saft sollte dann eine sämige flüssige Konsistenz haben, falls nicht, einfach bei geöffnetem Deckel noch weitere fünf bis acht Minuten kochen lassen.

© by JBK/Idee: Sass

Zwischengang: Auberginen-Paprikasalat mit Rosinen von Sarah Wiener

Zutaten (4 Personen)

2	mittlere Auberginen
2	gelbe Paprika
4	mittlere Tomaten
2	Knoblauchzehen
2	Sardellenfilets
2 EL	Tomatenmark
1 TL	frischgepresster Zitronensaft
1	kleines Glas Weißwein
1	Fladenbrot
	Salz, Pfeffer
	Mehl
	Rosinen (oder auch Kapern)
	Oliveöl oder ein gutes Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
	frische Pfefferminze
	eventuell Sauerrahm

Zubereitung

Die Auberginen in 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, dann quer schneiden, so dass gleichförmige Würfel entstehen. Die Würfel in ein Sieb geben, salzen und stehen lassen bis die Auberginen Wasser ziehen (das entfernt die Bitterstoffe). Danach die Auberginen etwas trocken tupfen und etwas Mehl über die Auberginen streuen.

Die Paprika halbieren, entkernen und in zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden und würfeln. Die Tomaten in mittlere Würfel schneiden - die Haut nicht abziehen, sonst zerfallen sie zu schnell. Die Knoblauchzehen und die Sardellenfilets fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Auberginen goldbraun schmoren. Dann zum Entfetten auf ein Küchenkrepp geben und zur Seite stellen.

Danach die Pfanne säubern und erneut Öl hineingeben. Diesmal mit Knoblauch und die Zehen gelb werden lassen. Die Sardellenfilets hinzufügen und braten bis sie sich aufgelöst haben. Dann Tomatenmark und Wein dazugeben. Die Paprika auf mittlerer Hitze schmoren, die Tomaten hinzufügen und alles einige Minuten in der Pfanne garen. Rosinen in warmes Wasser oder Weißwein einweichen und in den letzten zwei Minuten dazugeben. Alles in eine Schüssel geben und die Auberginen hinzufügen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pfefferminze grob zupfen und unterheben. Je nach Belieben den Salat mit Sauerrahm verzieren und als Vorspeise mit Weißbrot servieren. Kann man auch sehr schön warm als Beilage zu Fisch essen.

Hauptgang Fisch: Mango-Frühlingszwiebel-Löwenzahnsalat mit gegrilltem Seeteufelspieß von Johann Lafer

Zutaten (4 Personen)

4	Stangen Zitronengras
12	Seeteufelmedaillons (je 30 g)
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1	Chilischote
2 EL	Sesamöl
2 EL	Limonenöl
2 EL	Sojasauce
1	Mango
1 Bund	Frühlingszwiebel
1/2	Chilischote
1 Bund	Löwenzahnsalat
20 ml	Oliveöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, gemahlen

Vinaigrette

5 EL	weißer Balsamico-Essig
3 EL	Sesamöl
5 EL	Limonenöl
1 EL	Koriandergrün, gehackt
1/2 EL	Knoblauch, gehackt
1/2 EL	Ingwer, gehackt
	etwas Zucker
	Salz
	Pfeffer
	Chili aus der Gewürzmühle

Zubereitung

Die Zitronengrassstangen spitz zuschneiden. Je drei Seeteufelmedaillons auf einen Zitronengrasspieß stecken und mit Pfeffer würzen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Stielansatz der Chilischote abschneiden. Chili längs halbieren und die Kerne mit einem spitzen Messer Herausschaben. Die Schote längs in feine Streifen, dann in feine Würfel schneiden. Aus den Schalotten- und Knoblauchwürfeln, Chili, den beiden Ölsorten und der Sojasauce eine Marinade anrühren und diese über die Seeteufelspieße gießen. Die Spieße damit marinieren und dabei ab und zu wenden.

Die Mango schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden. Vom Löwenzahn nur die Spitzen abzupfen, waschen und trocken schleudern. Aus Essig, den beiden Ölsorten, Zucker, Koriandergrün, Knoblauch und Ingwer eine Vinaigrette rühren.

Die Mangostreifen, Frühlingszwiebel und Löwenzahn mit der Vinaigrette marinieren. Den Salat mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Chili abschmecken und auf vier Tellern anrichten. Zum Schluss die Seeteufelspieße in einer heißen Pfanne mit Oliveöl von beiden Seiten braten, mit Salz würzen und auf dem Salat anrichten.

Hauptgang Fleisch: Lammkeule mit Zitrusfrucht, Petersilienwurzelpüree und Salsa Verde von Tim Mälzer

Zutaten (4 Personen)

1	ausgelöste Lammkeule ohne Knochen
2	Zitronen
1	Orange
2	frische Knoblauchzehen, zerdrückt
3 EL	Koriandersaat, gestoßen
3 EL	Honig
2 EL	Paprikapulver
2 Bund	Fingermöhren
1 Bund	grüner Spargel
	Meersalz
	Olivenöl

Petersilienwurzelpüree

1 kg	Petersilienwurzel
3	große Kartoffeln
	Olivenöl
	Zitrone
	Salz
	Pfeffer

Salsa Verde

1 Bund	Blattpetersilie
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Minze
1 EL	Kapern
1 Glas	Cornichons
2	Knoblauchzehen
1 EL	Senf (scharf)
1 EL	Rotweinessig
8 EL	Olivenöl

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen. Die Keule im Beutel damit einmassieren, in Olivenöl im Bräter anbraten und bei 200° Celsius für etwa 30-40 Minuten im Ofen braten. Möhren und Spargel schälen und 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Lamm geben. Anschließend das Lamm in Alufolie wickeln und fünf Minuten ruhen lassen.

Für das Petersilienwurzelpüree

Die Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Beides zusammen mit Wasser zugedeckt zum Kochen bringen, weich kochen und das Wasser abgießen. Anschließend das Gemüse mit zwei bis drei Esslöffeln Olivenöl zerstampfen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Salsa Verde

Einfach alle Zutaten fein hacken, miteinander vermengen und abschmecken.

Nachspeise: Der Oster-Schlupfer von Ralf Zacherl

Zutaten (4 Personen)

3	Brötchen vom Vortag
1/2 L	Milch
2	Äpfel (Cox Orange oder Boskop)
4	Eier
100 g	Zucker
30 g	Marzipan
1	Vanillestange
1	Zitrone, unbehandelt und gerieben
50 g	Mandeln, gehobelt
2 cl	Amaretto (bei Kindern bitte weglassen)
4	Schoko-Osterhasen (ganz kleine)
	etwas Margarine und Mehl für die Backform

Vanillesauce

1/4 L	Milch
50 g	Zucker
3 Stück	Eigelb
1/2	Vanillestange

Zubereitung

Als erstes die Vanillestange halbieren und das Mark entfernen. Dann das Mark mit der Milch, Eier, Zucker, Marzipan, Amaretto und Zitronenabrieb mixen.

Die alten Brötchen halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden und mit den Brötchen mischen. Nun eine passende Backform (oder Auflaufform) einfetten, mit Mehl bestäuben und mit der Brötchen-Äpfelmischung füllen.

Das Ganze mit Milch aufgießen, mit den Mandelplättchen bestreuen und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 160° Celsius etwa 20 Minuten fertig backen.

Für die Vanillesauce

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark cremig rühren. Die Milch aufkochen und unter Rühren zu den Eigelben geben. Wenn die Sauce nicht gebunden hat, unter Rühren weiter erhitzen bis kurz unter den Siedepunkt und dann umfüllen. **Wenn die Sauce kocht, wird sie zu süßem Rührrei, unbedingt verhindern!**

Den fertigen Schlupfer mit den Osterhasen dekorieren und mit der Vanillesauce schnell servieren. Wer möchte kann noch etwas kaltes Apfelkompott und Minze dazu geben.

Wein-Tipps von Hendrik Thoma

Welcher Wein passt zu welchem Gericht?

Zur Bloody-Mary mit Fisch von Rainer Sass

2003 Sancerre 'Les Charmes' Domaine André Vatan, Loire

Zum Auberginen-Paprikasalat mit Rosinen von Sarah Wiener

2000 Vitiano, Falesco, Umbrien

Zum Mango-Frühlingszwiebel-Löwenzahnsalat mit gegrilltem Seeteufelspieß von Johann Lafer

2001 Chardonnay Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland

Zur Lammkeule mit Zitrusfrucht, Petersilienwurzelpüree und Salsa Verde von Tim Mälzer

2001 Cahors 'Le Petit Sid', Domaine Cosse Maisonnneuve

Zum Oster-Schlupfer von Ralf Zacherl

Champagner Mumm Cordon Rouge