

| "Kerners Hochzeitsmenü für Charles & Camilla" |

Vorspeise: Hochzeits-Häppchen von Johann Lafer

Zutaten für 4 Personen

Wachtelspiegelei auf Spinat und Toast

8	Scheiben Toast
40 g	Butter
500 g	Spinat, geputzt
30 g	Butter
60 g	Schalottenwürfel
3	Knoblauchzehen, fein gewürfelt
16	Wachteleier
20 g	Butter
	Kerbelzweige für die Garnitur
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

Stilton mit Pflaumen und Bacon

150 g	Stilton-Käse
16	Backpflaumen, ohne Kern
16	dünne Scheiben Bacon
30 g	Butter
60 ml	Portwein
10 g	kalte Butter
	Salz
	Pfeffer

Chipshappen mit Lachstatar

300 g	Graved Lachs
1 EL	Dill, gehackt
1 Spritzer	Limonensaft
50 g	Schalottenwürfel
1 EL	Olivenöl con Limone
1 TL	Senf
60	Stück Kartoffelchips, gesalzen
2 EL	Crème fraîche
2 EL	Lachskavier
1	Dillzweig
	Salz
	weißer Pfeffer
	Chili aus der Gewürzmühle
	Korianderbeeren frisch gemahlen aus der Gewürzmühle

Zubereitung

Wachtelspiegelei auf Spinat und Toast

Aus dem Toast je zwei Ringe pro Scheibe von fünf Zentimeter Durchmesser ausstechen und diese Scheiben in der aufgeschäumten Butter (40 Gramm) von beiden Seiten goldgelb braten. Den Spinat gut waschen und abtropfen lassen.

30 Gramm Butter erhitzen, Schalotten und Knoblauch beigeben, kurz mitbraten, den Spinat zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zusammenfallen lassen und anschließend auf einem Sieb abtropfen.



Die Wachteleier öffnen und auf einen flachen Teller geben (ohne das Eigelb zu verletzen). 20 Gramm Butter in einer flachen Pfanne erhitzen, die Eier hineingleiten lassen und bei geringer Hitze das Eiweiß stocken lassen. Das Eigelb darf nicht zu fest werden! Mit Salz würzen.

Mit einem runden Ausstecher die Eier ausstechen, so dass das Eigelb in der Mitte ist. Den Spinat auf dem Toast verteilen und die Spiegeleier drauf geben. Mit Kerbel garnieren.

Stilton mit Pflaumen und Bacon

Den Stilton-Käse in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden (so groß wie die Backpflaumen) und diese Würfel in die Backpflaumen stecken. Dann die Baconscheiben einzeln um die Backpflaumen (wie eine Roulade) wickeln.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Backpflaumen darin anbraten. Mit dem Portwein ablöschen und die Backpflaumen herausnehmen. Den Portwein einkochen lassen bis er sirupartig ist.

Die kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Backpflaumen wieder zugeben und darin glacieren. Anschließend auf Cocktailspieße stecken oder im Partylöffel servieren.

Chipshappen mit Lachstatar

Den Graved Lachs zuerst in dünne Scheiben, dann in Streifen und zum Schluss in kleine Würfel schneiden. Dill, Limonensaft, Schalotten, Olivenöl, Senf, Salz, weißen Pfeffer, Chili aus der Gewürzmühle und Korianderbeeren aus der Gewürzmühle mit dem Lachstatar vermengen.

Das Tatar auf die vorbereiteten Kartoffelchips setzen und mit einem zweiten Chip bedecken. Die Crème fraîche in einen Spritzbeutel geben und mit einer kleinen Lochtülle Rosetten auf die oberen Kartoffelchips spritzen. Mit dem Lachskaviar und den Dillzweigen garnieren.

© by JBK/Idee: Johann Lafer

Zwischengang: Edward und Sophie Wessex' Fischpastete (Coulibioc) von Sarah Wiener

Zutaten für etwa 6 Personen

2	Selleriestangen
2	geschälte Karotten
500 g	geräucherter Schellfisch (alternativ geräucherter Heilbutt oder geräucherter Kabeljau)
100 g	Langkorn Parboiled Reis (geschält)
8 EL	gesalzene Butter (davon 6 EL weiche Butter für die Sauce)
2 EL	Rapsöl
1	Stange Lauch
150 g	weiße, junge Champignons
1/4 Tasse	frisch gehackter Dill
2	Bio-Eier
1/4 Tasse	frischgepresster Zitronensaft (2 Zitronen)
500 g	Blätterteig (aufgetaut)
1	Bio-Eigelb
2 EL	Schlagsahne
	grobes Meersalz
	frischer Pfeffer
	Cayennepfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Den Langkorn Parboiled Reis weich dünsten (nach Packungsanleitung). Den geräucherten Schellfisch mit den Händen in kleine Stücke brechen und in eine große Schüssel geben.

Währenddessen einen Esslöffel Butter mit einem Esslöffel Rapsöl in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Den Lauch, die Karotten und den Sellerie in etwa 0,5 Zentimeter lange Stücke schneiden, in die Pfanne geben und etwa vier Minuten weich dünsten.

Lauch, Karotten und Sellerie zum geräucherten Schellfisch in die große Schüssel geben, ebenso Dill, Salz und Pfeffer. In einer Pfanne erneut einen Esslöffel Butter mit einem Esslöffel Rapsöl erhitzen. Die weißen Champignons putzen, in Scheiben schneiden, hineingeben und zwei bis drei Minuten anbraten. Die Bio-Eier hart kochen und grob zerhacken. Alles zu der Schellfischmischung geben und mit Salz, Pfeffer (Cayenne) und Zitronensaft abschmecken. Alles gut vermengen, abdecken und kalt stellen (etwa 30 Minuten).

Den Backofen vorheizen – auf höchster Stufe. Ein Backblech buttern oder mit Backpapier auslegen, dann zur Seite stellen. Den Blätterteig leicht ausrollen, in zwei Rechtecke schneiden, wobei das eine größer sein muss als das andere. Das kleine Rechteck auf das Backblech setzen, die Schellfischmischung darauf aufhäufen, so dass der Rand des Rechtecks bis auf zwei bis drei Zentimeter frei bleibt. Das große Rechteck darüber geben, die Ränder mit kaltem Wasser zusammendrücken, die Ecken abschneiden und die untere Seite ein bisschen nach oben falten und noch einmal nach innen hin andrücken.

Aus den Resten des Blätterteiges Verziehrungen für die Schellfischpastete schneiden (zum Beispiel: Kreise und Blätter). Die dekorativen Formen mit kaltem Wasser bestreichen und auf die Schellfischpastete kleben. Das eine Bio-Eigelb mit der Schlagsahne verquirlen. Die Oberfläche der Fischpastete mit der Ei-Sahnehmischung einpinseln - die Fischpastete kann an dieser Stelle auch eingefroren werden. Mit einem kleinen Messer schneidet man an der höchsten Stelle der Fischpastete ein kleines Loch im Durchmesser von ein bis zwei Zentimeter, um Dampf entströmen zu lassen (etwa 30 Minuten goldbraun backen bei 210-220 Grad Celsius).

Die restlichen sechs Esslöffel Butter bei kleiner Hitze zerlassen. Vom Feuer nehmen, zwei Esslöffel Zitronensaft hinzufügen. Die Sauce über die geschnittene Schellfischpastete gießen.

© by JBK/Idee: Sarah Wiener

Hauptgang Fisch: Königliche Garnelen mit Melonen-Gurken-Salat von Tim Mälzer

Zutaten

Eine Gewürzmischung zubereiten aus:

1 EL Kräuter der Provence
1 TL Cayenne Pfeffer oder Chili
1 TL scharfes Paprikapulver

12-15 Stück King Prawns. Riesengarnelen mit Kopf (geschält), die Schale bitte aufheben 8/12er Sortierung
1 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
etwa 200 ml Portwein (weiß)
750 ml Geflügelbrühe
1 Stück Sternanis
1 Stange Lauch
1 Orange-Flash Melone (Honigmelone mit orangefarbenem Fleisch)
1 Salatgurke
etwa 1-2 unbehandelte Zitronen
Basilikumblätter
Pfeffer
Salz
Zucker
Olivenöl

Zubereitung

Die acht Köpfe der Riesengarnelen und deren Schale grob klein hacken, mit Knoblauch und Sternanis in Olivenöl anrösten. Das Tomatenmark dazu geben, dann mit der Geflügelbrühe aufgießen und etwa zehn Minuten durchköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Alles durch ein feines Sieb oder Küchentuch passieren, beiseite stellen und abkühlen lassen (= kaltes Süppchen).

Die Gurke und die Melone halbieren und die Kerne entfernen. Dann mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus der Gurke und dem Melonenfleisch ausstechen. Wer keinen Ausstecher besitzt, der kann auch kleine Würfel schneiden (etwa ein Zentimeter). Die Kugeln mit restlichen, klein geschnittenen Basilikumblättern, einigen Tropfen Olivenöl, dem Abrieb und dem Saft von einer Zitrone und einer Prise Zucker abschmecken (marinieren).

Den Lauch in sehr feine Streifen schneiden und in Olivenöl anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Scampi mit der Gewürzmischung und mit etwas Salz würzen und schön glasig anbraten (etwa zwei Minuten; relativ heiß). Anschließen anrichten.

Tipp: Wer mag, kann vom verbleibendem Melonenfleisch dazu noch etwas Melonenfruchtfleisch pürieren. Das pürierte Fleisch zur kalten Suppe geben und nochmals passieren. Dadurch wird der Fond noch fruchtiger.

Hauptgang Fleisch: Kalbstafelspitz Royal mit Spitzkohl und Kräuterseitlingen von Matthias Buchholz

Zutaten für 4 Personen

800 g	Kalbstafelspitz
400 g	Spitzkohl Strunk
50 g	Speck durchwachsen
1	Schalotte
30 ml	Weißwein
30 ml	Portwein (weiß)
30 g	Zucker
100 ml	Geflügelfond
100 g	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Butter

Für die Sauce

250 g	Kräuterseitlinge (Pilze)
1	Schalotte
250 ml	flüssige Sahne (ungesüßt)
120 g	Butter
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Himbeeressig
	Petersilie, fein gehackt

Zubereitung

Den Tafelspitz in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz anbraten und im Ofen bei 140 Grad etwa 40 Minuten garen. Anschließend 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Zucker zu Karamell kochen. Vom Spitzkohl den Strunk entfernen und fein schneiden. Gemeinsam mit etwas Butter zum Karamell geben und anziehen (dünsten). Dann den fein gewürfelten Speck und die fein gehackte Schalotte mit dem Weißwein und dem Portwein dazugeben. Das Ganze köcheln lassen und mit dem Geflügelfond nach und nach angießen bis der Kohl weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Kräuterseitlinge in einer heißen Pfanne anziehen (dünsten). Die gehackte Schalotte dazugeben. Anschließend mit der Sahne ablöschen und ein Mal aufkochen lassen. Dann durch ein Sieb geben und die Pilze hinausnehmen. Die Flüssigkeit reduzieren (einkochen) lassen und mit der restlichen Butter binden und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Himbeeressig abschmecken.

Zum Anrichten den Kohl auf einen Teller verteilen, die Pilze darum herum geben. Den Tafelspitz in Scheiben schneiden und auf den Kohl legen. Die Sauce darüber geben und mit der gehackten Petersilie garnieren.



Nachspeise: Camilla´s Cup von Rainer Sass

Zutaten für 4 Personen

250 g	Mascarpone
1 (200 g)	Becher süße Sahne
1 EL	Zucker
500 g	Erdbeeren
2 EL	Orangenlikör
2 EL	Zucker
8	Orangen-Biskuit-Kekse (Duchy Original Prinz Charles)
	Mark einer Vanilleschote
	Saft und Schale einer Orange

Zubereitung

Die Erdbeeren säubern, trocknen und vom Stiel befreien. Große Früchte vierteln, die Kleinen halbieren. Mit einem Ziselierer oder scharfem Messer die Schale von der Orange trennen – dann erst die Orange pressen.

Nun zwei Esslöffel Zucker in einem Stieltopf karamellisieren lassen, mit dem Saft einer Orange, Orangenschale und Orangenlikör ablöschen. Karamell auflösen und etwas einkochen lassen. Vom Herd nehmen und kalt stellen. Hier gibt man die Erdbeeren hinein und lässt alles 20 Minuten durchziehen.

Aus Mascarpone, Sahne, Mark einer Vanilleschote und Zucker eine Crème rühren. Biskuitkekse fein zerbröseln. Nun zuerst einen Teil der Crème in ein hohes Glas geben und mit Biskuitbrösel bestreuen – darauf die Erdbeeren löffeln, wieder etwas Crème und Brösel und alles mit einer Erdbeere verzieren.

© by JBK/Idee: Rainer Sass



Wein-Tipps von Guido Eschholz

Welcher Wein passt zu welchem Gericht?

*Zu den Hochzeits-Häppchen von Johann Lafer
Champagner der Marke "Krug"*

*Zu Edward und Sophie Wesse's Fischpastete (Coulibiac) von Sarah Wiener und zu den Königlichen Garnelen mit Melonen-Gurken-Salat von Tim Mälzer
2003 Sauvignon Blanc, Weingut Murdoch James, Neuseeland*

*Zum Kalbstafelspitz Royal mit Spitzkohl und Kräuterseitlingen von Matthias Buchholz
2001 Devon Crest (Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot), Weingut Martin Meinert, Südafrika*

*Zu Camilla 's Cup von Rainer Sass
2001 Noble Late Harvest (Cuvée aus den Trauben Semillon und Sauvignon Blanc), Weingut Cape Point, Südafrikas*