

| "Kerners Menü" |

Vorspeise: Tatar vom Baby-Thunfisch auf Kartoffelspaghetti-Rösti von Johann Lafer

Zutaten (4 Personen)

Tatar vom Baby-Thunfisch

200 g	Thunfischfilet ohne Haut und Gräten
1	Schalotte, fein geschnitten
1	Avocado, in kleine Würfel geschnitten
1/2 EL	Petersilie, gehackt
7 EL	Olivenöl con Limone
2 EL	helle Sojasauce
1/2 EL	Koriandergrün, gehackt
1	Limone
100 g	Crème fraîche
1 Glas	Saiblingskaviar
	Salz
	Pfeffer
	Dillzweige für die Garnitur
	etwas Koriander, gemahlen
	etwas Olivenöl con Limone
	Chili
	Metallringe

Kartoffelspaghetti-Rösti

2	große Kartoffeln (fest kochend)
20 g	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Für den Tatar

Vom Baby-Thunfisch das Fischfilet in ganz kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten zufügen, gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Kleine Metallringe mit Olivenöl con Limone ausreiben. Das Tatar fest hineindrücken und die Oberfläche mit Crème fraîche bestreichen. Das Ganze mit Saiblingskaviar und Dillzweigen garnieren und nun die Ringe vorsichtig abziehen.

Für die Kartoffelspaghetti-Rösti

Die Kartoffeln schälen und mit Hilfe einer Gemüseschneidemaschine (Turning Slicer) zu langen Kartoffelspaghetti schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelspaghetti hineingeben und mit einem Löffel etwas andrücken. Wenn die Kartoffeln auf der unteren Seite braun und kross sind, umdrehen und auf der anderen Seite goldbraun und knusprig fertig braten. Zum Schluss die Rösti mit Salz und Pfeffer würzen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, in Ecken schneiden und zu dem Tatar vom Baby-Thunfisch servieren.

Zwischengang: Frühlingskräuter-Schaumsüppchen mit Eismeergarnelen von Marie-Luise Marjan

Zutaten (4 Personen)

Etwa 60	Eismeergarnelen
1	kleine Zwiebel
2	Knoblauchzehen
20 g	Butter
800 ml	Hühnerfond
100 g	Spinatblätter ohne Stil
1	Bund Basilikum
200 ml	flüssige Sahne
	Kerbel
	Petersilie
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
	Chili

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauchzehen und Butter etwa ein bis zwei Minuten anbraten. Mit dem Hühnerfond ablöschen und auf 2/3 einkochen lassen.

Anschließend alle Kräuter und den Spinat im Mixer zerkleinern, erhitzte Brühe drübergeben und mixen. Danach auch die Sahne untermixen und mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat abschmecken.

Zum Schluss die Eismeergarnelen auf einem Teller anrichten und die fertige Schaumsuppe drübergeben. Mit einem Klecks geschlagener Sahne und den restlichen Kräutern verzieren.

Hauptgang Fisch: "Fischstäbchen"-Rotbarsch im Kartoffelmantel von Rainer Sass

Zutaten (4 Personen)

1	Rotbarschfilet (etwa 150 g)
1 Stück	Butter
1 Glas	scharfer Senf
1	kleiner Sack (festkochende Kartoffeln)
	Mehl
	Meersalz
	Salz
	Pfeffer

Sauce

2 Becher	Crème fraîche
4 EL	Olivenöl
1/2	Zitrone
2	Knoblauchzehen
2 EL	zerlassene Butter
	Petersilie

Zubereitung

Das Filet nach eventuellen Gräten absuchen und diese - ebenso wie die festen Hautreste - entfernen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. In mundgerechte Bissen schneiden und dann in Mehl wenden und von beiden Seiten mit scharfem Senf bestreichen.

Kartoffeln schälen, grob raspeln, salzen und das vorbereitete Fischfilet darin wenden. Die Raspeln dabei gut andrücken. Mit Butter in einer beschichteten Pfanne je Seite vier Minuten goldbraun braten - vorsichtig wenden!

Für die Sauce

Die Crème fraîche erhitzen - leicht köcheln lassen und mit Olivenöl, Butter, Knoblauch und Zitronensaft verrühren. Die Petersilie darüber streuen. Die Fischstäbchen mit der Sauce und perlendem Winzersekt servieren.

Hauptgang Fleisch: Roastbeef mit Kräuterkruste, gefülltem Yorkshire-Pudding und Tomaten-Bohngengemüse von Tim Mälzer

Zutaten (4 Personen)

2 kg	Roastbeef (ein großes Stück!)
1 Bund	Estragon
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Thymian
200 g	Parmesankäse am Stück
150 g	Quark oder Ricotta
2	Dosen weiße Bohnen
500 g	Kirschtomaten
50 g	sonnengetrocknete Tomaten
2	unbehandelte Zitronen
	Semmelbrösel
	frischer Knoblauch
	Tomatenmark (Tube oder Dose)
	Oliveöl
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Butter

Yorkshire-Pudding

100 g	TK-Blattspinat, aufgetaut
200 g	Mehl
175 ml	Milch
2	Eier
100 ml	Wasser
	Salz
	Öl für die Form

Zubereitung

Roastbeef grob parieren, von Sehnen entfernen, salzen und pfeffern. Dann auf beiden Seiten in Fett scharf anbraten und für etwa 20 Minuten in den Ofen bei etwa 180 Grad Celsius stellen. Alle Kräuter fein hacken und mit den Semmelbröseln und der Butter eine "bunte Mischung" herstellen. Die Mischung anschließend auf das Roastbeef geben, glatt streichen und dann weiter im Ofen etwa zehn Minuten garen. Danach rausnehmen und ruhen lassen.

Weißer Bohnen abtropfen lassen, abspülen und trocknen. Dann die Kirschtomaten enthäuten und den Knoblauch fein hacken. Danach den Knoblauch in Olivenöl goldbraun anbraten. Die Bohnen zugeben, anbraten, Kirschtomaten und Tomatenmark zugeben und garen, solange bis sie platzen und ihren Saft abgeben. Alles mit einer Prise Salz, Zucker, Zitronen, getrockneten Tomaten und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen den Spinat auftauen lassen, gut ausdrücken und grob hacken. Quark oder Ricotta mit 100 Gramm frisch geriebenen Parmesankäse vermengen und mit dem Spinat vermischen.

Für den Yorkshire Pudding

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. In die sechs Mulden einer Muffinform jeweils einen Teelöffel Öl gießen, für 20 Minuten im Ofen richtig heiß werden lassen. Inzwischen Mehl, Milch, Eier, Wasser und eine Prise Salz verquirlen. Die Form aus dem Ofen holen, den Teig in die Mulden gießen und für 15 Minuten in den Ofen schieben.

Yorkshire-Pudding aus dem Ofen nehmen, beiseite stellen. Die Oberflächen der Yorkshire-Puddings eindrücken, mit Spinat füllen und für fünf Minuten im Ofen backen. Dann herausnehmen und aus den Mulden lösen.

Bohngengemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Roastbeef in fingerdicke Scheiben schneiden und darauf legen. Yorkshire-Pudding danebensetzen.

© by JBK/Idee: Mälzer

Nachspeise: Topfenschaum mit Erdbeeren und süßer Pesto von Ralf Zacherl

Zutaten (4 Personen)

50 g	Quark
25 g	Zucker
3	Eiweiß
30 g	Puderzucker
1	Limone
100 g	Sahne, geschlagen
400 g	Erdbeeren (oder andere Früchte der Saison)
	Salz

Pesto

2	Bund Basilikum (oder ein großes Bund)
2 EL	Pinienkerne
1 EL	Honig
4 EL	Rapsöl

Zubereitung

Als erstes Sahne in der Küchenmaschine steif schlagen. Den Quark im Tuch etwas auspressen und mit Salz, Limonenabrieb und Zucker glatt rühren. Nun die Sahne vorsichtig unter den Quark heben. Das Eiweiß mit dem Puderzucker in der Küchenmaschine steif schlagen und vorsichtig unter die Quark/Sahnemasse heben.

Die Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und je nach Geschmack leicht zuckern. Das Basilikum waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Basilikum, Honig, Pinienkerne in einem Mixer mixen und nach und nach Öl zugeben bis die Konsistenz an ein Pesto erinnert.

Die Erdbeeren auf einem Teller anrichten, mit der Pesto marinieren und mit dem Topfenschaum vollenden.

Wein-Tipps von Hendrik Thoma

Welcher Wein passt zu welchem Gericht?

Zum Kräuterschaumsüppchen mit Garnelen von Marie-Luise Marjan

2003er Riesling 'Drei Tauben'

Weingut Drautz-Able, Württemberg

Zum Rotbarsch im Kartoffelmantel von Rainer Sass

2003er Chardonnay & Weißburgunder

Weingut Klaus Keller, Rheinhessen

Zum Roastbeef mit Kräuterkruste, gefülltem Yorkshire-Pudding und Tomaten-Bohngengemüse von Tim Mälzer

2002er Fabelhaft

Dirk van der Niepoort, Douro

Zum Topfenschaum mit Erdbeeren und süßer Pesto von Ralf Zacherl

Event. Moscato d'Asti