

| "Kerners Menü vom 29.04.2005" |

Vorspeise: Verschiedene Brotaufstriche auf herhaftem Bauernbrot von Sarah Wiener

Zutaten (4 Personen)

1 Bauernbrot (Sauerteig)

Thunfisch- Zitronengrasaufstrich

200 g frischer Thunfisch (z. B Gelbflossenthunfisch)
1/4 Stange Zitronengras
10 g frischer Ingwer
2 EL Sesamöl
4 EL Tomatensaft (frisch zubereitet oder naturbelassener Saft)
2 Limonen
Salz, Zucker

Karotten- Korianderaufstrich

300 g Karotten
2 EL Sesamöl
1 Bund frischer Koriander
20 g Ingwer
Salz, Pfeffer (Mühle)

Erdäpfelkas

300 g Kartoffeln (mehlig)
150 g Schmand
1 mittelgroße Zwiebel
100 g Tiroler Bergkäse
1 Bund Schnittlauch
etwas Salz, Pfeffer (Mühle), Cumin (Kreuzkümmel)

Zubereitung

Thunfisch- Zitronengrasaufstrich

Thunfisch in kleine Würfel schneiden (etwa einen halben Zentimeter Kantenlänge). Zitronengras, Ingwer und Limonenschale fein hacken und mit Sesamöl und Tomatensaft zu einer Marinade verarbeiten. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Thunfischwürfel hinzufügen und gut durchziehen lassen (etwa ein bis zwei Stunden).

Karotten- Korianderaufstrich

Karotten in fingergroße Stücke schneiden und die Ingwerknoten fein hacken. Karotten und der Ingwer in Sesamöl leicht anschwitzen. Die fast noch rohe Masse in einer Mulinette grob hacken (die Masse darf nicht breiig werden). Anschließend mit dem frisch gehackten Koriander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdäpfelkas

Kartoffeln mit Schale etwa 20 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Bergkäse in die noch warme Kartoffelmasse reiben und mit dem Schmand und den fein gehackten Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann auch etwas Cumin (Kreuzkümmel) unterheben. Aber Vorsicht, nur einen Hauch. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und dazugeben.



Die Aufstriche in kleine Schälchen geben, das Brot extra servieren (schmackhaftes wie Sauerteigbrot ist zu empfehlen).
Möglichlicherweise auch gleich fertig schmieren und ein zweites Brot draufpacken.

© by JBK/Idee: Wiener

Zwischengang: Geschmarter Lauch von Rainer Sass

Zutaten (4 Personen)

8 Stangen	Lauch
1/4 L	Fleischbrühe
4 EL	Weißweinessig
1	Zitrone
20	schwarze Pfefferkörner (gemörst)
4 EL	Olivenöl
2	Schalotten
4	Eier
50 g	Butter
2 Scheiben	Toastbrot
	Meersalz

Zubereitung

Vom Lauch das Dunkelgrüne entfernen. Das Weiße längs halbieren und gründlich reinigen. Schalotte klitzeklein schneiden, Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in eine Pfanne geben, Lauch und Schalotten darin leicht anbräunen. Mit Brühe, Essig und Zitronensaft ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Butter würzen. Anschließend bei geschlossenem Deckel zehn bis zwölf Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Dann die Eier in Essigwasser (auf ein Liter Wasser zwei Esslöffel Essig) pochieren. Dazu die Eier vorher in eine Tasse schlagen und in das leicht kochende Wasser gleiten lassen (eventuell mit zwei Esslöffeln in Form bringen). Drei Minuten ziehen lassen, herausnehmen und auf Küchenpapier trocken tupfen, bevor es auf den saftigen Lauch gegeben wird. Nun die Toastbrotwürfel in Butter knusprig braten und über Lauch und Ei streuen.

© by JBK/Idee: Sass

Hauptgang: Pasta alla Genovese von Kolja Kleeberg

Zutaten (4 Personen)

50 g	Parmesan
50 g	Pecorino
50 g	Pinienkerne
50 g	Walnusskerne
50 g	Cashewkerne
200 g	Basilikumblätter
50 g	Blattpetersilienblätter
1	Knoblauchzehe
1	kleine, getrocknete Chilischote
100 ml	Pflanzenöl
200 ml	mildes Olivenöl, z. B. Mosto Oro aus Ligurien
500 g	Trofie, Linguine oder Spaghetti
250 g	grüne Bohnen
250 g	Kartoffeln (festkochend)
80 g	Butter
	Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Parmesan und Pecorino fein reiben. Pinienkerne, Walnusskerne und Cashewkerne ohne Fett in einer Pfanne oder im Ofen hellbraun rösten. Basilikum, Petersilie, Knoblauch und Chili mit dem Pflanzenöl glatt mixen. Salzen, pfeffern, mit dem Olivenöl aufmixen, dann kurz die abgekühlten Nüsse und Kerne, sowie beide Käsesorten untermixen.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel mit etwa einen halben Zentimeter Kantenlänge schneiden. Die grünen Bohnen putzen und die Spitzen und Enden abschneiden. Fünf Liter Wasser mit Salz zum Kochen bringen und die Nudeln zusammen mit den Bohnen und den Kartoffelwürfelwürfeln hineingeben. Etwa acht bis zwölf Minuten kochen und dann abgießen (die Nudeln sollen noch einen guten Biss haben). Dabei etwa 60 ml Kochwasser aufheben.

Das Kochwasser sofort in eine vorgewärmte Servierschüssel oder den Nudeltopf geben, die Butter einrühren, Nudeln mit Kartoffeln und Bohnen zugeben und mit dem Pesto gut vermischen. In der Schüssel servieren.

Tipp: Pesto können Sie gut im Kühlschrank aufheben, wenn Sie es in ein Glas füllen und mit etwas Olivenöl abdecken. Verfeinern können Sie dieses Gericht, indem Sie in Olivenöl kross gebratene Kartoffelwürfel zum Servieren drüberstreuen.

Wer gar nicht ohne Fleisch auskommt, kann zusätzlich kross gebratene Streifen von Pancetta (italienischer, ungeräucherter, durchwachsener Speck) drüberstreuen, das ist dann aber nicht mehr klassisch.

Hauptgang: Frühlingsfrikassee an Reis von Manon Straché

Zutaten (für 4 Personen)

4 bis 5	Hähnchenbrustfilets
80 g	Butter
5	Schalotten
1 L	Hühnerfond (aus dem Glas)
1 Glas	trockener Weißwein
5	Stangen weißer Spargel
5	frische rosa Champignons (mittelgroß)
1 EL	süße Sahne
2	Knoblauchzehen
1 Glas	eingelegte Kapern
1	unbehandelte Zitrone
1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Dill
1 Bund	Estragon
1 Bund	Borretsch
3 Packungen	"Uncle-Ben's-Express-Reis"
etwas	Zucker, Salz und Pfeffer
	Kartoffelmehl (Speisestärke) zum Binden
	Wasser

Zubereitung

Die Hähnchenbrustfilets abspülen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons leicht abbürsten und ebenfalls in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Hühnerfond aufsetzen und erhitzen (nicht kochen). Die Butter in eine große, hohe Pfanne geben und die Schalotten darin andünsten. Die Hähnchenbruststreifen dazugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und einreduzieren.

Erst die Spargelstücke (bis auf die Spitzen) und dann die Champignonscheiben hinzugeben, andünsten und nochmals salzen, pfeffern und mit Zucker abschmecken. Mit etwas heißem Hühnerfond aufgießen und das Frikassee bei mittlerer Hitze das kochen lassen.

Für die Kräutermischung

Alle Kräuter abspülen und trocken schütteln. Kräuter und Kapern mit scharfem Messer wiegen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und unter die Kräuter mengen. Knoblauch fein hacken, etwas Salz darüber geben, beides mit einer Gabel zerdrücken und zur Kräutermischung geben.

Zitrone abwaschen und trocknen. Mit einer Reibe etwas Schale abraspeln und ebenfalls zur Kräutermischung geben. Dann die Zitrone auspressen, den Saft zu den Kräutern geben und alles durchmischen.

Den Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Die Spargelspitzen dem Frikassee beifügen. Das Ganze nochmals mit Hühnerfond aufgießen und wieder reduzieren. Einen Esslöffel süße Sahne unterrühren. Kräutermischung vorsichtig unterheben. Gegebenenfalls Speisestärke mit Wasser anrühren und das Frikassee damit binden. Reisbett auf einem Teller anrichten, das fertige Frühlingsfrikassee draufgeben und mit den restlichen Kräutern dekorieren.

Nachspeise: Mille feuille aus Krokantblätterteig, Erdbeeren und Tahiti-Vanille-Crème von Johann Lafer

Zutaten (4 Personen)

300 g	Blätterteig
80 g	Puderzucker
100 g	Sahne
40 g	Zucker
1	Tahiti- Vanilleschote
3	Eigelb
2 Blatt	weiße Gelatine
1 TL	Zitronensaft
2 cl	Rum
100 ml	Sahne (geschlagen)
500 g	kleine Erdbeeren
100 g	Erdbeermarmelade (erwärmte)
etwas	Erdbeermark, Vanillesoße und Minze

Zubereitung

Den Blätterteig viereckig ausrollen (so groß wie die Fläche eines Backblechs) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Teig mit einer Gabel einstechen und diesen mit einem weiteren Backpapier abdecken. Nun ein zweites Backblech zum Beschweren auf das Papier legen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei etwa 200 Grad Celsius etwa 15 Minuten backen. Danach das obere Backblech und das Backpapier entfernen und den Teig für weitere fünf Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit einem Ausstecher (acht Zentimeter Durchmesser) zwölf Kreise ausstechen. Die Kreise nun dick mit Puderzucker bestreuen und unter dem Backofengrill goldgelb karamellisieren lassen. Wenn die Kreise ausgekühlt sind, den Vorgang von der anderen Seite wiederholen.

Die Sahne mit dem Zucker und dem Tahiti-Vanillemark aufkochen. Ein Drittel der kochenden Flüssigkeit zu den Eigelben geben und glatt rühren. Beides wieder in den Topf geben, auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren so lange auf dem Herd lassen bis das Ganze dickflüssig wird (darf auf keinen Fall mehr kochen). Sofort durch ein feines Sieb in ein kaltes Gefäß passieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser auflösen und unter die Crème geben. Alles auskühlen lassen. Die erkaltete Crème mit dem Rum glatt rühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Zum Anrichten einen Blätterteigkreis in die Mitte des Tellers legen und einen Teil der Crème darauf geben. Die Erdbeeren mit der Erdbeermarmelade vermischen und vorsichtig in die Crème drücken. Nochmals etwas Crème darauf geben und einen zweiten karamellisierten Blätterteigkreis aufsetzen. Den Vorgang wiederholen, so dass ein doppelstöckiger Turm entsteht. Den Teller mit Erdbeermark, Vanillesoße und Minze dekorieren.