

| "Kerners Menü vom 03. Juni 2005" |

Vorspeise: Österreichisches Backhendl vom Stubenküken auf steirischem Kartoffel – Gurken – Salat von Johann Lafer

Zutaten (4 Personen)

Stubenküken

2	Stubenküken
2	Eier
1 EL	geschlagene Sahne
90 g	Mehl
150 g	Semmelbrösel
300 g	Butterschmalz
4	Zitronenscheiben
90 g	Mehl
etwas	Blattpetersilie für die Garnitur
	Pfeffer, Salz

Kartoffel – Gurken – Salat

600 g	Kartoffeln (festkochend)
200 ml	Fleischbrühe
1	Salatgurke
2 EL	magerer Speck
3 EL	Schalottenwürfel
1 EL	Butter
7 EL	weißer Balsamico
1 EL	mittelscharfer Senf
6 EL	Pflanzenöl
4 EL	Kürbiskernöl
	Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln kochen, abgießen, pellen, auskühlen lassen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Gurke schälen, längs halbieren, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Butter in einem Topf schmelzen, Speck und Schalotten darin andünsten. Mit Essig ablöschen, Brühe dazugießen und etwas einkochen. Senf einrühren, alles salzen und pfeffern. Kartoffeln und Gurken mit heißer Marinade und Pflanzenöl gut mischen und 30 Minuten durchziehen lassen.

Die Küken in Brustfleisch samt anhängenden Flügeln sowie Keulen zerlegen. Aus den Oberschenkeln die Knochen auslösen. Butterschmalz in einer Pfanne mit hohem Rand auf 170°C erhitzen.

Eier in einem tiefen Teller verquirlen, geschlagene Sahne unterheben. Kükenteile salzen und pfeffern, dann in Mehl wenden, durchs Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. Kükenteile portionsweise in dem Schmalz goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier entfetten. Anschließend die Petersilie mit Stiel im Fett frittieren.

Den Salat abschmecken, auf vier Tellern anrichten und mit je einem Esslöffel Kürbiskernöl beträufeln. Je ein Brust- und Keulenstück darauf setzen, mit der frittierten Petersilie und Zitronenscheiben garnieren.

Zwischengang: Französische Kartoffel – Schnecken – Puffer mit Kräuter – Creme fraiche von Ralf Zacherl

Zutaten (4 Personen)

500 g	festkochende Kartoffeln
20	Schnecken (Dose oder Glas)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	rote Paprikaschote
2	Eigelb
1 TL	Speisestärke
4-5 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Creme fraiche Mischung

100 g	Creme fraiche
2 EL	glatte Petersilie
1 EL	Estragon
1 TL	Meerrettich aus dem Glas
etwas	Zitronensaft
	Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Paprika putzen und entkernen, alles in kleine Würfel schneiden. Die Schnecken auf ein Sieb geben, trocken tupfen und grob durchhacken.

Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Schnecken kurz in Olivenöl anschwitzen, kräftig würzen und vom Herd nehmen. Die Kartoffeln schälen, grob raspeln, salzen, drei Minuten Wasser ziehen lassen, in einem Tuch auspressen und zu den Schnecken geben. Für die Bindung Eigelb und Stärke untermengen und nochmals nachwürzen.

Die Zutaten für die Creme fraiche Mischung verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

In einer Pfanne kleine, knusprige Puffer backen und diese mit der Creme fraiche Mischung sofort servieren.

© by JBK/Idee: Zacherl

Hauptgang (Spanien): Seeteufel nach galicischer Seemannsart von Carmen Nebel

Zutaten (4 Personen)

6 Scheiben	Seeteufel (2 cm dick)
150 g	Riesengarnelen (geschält, TK, aufgetaut)
200 g	frische Venusmuscheln mit Schale
250 g	frische Erbsenschoten
50 g	gehackte Zwiebeln
1/2	rote Paprikaschote
2	Knoblauchzehn
200 ml	Weißwein
0,25 L	Fischfond
200 g	flüssige Schlagsahne
2-3 EL	Olivenöl
1 Bund	Petersilie
1/2 TL	Salz
1/3 TL	Pfeffer
2	kleine Dosen Safran (je 0,1 g)
1 kg	kanarische Kartoffeln (oder französische Kartoffeln Sorte „Drillinge“)
300 g	grobes Meersalz
1/2	unbehandelte Zitrone
etwas	Mehl

Zubereitung

Kartoffeln

Die Kartoffeln etwa zwei Zentimeter mit Wasser bedecken, das Meersalz und die halbe unbehandelte Zitrone im Stück hinzugeben und etwa 20 Minuten kochen lassen.

Kartoffeln abgießen, in den Topf zurückgeben und bei guter Hitze offen trockendämpfen lassen, bis sich das Salz als weiße Schicht auf den Kartoffeln absetzt.

Seeteufel

Die Seeteufelscheiben in Mehl wenden, abschütteln.

Olivenöl in einer großen hohen Pfanne erhitzen, die Scheiben vorsichtig hineinlegen und auf jeder Seite eine halbe Minute anbraten, dann an den Rand schieben. Erst die gehackten Zwiebeln und den klein geschnittenen Knoblauch in der Pfannenmitte andünsten, dann die Venusmuscheln dazugeben.

Nach einer Minute die Riesengarnelen, Weißwein und den Fischfond darüber geben. Salz, Pfeffer und Safran würzen. Sahne, Erbsen und Paprikawürfel dazugeben. Alles aufkochen, vorsichtig mischen und zwei bis drei Minuten bei milder Hitze garen. Zum Schluss noch einmal abschmecken und die Petersilie unterheben.

Den Fisch auf einer großen Platte servieren und die Kartoffeln in Cazuelas (kleinen Tontellern) servieren.

Hauptgang: Italienisches Maishähnchen mit Wild-Kräuter-Tortelloni, Morcheln und Mortadella von Tim Mälzer

Zutaten (4 Personen)

Tortelloni-Teig

150 g	Hartweizenmehl (z.B. De Cecco)
2	Eier Größe M
1 1/2 EL	Olivenöl
1 EL	Wasser
etwas	Mehl und Hartweizengrieß zum Bearbeiten und Bestreuen des Backblechs
	Salz

Tortelloni- Füllung

100 g	gemischte Wildkräuter (Sauerampfer, Rauke, Brennnesseln, Giersch etc.), ersatzweise Frankfurter Kräuter oder junger Spinat
1 EL	Semmelbrösel
75 g	Ricotta, abgetropft
1	Ei Größe M
20 g	frisch geriebenen Parmesan
	Salz, weißer Pfeffer, frische Muskatnuss

Sauce

20 g	getrocknete Morcheln
1	Schalotte
4	kleine feine Rosmarinzweige
4	Maishähnchenbrüste à 200 g, mit Flügelknochen
1 EL	Öl
30 g	Butter
100 ml	weißer Portwein
125 ml	Geflügelfond
4	Scheiben italienische Mortadella
100 g	halbsteif geschlagene Sahne
100 ml	Wasser
	gehackte glatte Petersilie
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hartweizenmehl in eine Schüssel geben. Ein Ei trennen, Eiweiß beiseite stellen. Das Eigelb, das ganze Ei, Olivenöl, etwas Salz und 1 Esslöffel Wasser verrühren und zum Mehl geben und mit dem Knethaken eines Handrührers kurz verrühren. Teig auf eine mit Mehl ausgestreute Arbeitsfläche geben und mit den Händen fünf Minuten kneten, dabei wenn nötig etwas Mehl zusätzlich auf die Arbeitsfläche geben. Teig halbieren und einzeln in Klarsichtfolie wickeln. Im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung Kräuter putzen, trocken schleudern und fein hacken. Toastbrot entrinden und fein würfeln. Beides mit Ricotta, dem Ei und Parmesan gründlich vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine zu zwei etwa 50 Zentimeter langen und 14 Zentimeter breiten Bahnen ausrollen. Einen Ausstechring von zwölf Zentimeter Durchmesser viermal nebeneinander leicht auf eine der Bahnen drücken um vier Tortelloni zu markieren. Die Füllung mit einem Löffel in die Mitte der Markierungen setzen, dabei einen Rand von einem Zentimeter lassen. Die Ränder mit Eiweiß einstreichen, die zweite Teigbahn darüberlegen und mit den Fingern fest um die Füllung andrücken. Tortelloni mit dem Ring ausstechen, auf ein mit Mehl bestreutes Blech legen und mit Klarsichtfolie zudecken kalt stellen.

Für die Sauce die Morcheln in eine Schüssel geben, mit 100 ml heißem Wasser begießen und 15 Minuten einweichen.. Die Pilze ab und zu im Wasser bewegen und ausdrücken, damit der Sand aus den Kammern fällt. Das Wasser durch ein Kaffeefilterpapier gießen und beiseite stellen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.



Die Rosmarinzweige unter die Haut der Hähnchenbrüste schieben und das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrüste darin bei nicht zu hoher Hitze von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und in der Ofenmitte etwa zehn Minuten backen.

In einem breiten Topf 2 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Butter in die Pfanne geben und die Mörcheln und Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze zwei Minuten dünsten, mit dem Portwein und Mörchelwasser ablöschen und vollkommen einkochen lassen. Den Geflügelfond angießen und um die Hälfte reduzieren, danach die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Tortelloni im kochenden Wasser sechs Minuten kochen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf vier Tellern anrichten. Darauf erst die Mortadellascheiben, dann die Hähnchenbrüste legen.

Die Sahne zu den Mörcheln in die Pfanne gießen, kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie untermischen. Die Sauce über die Hähnchenbrüste gießen und servieren.

© by JBK/Idee: Mälzer

Dessert Griechenland: Tränen von Samos von Armin Roßmeier

Zutaten (4 Personen)

Brandteig

250 ml	Milch
125 g	Mehl (Typ 405)
60 g	Butter
3	Eier
1 Prise	Salz
80 g	Korinthen
80 g	gehackte Mandeln
2 EL	Metaxa
500 g	Butterschmalz zum schwimmend ausbacken

Tränke

2 EL	flüssiger Honig
3 EL	Metaxa

Weinschaum

1	Ei
2	Eigelb
2 EL	Zucker
1/8 L	Samos (Dessertwein)

Garnitur

12 Rispen	rote Johannisbeeren
1 EL	Zucker
12	kleine Stängel Minze
½	Zitrone

Zubereitung

Die Korinthen und Mandeln mischen und mit 2 Eßlöffel Metaxa beträufeln und etwas durchziehen lassen. Johannisbeeren waschen und auf Küchenkrepp trocknen lassen. Die Zitronenhälften auspressen, den Saft beiseite stellen. In einem Schälchen Honig und drei Eßlöffel Metaxa verrühren und beiseite stellen. Die zarten Spitzen der Minzzweige abzupfen und waschen. Ein Eßlöffel Zucker auf einen kleinen Teller streuen.

Für den Brandteig Milch, Butter und Salz zum Kochen bringen und dann das Mehl zugeben. Kräftig verrühren, bis sich der Teig vom Topfrand löst und sich auf dem Topfboden ein dünner Teigfilm bildet. Den Teigkloß in einen Kessel oder Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Nach und nach die Eier dazugeben und zu einer halbfesten Masse unterarbeiten, dann die Korinthen und Mandeln zugeben und alles gut vermengen.

Butterschmalz in einem hohen Topf auf 180°C erhitzen.

Ei, Eigelb und Zucker im Kessel über einem Wasserbad aufschlagen, den Samos- Wein nach und nach zugeben, bis ein cremiger Schaum entsteht. Kessel vom Wasser nehmen, etwas weiterschlagen, dann beiseite stellen. Mit einem nassen Kaffeelöffel vom Korinthen-Mandelteig kleine Krapfen abstechen, im Butterschmalz goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zum Anrichten den Weinschaum auf vier vorgewärmten Tellern verteilen, die Krapfen darauf setzen und mit der Honigtränke beträufeln.

Johannisbeerrispen in Zitronensaft wenden, im Zucker wälzen und dazulegen. Mit Minze garniert servieren.

Tipp: Das Butterschmalz ist heiß genug, wenn man einen Holzlöffelstiel hineinhält und kleine Blasen daran aufsteigen. Es ist klassisch, die Krapfen mit Honig-Branntwein zu beträufeln, dass sind fließende Tränen von Samos. Man kann die Kugeln aber auch erst in die Mischung tauchen und dann auf dem Weinschaum anrichten.

Wein-Tipps von Hendrik Thoma

Welcher Wein passt zu welchem Gericht?

Zum Österreichischen Backhendl vom Stubenküken auf steierischem Kartoffel - Gurken - Salat von Johann Lafer

2004er Grüner Veltiner Faß 4

Weingut Bernhard Ott, Region Wagram- Donauland

Zu den französischen Kartoffel - Schnecken - Puffer mit Kräuter Creme fraiche von Ralf Zacherl

2004er Côtes du Rhône

Weingut Château Saint Cosme, Region Rhône

Zum Seeteufel hach galizischer Seemannsart von Carmen Nebel

1998er Rioja Reserva

Weingut Finca Valpiedra, Region Rioja

Zum italienischen Maishähnchen mit Wild - Kräuter - Tortelloni, Morcheln und Mortadella von Tim Mälzer

2003er, Rarus Noir

Weingut MJB-Mario Burkhart, Region Baden

Zu den Tränen von Samos von Armin Roßmeier

2003er, Samos Nektar

Weingut Coop Samos, Region Samos

JOHANNES B.
kerner