

| Kerners Menü: „Sommer Picknick“ | vom 10. Juni 2005"

Vorspeise: Melonen-Champagner-Kaltschale mit Eismeergarnelen von Johann Lafer

Zutaten (4 Personen)

4	Cavaillon Melonen
60 ml	Pflaumenwein
50 g	Puderzucker
1	Limette
150 g	Eiswürfel
7	Estragonzweige
100 ml	Champagner
200 g	Eismeergarnelen
50 g	geröstete Pinienkerne
	Chili aus der Gewürzmühle

Zubereitung

Das obere Drittel der Melonen zickzackförmig einschneiden und den Deckel abheben. Das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Von dem Fruchtfleisch, auch aus dem Deckel, mit einem Kugelausstecher etwa 40 kleine Kugeln ausstechen und beiseite legen. Das restliche Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben, davon 300 g abwiegen und in einen Mixer geben. Limettenschale abreiben, den Saft der Frucht auspressen, beides mit Pflaumenwein, Puderzucker, Chili und den Eiswürfeln zum Fruchtfleisch geben und pürieren.

Die Estragonblätter von drei Zweigen klein hacken und mit dem Champagner in die Suppe rühren. Die Eismeergarnelen und die Melonenkugeln in die ausgehöhlte Melone füllen, die Suppe dazugießen und mit Pinienkernen und Estragonzweigen garnieren.

Picknick-Tipp: Zum Transport für das Picknick kann auch eine Thermoskanne verwendet werden.

© by JBK/Idee: Lafer

Zwischengang: Hummer auf Rucola mit Cognac-Mayonnaise von Rainer Sass

Zutaten (4 Personen)

2 lebende Hummer (je 350 bis 400 g) oder zwei gekochte Hummer (frisch vom Fischhändler)
Meersalz
Kümmel

Für die Mayonnaise

4	Eigelb
150 ml	Sonnenblumenöl
2 EL	Cognac
2 EL	trockener Wermut (Martini extra Dry)
1 EL	Ketchup
1	Pfirsich (außerhalb der Saison Dosenfrüchte verwenden)
2	Tomaten
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rucolasalat

1 Bund	Rucolasalat
2 EL	Olivenöl
1 EL	weißen Balsamico
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Hummersalat

Salzwasser mit etwas Kümmel zum Kochen bringen. Die Hummer in das sprudelnde Kochwasser geben und sieben bis zehn Minuten kochen. Anschließend die Hummer in kaltem Wasser auskühlen lassen. Die Hummerschwänze mit einer Drehbewegung vom Oberkörper trennen und der Länge nach halbieren. Das Hummerfleisch entnehmen. Die Hummerscheren mit einem schweren Messerrücken anschlagen, die Panzer aufbrechen, das Fleisch herauslösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Mayonnaise

Den Pfirsich evtl. blanchieren, häuten und entsteinen. Tomaten blanchieren, häuten und entkernen, beides würfeln. Das Eigelb verrühren, das Sonnenblumenöl erst in Tropfen, dann in dünnem Strahl dazugießen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen unterschlagen. Pfirsich- und Tomatenwürfel unterheben. Mit Cognac, Wermut, Ketchup, Salz und Pfeffer würzen.

Rucolasalat

Öl, Balsamico, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Rucola in mundgerechte Stücke schneiden, mit der Sauce mischen..

Erst kurz vor dem Verzehr das Hummerfleisch mit dem Rucolasalat und der Mayonnaise mischen. Alles noch einmal leicht salzen, pfeffern und servieren.

Baguette und Champagner passen ideal dazu. Eigelb und Öl für die Mayonnaise müssen Raumtemperatur haben.

Picknick-Tipp: Wichtige Picknickbegleiter sind: Kühlertasche, Tupper in allen Variationen, Fliegenklatsche, Sonnencreme, Picknickdecke, Frisbeescheibe, aufklappbarer Mini-Sonnenschirm, Flaschenöffner, Korkenzieher, Taschenmesser.

Hauptgang: Lammchops vom Grill mit Mojo Verde, Kalbs- Involtini mit Mozzarella und Parmaschinken und gequetschten Kirschtomaten von Tim Mälzer

Zutaten (4 Personen)

Lammchops

12-16	Lammstielkoteletts
6-12	Minzblätter
2-3	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Mojo Verde zum Mitnehmen

2	Knoblauchzehen
2	grüne Pfefferschoten
1	kleine grüne Paprikaschote
100 g	Staudensellerie
2	Schalotten
8	Pflanzenöl
5 EL	Olivenöl
125 ml	Limettensaft, frisch gepresst
1 TL	Salz
1 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Bund	Koriandergrün
6-12	Minzblätter

Zubereitung

Mojo Verde

Knoblauch schälen und fein hacken. Pfefferschoten längs halbieren, entkernen und hacken. Paprikaschote vierteln, entkernen und sehr fein hacken. Staudensellerie entfädeln und in sehr kleine Würfel schneiden. Schalotten pellen und sehr fein würfeln. Alles in einer Schüssel mit beiden Ölsorten, Limettensaft, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.

Das Koriandergrün und die Minze grob schneiden und dazugeben. Mojo noch etwa 30 Minuten ziehen lassen und abschmecken.

Lammchops

Die Minze grob schneiden, Knoblauch schälen und zerdrücken, mit dem Olivenöl in einer Schale mischen. Die Koteletts darin wenden und zugedeckt einige Stunden marinieren.

Anschließend die Koteletts aus der Marinade nehmen, Minze abstreifen und das Fleisch auf dem heißen Grill etwa drei Minuten von jeder Seite grillen, dabei salzen und pfeffern. Die Mojo auf den Chops verteilen und servieren.

Zutaten (4 Personen)

Kalbs-Involtini mit Mozzarella und Parmaschinken und gequetschte Kirschtomaten

150 g	Mozzarella (vorzugsweise aus Büffelmilch)
12	kleine Scheiben Kalbschnitzelfleisch (je 50 g)
12	Scheiben Parmaschinken, etwa in der gleichen Größe wie die geklopften Schnitzel
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Klarsichtfolie

Gequetschte Kirschtomaten mit Basilikum

600 g	Kirschtomaten
2	kleine rote Zwiebeln
2 Bund	Freiland Basilikum



1 Knoblauchzehe
Meersalz
schwarzer Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Gequetschte Kirschtomaten mit Basilikum

Die Kirschtomaten halbieren, die Zwiebeln in sehr feine Scheiben hobeln. Basilikum grob schneiden, die Knoblauchzehe pellen und fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben und mit Meersalz, grobem Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit den Händen etwa drei bis vier Minuten kneten. Etwa 20 Minuten ziehen lassen und noch einmal abschmecken.

Kalbs-Involtini mit Mozzarella und Parmaschinken

Mozzarella abtropfen, abtrocknen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Fleischscheiben zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie legen und sehr dünn klopfen. Anschließend leicht salzen und pfeffern. Schinken auf die Fleischstücke legen, darauf den Käse verteilen. Das Fleisch fest aufrollen und mit Zahnstochern befestigen. Involtini auf dem nicht zu heißen Grill unter Wenden etwa fünf bis sechs Minuten grillen und mit den Kirschtomaten servieren.

© by JBK/Idee: Mälzer

Hauptgang: Steinbeißerfilet im Bananenblatt gegrillt und Kabeljau Mediterran von Sarah Wiener

Zutaten Steinbeißerfilet (4 Personen)

700-1000 g	Steinbeißerfilet
2	große Bananenblätter

Marinade für Steinbeißerfilet

2	Knoblauchzehen
½ Stiel	Zitronengras
1 Stück	Ingwer (walnussgroß)
1	Chilischote
2-3 EL	Fischsauce
½	Limette
3 EL	Sojasauce
125 ml	Kokosnussmilch
4 EL	Pflanzenöl
	Öl zum Bestreichen

Koriandersesamsauce

1 Bund	Koriander
3 EL	dunkles Sesamöl
3-4 EL	Ölivenöl oder Rapsöl
3 EL	weißer Sesamsamen
3-4 EL	Limettensaft
1/2	Limette (die Schale davon)
1 EL	Fischsauce
1 Prise	Salz
1	Chilischote

Zubereitung

Steinbeißer

Das Steinbeißerfilet in vier bis sechs Zentimeter große Stücke schneiden.

Marinade

Das Zitronengras putzen, die Chilischote entkernen, den Knoblauch pellen und den Ingwer schälen. Alles fein würfeln und in eine Schüssel geben. Die Fischsauce, Limettensaft und -schale, Sojasauce, Kokosnussmilch und Öl untermischen. Alles miteinander mischen und die Fischstücke je nach gewünschter Stärke zehn bis 20 Minuten marinieren. Die Stücke leicht abtropfen lassen und in nicht beschädigte Bananenblätter (etwa 22 Zentimeter Breite) einwickeln. Mit Zahnstocher zustecken, so dass kleine Taschen entstehen. Die Bananenblätter gut mit Öl einpinseln, etwa sechs bis neun Minuten von jeder Seite auf den nicht zu heißen Grill legen.

Koriander-Sesamsauce

Koriander (inkl. Stängel) fein schneiden und Chilischote (entkernt) fein hacken. Den Saft der Limette auspressen. Mit den anderen Zutaten in einer Schüssel verrühren und zum Fisch servieren.

Zutaten Kabeljau (4 Personen)

700- 1000 g	Kabeljau
	Alufolie
2½ TL	Butter
2½	Knoblauchzehen
1	Zitrone
je 5	Kleine Kräuterzweige: Thymian, Oregano, Majoran, Rosmarin
	Salz



Pfeffer

Kalte Tomatensauce

1	Schalotten
1 EL	Olivenöl
500 g	reife Bio-Tomaten
1 EL	Tomatenmark
2	Knoblauchzehen
1 Prise	Cayennepfeffer
	Sel du fleur
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kalte Tomatensauce

Schalotten klein schneiden und in Olivenöl andünsten. Knoblauchzehen schälen, die Tomaten vierteln und entkernen. Diese und die restlichen Zutaten kurz in einem elektrischen Blitzhacker pürieren.

Kabeljau

Fischfilet in etwa fünf Zentimeter große Stücke schneiden und auf fünf Stücke Alufolie legen. Jedes Fischstückchen mit einer halben Knoblauchzehe, einem halben Teelöffel Butter und einem Spritzer Zitronensaft versehen. Salzen, pfeffern und mit Kräuterzweigen belegen. Die Alufolienstücke schließen und etwa zehn bis fünfzehn Minuten auf den Grill legen.

Die Päckchen öffnen, die Tomatensauce noch einmal abschmecken und über den Fisch geben.

Tipp: Dazu passt Ciabatta. Die Sauce evtl. mit fein geraspelter Möhre verrühren, dadurch wird sie fester und gehaltvoller.

Picknick-Tipp:

Wasser oder beliebige andere Softdrinks in Plastikflaschen im Tiefkühlfach gefrieren, bis sie fast hart sind. Die Getränke wirken dann als Kühléléments für die Lebensmittel und werden beim Picknick aufgetaut getrunken. Die Koriandersesamsauce in Gläser mit Schraubverschluss füllen und die kalte Tomatensauce in einer Thermoskanne kühl halten.

© by JBK/Idee: Wiener

Dessert: Lavendel-Kirschtiramisu im Weckglas von Ralf Zacherl

Zutaten (6 Personen)

4	Eigelb
100 g	Puderzucker
400 g	Mascarpone
100 g	Schlagsahne
1 Blatt	Gelatine
2-3 Zweige	Lavendel
1	Bio- Orange
200 g	Löffelbiskuits
250 ml	kalter Espresso
2- 4 EL	Kaffeelikör
2 EL	stark entöltes Kakaopulver
300 g	Sauerkirschen im Glas (oder frische und 200 ml Kirschsaft)
1 EL	Zucker
1 TL	Speisestärke
6	Weckgläser (je 220ml)

Zubereitung

Die Kirschen auf ein Sieb schütten, den Saft auffangen. Die gelbe Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen. Den Zucker in einem Topf mit dickem Boden karamellisieren, Kirschen dazugeben, mit Kirsch- und Orangensaft ablöschen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren, dazugießen und alles aufkochen. Die Kirschen auf sechs Weckgläser verteilen und kühl stellen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken.

Eigelb, Puderzucker und Orangenabrieb über einem heißen Wasserbad zu einer cremig-weißen Masse aufschlagen, die ausgedrückte Gelatine unterrühren.

Die Lavendel-Blüten und Mascarpone löffelweise unterrühren, dann die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Löffelbiskuits auf den Kirschen verteilen.

Danach den Espresso mit Likör mischen und tropfenweise in die Biskuits einziehen lassen. Jetzt die Creme darüber verteilen und das Tiramisu mindestens zwei bis drei Stunden kaltstellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Picknick Tipp: Die Gläser eine Stunde bevor Aufbruch anfrieren, dann ab in die Kühltasche und auf den Nachtisch freuen.



Bowle: "Kalte Ente" von Hendrik Thoma

Zutaten (4 Personen)

2 Flaschen	Moselriesling, halbtrocken
2 Flaschen	Rheinriesling
2 Flaschen	Champagner
1 Bund	Zitronenmelisse
2	große Bio-Zitronen
30 g	Zucker
2 Flaschen	Mineralwasser (je nach Geschmack)

Utensilien

2	unterschiedlich große Bowle-Gefäße
1	Holzspieß (etwa 30 cm lang)
5 kg	Crash-Eis

Zubereitung

Die größere Bowle-Schale mit Crash-Eis füllen, die kleinere hineinstellen. Eine Zitrone auspressen, den Saft mit dem Zucker in der kleinen Bowle-Schale verrühren, bis er aufgelöst ist.

Die zweite Zitrone mit einem Sparschäler girlandenförmig schälen, die Schale aber am Ende nicht abschneiden. Die Frucht auf einen Spieß stecken und den Spieß über die Bowlen-Öffnung legen, sodass die Schale in das Gefäß hängt. Den Wein langsam über die Zitronenschale in das Gefäß gießen. Die Melisse klein schneiden hinzugeben und alles rund zwei Stunden ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Champagner hinzugeben und je nach Geschmack mit Mineralwasser verdünnen und servieren.

Picknick-Tipp: Die Grundmischung ohne den Champagner zu Hause ansetzen und zum Transport in Thermoskannen füllen. Vor Ort die Grundmischung in die Gläser geben und mit Champagner und dem Mineralwasser auffüllen.

© by JBK/Idee: Thoma