

| "Kerners Menü: „Retrokochen“ | vom 09. September 2005"

Vorspeise: 50er -Pochierte Eier mit Senfsoße von Rainer Sass

Zutaten (4 Personen)

½ Bund	Frühlingszwiebeln
1	Schalotte
1 EL	Butter
200 ml	Fleischbrühe
400 g	Sahne
4 EL	scharfen Senf
	Salz
1 EL	gehackte Petersilie
150 ml	Weißwein
3-4 EL	Weißweinessig
8-10	Eier

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer tiefen Pfanne zerlassen, die Frühlingszwiebeln und die Schalotte darin andünsten. Die Fleischbrühe und die Sahne dazu gießen, die Hitze reduzieren und den Senf unterrühren. Diese Senfsauce 5 bis 7 Minuten sämig einköcheln lassen. Mit Salz und Petersilie würzen.
2. Den Weißwein und den Essig (kein Salz!) in einen Topf mit Wasser geben und aufkochen lassen. Die Eier jeweils vorsichtig in eine Tasse oder eine Schöpfkelle aufschlagen und langsam ins siedende Essigwasser gleiten lassen. Das Eiweiß sollte beim Kochen das Eigelb umhüllen, die Eier eventuell mit zwei Esslöffeln in Form bringen.
3. Die Eier nach 4 Minuten mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, auf Küchenpapier trocknen lassen und mit der Sauce servieren.

Zwischengang: 60er -Toast Hawaii von Johann Lafer

Zutaten (4 Personen)

1 ganzes	Toastbrot
1	Ananas
80 g	Butter
2 EL	Zucker
150 ml	frisch gepresster Orangensaft
	Chili aus der Gewürzmühle (ersatzweise Cayennepfeffer)
6	große Scheiben gekochter Schinken
12	Scheiben Käse (z.B. Gruyère)
	japanische Kresse (Shiso-Kresse) zum Garnieren

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Von dem Brot mit einem Sägemesser oder auf der Aufschnittmaschine 16 etwa 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden. Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ein zweites Stück Backpapier sowie ein weiteres Backblech darauf legen und die Brotscheiben im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten goldbraun backen.
2. Die Ananas schälen, längs vierteln und die holzige Mitte herausschneiden, das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne etwa 20 g Butter zerlassen. Die Ananas in die Pfanne geben, mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Das Ananasragout mit Chili würzen und die restliche Butter stückchenweise unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen.
3. Den Backofengrill einschalten. Die Schinkenscheiben halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf jede Schinkenscheibe eine Käsescheibe legen und unter dem Backofengrill kurz überbacken. Die Kresse waschen und trocken tupfen.
4. Für jede Portion 3 Brotscheiben jeweils mit einer1 überbackenen Schinkenscheibe und etwas Ananasragout belegen. Aufeinander schichten und jeweils mit einer vierten Brotscheibe bedecken. Mit Kresse garniert servieren.

Tipp: Anstelle der japanischen Kresse können Sie die Toasts auch mit Rucolasalat anrichten.

Hauptgang: 70er -Zander auf Meerrettichwirsing von Alfons Schuhbeck

Zutaten (4 Personen)

Meerrettichwirsing	
1/2	Wirsingkopf
	Salz
70 g	Sahne
2 EL	Sahnemeerrettich aus dem Glas
20 g	kalte Butter
1 Priese	Cayennepfeffer
1 EL	glatte Petersilie, grob gehackt
Zander	
4	Zanderfilets mit Haut
1 EL	Öl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Meerrettichwirsing

Den Wirsing putzen, in einzelne Blätter unterteilen, diese halbieren und dabei die Blattrippe entfernen. Die Blätter waschen und in kochendem Salzwasser in einigen Minuten bissfest blanchieren, im kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das Wasser aus den Blättern drücken, anschließend in Rauten schneiden. Den Wirsing mit etwas Sahne in der Pfanne erhitzen. Die restliche Sahne mit dem Meerrettich gut vermischen und zu dem Wirsing geben. Butter hinein schmelzen lassen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Petersilie bestreuen.

Zander

Die Zanderfilets mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze in einer Pfanne im Öl etwa 3 bis 4 Minuten kross anbraten, wenden, vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Meerrettichwirsing auf einem warmen Tellern verteilen und den Zander darauf setzen.



Hauptgang: 80er - Schweinefilet mit Kräutern der Provence von Wolfgang Völz

Zutaten (4 Personen)

Medaillons
2 Schweinefilet-Stränge
1kg Kartoffeln (festkochend)
6 Zwiebeln

1-2 Pakete Butter
1 Bund Petersilie (kraus)

Kräuter der Provence
Liebstöckel
Pfeffer, Salz

Zubereitung

Kartoffeln

Die Kartoffeln schälen und bei mittlerer Hitze in Salzwasser garen. Die Petersilie hacken und nach dem Abgießen des Wassers über die Kartoffeln geben.

Schweinemedaillon

Den Filet-Strang in 2-3 cm dicke Scheiben (etwa 200g pro Stück) schneiden, pfeffern und salzen. Anschließend gut mit der Kräutermischung und Liebstöckel einreiben und in reichlich heißer Butter in einer Pfanne fünf Minuten je Seite braten. Die Zwiebeln pellen, in Ringe schneiden und im heißen Fett bei mittlerer Hitze mitgaren.

© by JBK/Idee: Völz

Dessert: 90er - Holunderbeeren-Sauerkirsch-Joghurtmousse von Sarah Wiener

Zutaten (4 Personen)

250 g	Sauerkirschen
300 g	Holunderbeeren
3 EL	Zucker
100 ml	Kirschsaft
50 ml	Rotwein
1	Orange
500 g	Joghurt (eher fett als mager)
1 EL	Agavendicksaft (falls nicht vorhanden, kann auch Honig oder Zucker verwendet werden)

Zum Verzieren

1	Handvoll Pekannüsse
2 EL	Zucker

Zubereitung

Die Sauerkirschen und Holunderbeeren waschen. Die Sauerkirschen danach entkernen. In einen Topf Zucker zum Schmelzen bringen, leicht karamellisieren lassen, mit Orangensaft (Saft aus einer Orange), Zeste einer halben Orange, Kirschsaft und Rotwein aufgießen und ablöschen. Die Holunderbeeren und die Kirschen dazugeben, aufkochen lassen, und einige Minuten einkochen, bis sich die Flüssigkeit sehr stark reduziert hat. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für das Verzieren den Zucker schmelzen, die Pekannüsse unterheben, bis der Zucker braun ist. Alles auf ein Tablett gießen, erkalten lassen und klein schneiden.

Den Joghurt mit Agavendicksaft mischen. In den Whiskeygläsern die Früchte abwechselnd mit dem Joghurt schichten. Zum Schluss mit den Pekannüssen verzieren.

© by JBK/Idee: Wiener