

| "Kerners Menü: „Großmuttis Gerichte“ | vom 18. November 2005"

1. Vorspeise: Erdäpfel - Krautfleckerl mit Blutwurst von Lisl Wagner-Bacher

Zutaten (4 Personen)

300 g	mehlige Kartoffeln
300 g	junges Weißkraut
200 g	Blutwurst
	Salz
	schwarzer Pfeffer
	gemahlener Kümmel
1 TL	Kristallzucker
	Apfel-Balsamessig
1 EL	Brösel
1 EL	Mehl
	Schweineschmalz zum Braten
	Erdnussöl zum frittieren

Zubereitung

1. Blutwurst in zwei bis drei cm dicke Scheiben schneiden, in Mehl und Brösel wenden und langsam im Schmalz braten.
2. Die Kartoffeln schälen und in 1,5 mm dünne kleine Blättchen schneiden, diese kurz ins warme Wasser legen, abtrocknen und im heißen Öl, in zwei Gängen knusprig frittieren.
3. Kraut ohne Strunk ebenfalls in gleich große Blättchen schneiden. Diese im Schmalz mit Salz langsam braten. Zum Schluss den gemahlenen Kümmel und den Zucker mit braten und mit schwarzem Pfeffer würzen. Anschließend das Kraut mit dem Essig verfeinern.
4. Kraut und einen Teil der Kartoffeln vermischen, Blutwurst darauf setzen und alles mit den restlichen Kartoffelstücken bestreuen.

Tipp

Sollte das Kraut nach dem Braten zu trocken sein, fügen sie ein wenig Rindersuppe hinzu.

Zwischengang: Linsensuppe mit Parmaschinken von Johann Lafer

Zutaten (4 Personen)

200 g	braune Linsen
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
1	Karotte
50 g	Knollensellerie
100 g	Butter
1 L	Geflügelfond
100 g	Sahne
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Senf
2 Stiele	Kerbel
3 EL	Aceto Balsamico
1 EL	gehackte Petersilie
4 Scheiben	Parmaschinken

Zubereitung

1. Die Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauch schälen, Karotte und Sellerie putzen und schälen. Alle Gemüsesorten in kleine Würfel schneiden.
2. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und die Gemüsewürfel darin andünsten. Die Linsen in ein Sieb abgießen und dazugeben. Den Geflügelfond dazugießen und die Suppe bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein grobes Sieb in einen anderen Topf gießen, dabei die Hälfte der Linsen zurück behalten, die andere Hälfte zurück in die Suppe geben.
3. Die Sahne zur Suppe gießen, weitere vier Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Linsensuppe mit dem Senf im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Den Kerbel waschen und trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und zum Garnieren beiseite legen.
4. Die zurück behaltenen Linsen mit dem Essig in einem weiteren Topf einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die restliche Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie unterheben.
5. Die Balsamico-Linsen jeweils in einem Metallring in die Mitte eines tiefen Tellers setzen und je eine Scheibe Schinken darauf legen. Den Ring entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen, um die Linsen herum in den Tellern verteilen und mit Kerbel garnieren.

Tipp

Salzen Sie die Linsensuppe bitte immer erst nach dem Garen. Wenn man Salz ins Kochwasser gibt, werden die Hülsenfrüchte nicht weich.

Hauptgang: „Stübbels“ (gesotenes Ei mit Speck und Sahne) von Rainer Sass

Zutaten (4 Personen)

1 Becher	Creme fraiche
1 Becher	süße Sahne
1/4 Ltr.	Hühnerbrühe
2	Schalotten
150 g	durchwachsenen Speck
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer
6	Eigelb
	Butter zum Braten

Mehlbutter

30 g	Mehl
50 g	Butter

Zubereitung

1. Schalotten in klitzekleine Würfel schneiden, Speck in feine Streifen. Beides in Butter in einem Topf andünsten und mit Brühe, Creme fraiche und Sahne ablöschen. Die Flüssigkeit mindestens gut zehn Minuten durchköcheln lassen – damit Speck und Schalotten gar werden. Dann mit etwas Mehlbutter binden – dazu Butter und Mehl verkneten und unter die Flüssigkeit rühren bis eine sämige Konsistenz entsteht. Danach alles noch etwas köcheln lassen damit der Mehlgeschmack entweicht.

2. Dann die aufgeschlagenen Eigelb und den Schnittlauch beigeben und vom Feuer nehmen. Das Eigelb stockt, kommt an die Oberfläche und die Stübbels sind fertig, evtl. noch mit Salz und Pfeffer würzen – aber vorsichtig meistens reicht schon der Speck als Würze.

Tipp

Die nachfolgende Rezeptur kommt aus Ostpreußen. Besonders lecker sind die Stübbels mit den ersten neuen Kartoffeln, viel Schnittlauch und einem frischen Kopfsalat mit Öl und Essig angemacht.

Hauptgang: Frikadellen mit Bratkartoffeln und Möhren von Ulrich Wickert

Zutaten (4 Personen)

Bratkartoffeln

1,5 kg Bio-Kartoffeln, Sorte Linda (festkochend)
150 g dünn geschnittenen, durchwachsenen Speck
2 Zwiebeln
Salz
Butter

Möhren

500 g Möhren
Salz
Pfeffer

Frikadellen

500 g gemischtes Hack
1 altes Brötchen
1 Zehe Knoblauch
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 Ei
Paprikapulver
Kräuter der Provence
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Bratkartoffeln Speck in feine Würfel schneiden und in der Pfanne auslassen. Anschließend die vorher geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und mit Butter zum Speck in die Pfanne geben. Bei geschlossenem Deckel braten, damit die Kartoffeln garen. Den Deckel nach zehn Minuten abnehmen und die Bratkartoffeln salzen. Zwiebeln würfeln und dazugeben. Gesamte Garzeit: rund 20 Minuten.
2. Die Möhren waschen und schaben. Nicht zerschneiden, sondern im Ganzen in einem Topf mit wenig Wasser je nach Größe für einige Minuten dünsten, bis sie bissfest sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Frikadellen das Brötchen in Wasser einweichen. Anschließend gut ausdrücken. Die Zwiebeln, die Petersilie und den Knoblauch fein hacken und gemeinsam mit dem Ei in das Hack kneten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kräutern der Provence abschmecken. Zu kleinen, flachen Bällen formen und in heißer Butter von beiden Seiten rund fünf Minuten erst bei hoher, später bei mittlere Temperatur knusprig braten.

Dessert: Liwanzen mit Brombeeren von Sarah Wiener

Zutaten (4-6 Personen)

Liwanzen

250 g	Mehl
30 g	Hefe
220 ml	Milch
4 EL	Zucker
	Salz
1–2 TL	abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
2	Eier

Creme

250 g	Naturjoghurt
	Mark von 1 Vanilleschote
2 EL	Zucker (oder Honig)
3 EL	Sahne
80–100 g	Brombeeren

Außerdem

ca. 3 EL	zerlassene Butter
----------	-------------------

Zubereitung

1. Für die Liwanzen das Mehl in eine Schüssel geben, eine kleine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröseln. In einem kleinen Topf etwa 70 ml Milch leicht erwärmen und über die Hefe gießen. Hefe und Milch in der Mehlmulde mischen und etwas Mehl vom Rand darüber stäuben. Den Vorteig zugedeckt etwa 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. Den Zucker mit der restlichen Milch erwärmen, mit einer Prise Salz und der Zitronenschale zum Teig geben. Die Eier dazugeben und alle Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
3. Für die Creme den Joghurt mit dem Vanillemark, dem Zucker und der Sahne in einer Schüssel verrühren. Die Brombeeren verlesen, waschen und trocken tupfen.
4. In jede Mulde der Liwanzenpfanne etwas zerlassene Butter geben und erhitzen. Mit einer kleinen Schöpfkelle den Teig in die Vertiefungen der Pfanne geben und die Liwanzen auf beiden Seiten jeweils drei Minuten goldbraun backen. So fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Etwas Joghurtcreme auf die Liwanzen setzen und mit den Brombeeren anrichten.

Tipp:

Wer keine Liwanzenpfanne besitzt, verwendet eine herkömmliche Pfanne. Die Liwanzen müssen dann mit zwei Esslöffeln in Form gebracht werden. So werden sie zwar nicht ganz so rund, schmecken aber genauso gut!