

## | Kernels Menü: „Kochen nach Farben“ | am 3. Februar 2006

### **Gelbe Vorspeise: Sautierte Jacobsmuscheln auf Capellini d'Angeli von Kolja Kleeberg**

#### **Zutaten (für 4 Personen):**

250 g	Capellini (sehr dünne Nudeln)
1 Bund	Koriander
12 Stück	Jacobsmuscheln in der Schale
2	Eier
200 ml	Sonnenblumenöl
1 Döschchen	Safranfäden
1 TL	scharfer Senf
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Basilikum
Saft einer halben Zitrone	
	Olivenöl
	Piment d'Espelette (Pulver vom Baskischen Cayenne-Pfeffer)
	Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	graues Meersalz
	neutrales Pflanzenöl

#### **Zubereitung:**

Die Nudeln in dem Meersalzwasser eine Minute kochen, dann abgießen und auf einer breiten Arbeitsfläche auskühlen lassen. Beim Abgießen etwas Kochwasser aufheben. Damit nach dem Abkühlen die Nudeln benetzen und auflockern. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und dem feingehackten Koriander zu einem lockeren Nudelsalat anmachen.

Die Muscheln öffnen, den Muskel auslösen und sauber putzen. Waschen und auf Küchenpapier sehr gut abtropfen lassen, bzw. abtrocknen.

Die Muscheln salzen und in einer beschichteten Pfanne in wenig Öl (neutrales Pflanzenöl) von beiden Seiten ca. ein bis zwei Minuten braten. Zum Schluss die Basilikum- und die Thymian-Zweige für eine Minute mitbraten.

Für die Mayonnaise die zimmerwarmen Eigelb, den Senf, Salz, Pfeffer, einen Spritzer Zitronensaft und das Sonnenblumen-Öl in einen hohen Becher geben. Den Safran in etwas heißem Wasser einweichen und ebenfalls zufügen. Mit dem Mixstab (Zauberstab) zu einer Mayonnaise mixen.

Den Nudelsalat in den gut ausgewaschenen Muschelschalen anrichten, die Muscheln draufgeben und mit der Safranmayonnaise bedecken.

#### **Tipp :**

Die Wintermonate sind die beste Saison für Jacobsmuscheln.

## **Roter Zwischengang: Gefüllte Tomaten mit Crema di Pomodoro von Rainer Sass**

### **Zutaten (für 4 Personen):**

4	große Tomaten zum Füllen
4 TL	Crema di Pomodoro (Tomatencreme)
8	normal große Tomaten,
2 EL	frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Salbei, Basilikum)
2	Knoblauchzehen
	Salz
	Zucker
	Pfeffer
	Olivenöl
	Paniermehl

### **Für die Kirschtomatensoße**

300 g	Kirschtomaten
0,3 l	Tomatensaft
2	scharfe Chilischoten
2 EL	Zucker

### **Zubereitung:**

1. Von den großen Tomaten einen Deckel abschneiden, aufbewahren, vollständig aushöhlen und leicht salzen sowie pfeffern.
2. Acht Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Anschließend mit den frisch gehackten Kräutern, dem durchgepressten Knoblauch und der Tomatencreme verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker und zwei Esslöffel Olivenöl würzen und die Tomaten damit füllen. Wer möchte, gibt noch zwei Esslöffel Paniermehl über die Tomaten und schließt die Tomaten mit den Deckeln. Die Kirschtomatensoße in eine Auflaufform geben, die gefüllten Tomaten hineinsetzen und bei 200 Grad für 15 Minuten in den Ofen schieben.
3. Den Zucker in einem Stieltopf auflösen und leicht braun karamellisieren lassen, dann mit dem Tomatensaft ablöschen. Wenn sich alles wieder gelöst hat, die Tomaten und Chilischoten dazugeben. Das Ganze drei bis vier Minuten köcheln lassen, leicht salzen und pfeffern - fertig.

## Brauner Hauptgang: Seeteufel an der Gräte auf La Ratte-Kartoffeln und Salbei-Pangritata von Ralf Zacherl

### Zutaten (für 4 Personen):

1,2 kg	Seeteufel (ohne Kopf)
600 g	La Ratte Kartoffel (alternativ Bamberger Hörnchen, Drillinge...)
2 Bund	Frühlingslauch
200 g	Pancetta (alternativ geräucherter Bauchspeck)
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver
	etwas Mehl
	Olivenöl zum Braten

### Für die Pangritata

3	Knoblauchzehen
100 g	Semmelbrösel, frisch
2 EL	Salbeiblätter, frisch
5 EL	Olivenöl
1 St.	Zitrone, unbehandelt

### Zubereitung:

1. Als erstes die gewaschenen Kartoffeln in ca. vier mm dicke Scheiben und den Pancetta in dünne Streifen schneiden. Den Lauch waschen, putzen, halbieren und mit Pancetta, Kartoffeln und Olivenöl mischen. Nun das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen, auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C Umluft ca. zehn Minuten garen.
2. In der Zwischenzeit den Seeteufel von allen Hautresten befreien, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, leicht mit Mehl stäuben und von allen Seiten anbraten. Danach den Seeteufel zu den Kartoffeln geben und weitere 15-20 Minuten fertig im Ofen garen.
3. Für die Pangritata den Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und die Schale der Zitrone abreiben. Nun das Olivenöl erhitzten, die Semmelbrösel zugeben und unter rühren rösten. Nach zwei Minuten den Knoblauch und den Salbei zugeben und ca. drei Minuten weiterrösten. Danach auf einem Küchencrepe entfetten und den Zitronenabrieb untermengen.
4. Wenn der Seeteufel fertig ist, ihn aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie bedecken und kurz ruhen lassen. Das Kartoffelgemüse noch mal abschmecken und mit Zitronensaft verfeinern. Auf einer Platte verteilen, den Seeteufel darauf anrichten und die Pangritata darüber streuen.

## **Grüner 2. Hauptgang: Kalbsfilet in Gurken-Schnittlauchrahm von Horst Lichter**

### **Zutaten (für 4 Personen):**

800 g bis 1000 g	Kalbsfilet
200 g	Gorgonzola
1 Bund	Schnittlauch
1	kleine Zwiebel
1	kleine Salatgurke
200 ml	Sahne
50 g	Kräuterbutter
200 g	grüne Nudeln
1	großer Wirsingkopf
1 Bund	Dill
	Salz
	Pfeffer
	Rosenpaprika
	Olivenöl zum Anbraten
	Mehl zum Einstäuben des Kalbsfilets

### **Die Zubereitung:**

1. Das Kalbsfilet in Medaillons schneiden, mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Dann das Fleisch von beiden Seiten in einer tiefen Pfanne kurz mit Olivenöl anbraten, danach aus der Pfanne herausnehmen.
2. Das Fleisch mit Gorgonzola bedecken und ca. fünf Minuten bei ca. 120°C im Backofen überbacken.
3. Die Zwiebel fein würfeln und in der selben Pfanne mit der Hälfte der Kräuterbutter andünsten. Gurke und Schnittlauch fein schneiden und dazu geben. Alles kurz andünsten. Danach mit etwas Sahne aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Dill abschmecken.
4. Die Nudeln kochen und die restliche Kräuterbutter unter die gegarten Nudeln heben. Alles in einem großen Wirsingblatt auf dem Teller anrichten: zuerst die Sauce, darauf das überbackene Fleisch, daneben die Nudeln.

## Schwarzes Dessert: Feigenspieße mit Kumquat und Brombeersauce von Sarah Wiener

### Zutaten (für 4 Personen):

1 Bund	frische Minze
12	sehr kleine, reife, aber noch feste blaue Feigen
12	Biokumquat (Miniorangen)
6 EL	kaltgeschleuderter Honig (z.B. Lavendelhonig)
0,5 l	Kirschsaft
60 g	Butter
¼ Liter	Weißwein
5 EL	Zucker
1	Tahiti-Vanille-Stange
4	Stangen Zitronengras (oder vier Holzspieße)
300 g	Brombeeren
2 EL	brauner Zucker
150 ml	Portwein/Rotwein
1	Zitrone
	Öl

### Zubereitung:

1. Die Kumquats mit einem mit Öl beträufelten Tuch säubern, zur Seite stellen. Die Feigen waschen und trocken tupfen. Sechs Esslöffel kaltgeschleuderten Honig mit einem halben Liter Kirschsaft und 60 Gramm Butter mischen und einkochen. Die Feigen 15 bis 20 Minuten darin ziehen lassen.
2. Jede Kumquat mit einer Nadel löchern. Dann den Weißwein mit dem Zucker und der Vanillestange aufkochen und die Kumquats 15 Minuten darin köcheln lassen. Danach die Feigen mit den Kumquats abwechselnd auf Zitronengrasstangen oder Holzspieße spießen.
3. Für den Brombeerspiegel brauen Zucker in einem Topf schmelzen lassen und mit dem Rotwein (**Portwein**) ablöschen. Die Brombeeren dazu geben, kurz durchköcheln lassen. Dann durch ein Sieb passieren oder mit dem Pürierstab zerkleinern. Mit Zitronensaft abschmecken.
4. Mit den Brombeeren einen Spiegel auf dem Teller machen, die Spieße darauf anrichten. Mit frischer Minze verzieren, z.B. einzelne Blätter zwischen Feigen und Kumquats stechen.