

| Kerners Menü: „Aus dem Ofen“ | am 17. März 2006

1. Vorspeise: Papaya-Tatar und Jakobsmuschel mit Zitronengras-Vanilleschaum überbacken von Johann Lafer

Zutaten (für vier Personen)

1	Papaya
2 EL	Olivenöl
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Honig
4 cl	weißer Balsamico
1	kleine Chilischote
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Korianderblätter
8	Jakobsmuscheln in der Schale

Für den Zitronengras-Vanille-Schaum:

200 ml	Fischfond
1 Stängel	Zitronengras
0,5 Schote	Vanille de Tahiti
100 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer
1	Limette
40 g	Butter
1 EL	Sahne
4 Zweige	Korianderkraut

Zubereitung:

Papaya halbieren, den Kern entfernen und schälen. Das Fruchtfleisch in ganz feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne oder Topf erhitzen. Die klein geschnittenen Schalotten und den fein gehackten Knoblauch darin ohne Farbe anbraten. Den Honig zugeben und mit Essig ablöschen. Alles gut einkochen lassen. Die Chilischote halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel geschnitten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die Papayawürfel ebenfalls zugeben. Einmal aufkochen und die gehackten Korianderblätter unterrühren.

Die Jakobsmuscheln aus der Schale lösen, säubern und gut waschen. Vier schöne, tiefe Jakobsmuschelschalen gut säubern und waschen.

In jede der Schalen einen Esslöffel Papayatatar einfüllen. Die acht ausgelösten Jakobsmuscheln werden in ca. drei Millimeter dicke Scheiben geschnitten und auf die vier Muschelschalen verteilt indem sie rosettenförmig auf das Papayatatar gelegt werden.

Den Fischfond mit dem klein geschnittenen Zitronengras und dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote köcheln bzw. auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und die geschlagene Sahne zugeben. Erneut auf die Hälfte einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Limettensaft abschmecken. Die kalte Butter mit Hilfe eines Zauberstabs untermixen und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Den Schaum nun auf den vorher mit Salz und Pfeffer gewürzten Jakobsmuschelrosetten verteilen und das Ganze unter dem Backofengrill ca. drei bis fünf Minuten überbacken. Einen kleinen Klecks Papayatatar in die Mitte setzen und mit Korianderkraut garnieren.

Zwischengang: Pizza mit Entenhack, Gorgonzola und Birnen/Pizza mit Mozzarella, Tiroler Speck und Rucola von Tim Mälzer

Zutaten

Pizzateig für zwei Bleche

1 kg	Mehl
2 Stück	frische Hefe (jeweils ca. 42 g)
500 ml	warmes Wasser
4 EL	flüssiger Honig
2 gestr. TL	Salz
3-4 EL	Olivenöl
	Maisgrieß (Polenta) für das Blech

1. Variante mit Entenwurst, Birnen und Gorgonzola für die eine Hälfte der Pizzateigmasse von oben

1 TL	Fenchelsaat
1	getrocknete Chilischote
3 Zweige	Thymian
1	Entenkeule (450 g)
	Salz
	Pfeffer
100 g	geriebenen Provolone oder Pizzakäse
1-2	Birnen, ca. 250 g
150 g	Gorgonzola
8 Blätter	Salbei

2. Variante mit Mozzarella, Tomaten und Rucola für die andere Hälfte der Pizzateigmasse von oben

100 g	getrocknete Tomaten in Öl
2 EL	Tomatenmark
150 g	geriebenen Provolone oder Pizzakäse
1 Stück	Mozzarella 125 g (kein Büffelmozzarella – der ist zu feucht)
4	große, reife Tomaten
100 g	Rucola
150 g	Tiroler Speck in dünnen Scheiben
	schwarzer Pfeffer

Zubereitung Pizzateig:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und das Wasser dazugießen. Den Honig in die Mulde geben und mit dem Wasser und der Hefe mit den Fingern vermengen. Jetzt Salz und Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

Pizzateig mit etwas Klarsichtfolie abgedeckt etwa 40 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig so verwenden wie in den folgenden Rezepten beschrieben.

Wer es ganz eilig hat, kann den Teig auch ohne ihn gehen zu lassen verwenden. Er geht dann beim Backen!

Für die erste Variante die Fenchelsaat in einer kleinen Pfanne kurz rösten, bis duftender Rauch aufsteigt. Chilischote aufbrechen und die Samen entfernen. Fenchelsaat und Chilischote im Mörser zerdrücken. Thymian klein hacken. Die Entenkeule entbeinen und die Haut abschneiden. Entenfleisch durch den Fleischwolf (mittlere Scheibe) geben und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Fenchel, Chili und Thymian mischen.

Den Pizzateig halbieren. Auf einer bemehlten Fläche die eine Hälfte zu einem dünnen Pizzaboden ausrollen. Mit dem Olivenöl bestreichen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und dann mit Grieß ausstreuen. Den Pizzaboden darauf legen und den geriebenen Provolone darüber geben.

Die Birne waschen, vierteln und die Kerne herausschneiden. Jedes Viertel erneut längs halbieren. Zwiebel pellen und in dünne Ringe schneiden.

Die Zutaten auf die Hälfte des Pizzablechs verteilen.

Ein Backblech auf die unterste Einschubleiste des auf 240°C vorgeheizten Ofens geben und etwa eine Minute heiß werden lassen. Die Pizza mit dem Backpapier auf das Blech legen und 18-20 Minuten backen. (Umluft 210 Gas 4) (hier kann man natürlich einen Pizzastein verwenden.)

Für die zweite Variante die getrockneten Tomaten mit zwei bis drei Esslöffeln ihres Öls, dem Tomatenmark und drei bis vier Esslöffeln Wasser fein pürieren. Die Tomatensoße auf die andere Hälfte des Pizzateigs auf dem Backblech verteilen. Den Provolone, den kleine Stücke geschnittenen Mozzarella und die vier in Scheiben geschnittenen Tomaten darüber geben.

Wie oben beschrieben backen. Inzwischen Rucola waschen und trocken schleudern. Am Ende der Backzeit etwas Rucola und Tiroler Speck auf die Pizzen geben und mit Pfeffer würzen.

1. Hauptgang: Gespickter Seeteufel auf Kirschtomaten-Fondue von Cornelia Poletto

Rezept (für vier Personen)

Für den Fisch:

1 kg	Seeteufel
2 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
	Olivenöl zum Braten
	Salz

Für das Kirschtomatenfondue:

400 g	Kirschtomaten
2 Bund	Frühlingslauch
1 Zehe	Knoblauch
1	Peperoncini
1 Prise	Zucker
	Tomatensoße
1 Bund	Basilikum
	Meersalz
	Pfeffer
	Olivenöl zum Braten

Wer möchte (je nach Geschmack):

100 g	getrocknete Tomaten
50 g	schwarze Oliven

Zubereitung:

Den Knoblauch pellen und in Stifte schneiden. Den Seeteufel mit den Knoblauch-Stiften und dem Rosmarin-Zweig spicken. Salzen und in Olivenöl anbraten. Bei 160 Grad ca. zehn bis 15 Minuten im Ofen garen.

Kirschtomaten halbieren, Lauch in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Den Lauch in Olivenöl anschwitzen, den Knoblauch dazugeben. Anschließend die Tomaten dazugeben, außerdem etwas Zucker, Meersalz, Pfeffer und Peperoncini hinzutun. Am Schluss etwas Tomatensoße und geschnittenes Basilikum unterheben. Wer möchte, kann abschließen getrocknete Tomaten und schwarze Oliven hinzugeben.

Das Kirschtomatenfondue auf vier Teller verteilen. Die Seeteufelfilets vom Knochen lösen, portionieren und auf das Kirschtomatenfondue setzen.

2. Hauptgang: Stubenküken aus dem Räucherofen mit Sellerie-Limonenpüree von Ralf Zacherl

Zutaten (für vier Personen)

4	Stubenküken
200 g	Räuchermehl (gibt es im Angelladen)
2 TL	geriebener Meerrettich
2 TL	scharfer Senf
1 EL	geröstete Korianderkörner
3 EL	Olivenöl
	etwas Mehl
	Öl zum Braten
	Salz
600 g	Knollensellerie
300 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
0,2 Ltr.	Sahne
1 EL	Crème fraîche
4-6	Bio-Limonen
1 Strauch	Kirschtomaten
1 Bund	Rucola-Salat

Zubereitung:

Als erstes Sellerie und Kartoffeln schälen und in kirschgroße Stücke schneiden. Alles in einen Topf geben, salzen, mit der Sahne auffüllen und mit Deckel bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten weich kochen – ab und zu umrühren. Inzwischen von den Stubenküken die Keulen und Brüste ausschneiden (Knochen und Abschnitte aufheben: Sie können später für eine Suppe oder Fond verwendet werden). Die Korianderkörner rösten und in einer Pfeffermühle mahlen. Senf, Meerrettich, Olivenöl und Koriander mischen und damit die Stubenkükenteile marinieren. Diese dann auf einem Dämpfeinsatz verteilen.

Den zum Dämpfeinsatz passenden Topf mit der Hälfte des Räuchermehls füllen und auf dem Herd erhitzen, bis das Mehl zu rauchen beginnt. Dann den Dämpfeinsatz in den Topf geben, Deckel drauf und den Herd ausschalten. Nach zehn Minuten kontrollieren, ob das gewünschte Raucharoma bereits erreicht wurde. Wenn nicht, den letzten Vorgang einfach nochmals wiederholen.

Das Sellerie und die Kartoffeln mit einem Stabmixer pürieren, wenn sie weich sind. Von den Limonen die äußere Schale abreiben und zum Püree geben. Das Limonen-Selleriepüree jetzt mit Salz, Crème fraîche und einem Spritzer Limonensaft vollenden und warm stellen. Das Stubenküken salzen, die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben und kurz in einer Pfanne in etwas Öl fertig braten (Keule braucht etwas länger, also damit anfangen).

Nun das Püree auf warme Teller verteilen, Stubenküken drauf und guten Appetit!

Tipp. Damit noch etwas Farbe ins Spiel kommt: Als Garnitur Kirschtomaten und Rucolasalat verwenden.

**Dessert: Obstpfannkuchen mit halbgeschlagener Eierlikör-Vanille-Sahne
von Horst Lichter**

Zutaten (für vier Personen)

5	Eier
100-200 ml	H-Milch
1-2 EL	Instantmehl
1	schöner Apfel
1	Birne
2	Kiwis
250 g	schöne Beerensorten
	Öl
1	Vanilleschote
4cl	Eierlikör
400 g	Sahne
1 Prise	Zimt
	Zucker
	Salz

Zubereitung:

Das Eigelb vom Eiklar sauber trennen. Dann mit einem Schneebesen das Eigelb mit Mehl zu einem festen Teig verrühren. Mit Milch auffüllen und zu einer sämigen Creme verrühren. Das Eiklar fest aufschlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Eine Prise Salz sollte nicht fehlen.

Das Obst schälen (Apfel, Birne, Kiwis) und in schöne Scheiben schneiden. Jetzt den Teig in eine vorgeheizte, mit Öl ausgestrichene Form oder backofenbeständige Pfanne geben. Kurz auf dem Herd angehen lassen; damit der Boden anzieht. Mit Obstscheiben und Beeren schön belegen. Zimt und Zucker obendrauf und ca. zehn Minuten bei 120 Grad im Backofen schön aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne in ein Rührgefäß füllen. Das Mark der Vanilleschote und ein gutes Schnapsglas Eierlikör dazugeben. Alles mit dem Mixer schön cremig aufschlagen.

Den Pfannkuchen in kleine Stücke schneiden und die aufgeschlagene Sahne darüber geben.
Einfach lecker.