

## | Kernes Menü: „Erotisch kochen“ | am 24. März 2006

### **1. Vorspeise: Artischockensalat angemacht mit Ricotta, Bellota Schinken und Migas von Kolja Kleeberg**

#### **Zutaten (für vier Personen)**

1	Campalou (Sauerteig-Weißbrot in Ciabatta-Form)
200 g	Queso fresco (spanischer Frischkäse, ersetztweise frischer, weicher Ricotta)
	Maldon Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Spanisches Olivenöl
1	unbehandelte Zitrone
100 g	schwarze Oliven (Taggiasca) ohne Stein, in Öl
50 g	Kapern
100 ml	mildes Olivenöl
1 EL	Thymian
1 EL	Rosmarin
50 g	Pinienkerne, geröstet
1	unbehandelte Orange
4	junge Artischocken à ca. 150 g
ca. 200 g	Bellota Schinken

#### **Zubereitung:**

Das Campalou in fingerdicke Scheiben und in ebenso dicke Streifen schneiden, auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen bei 180 °C knusprig rösten.

Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig spanischem Olivenöl leicht aufschlagen und den Zitronenabrieb zugeben.

Für die Tapenade die Oliven abtropfen lassen, in einem Mixer zerkleinern, dann das milde Olivenöl, fein gehackte Kräuter, Pinienkerne, Kapern und den Abrieb einer Orange kurz einmixen, salzen.

Von den Artischocken den Stiel abbrechen, die Blätter entfernen und den Artischockenboden schälen. Mit einem Hobel feine Streifen davon schneiden, in eine Schüssel geben und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen.

Frischkäse, Tapenade, Artischockensalat und die Brotstangen mit dem in dünne Scheiben geschnittenen Schinken anrichten.

#### **Tipp:**

Nach dem Zurechtschneiden und Putzen der Artischocken gut die Hände waschen, da ein sehr bitterer Geschmack an ihnen haftet.

Qualitativ ist es ein Riesenunterschied, ob Sie den Schinken in Scheiben kaufen oder vom ganzen Schinken herunterschneiden, aber da muss man viel Hunger haben und gut schneiden können

**Zwischengang: Störröllchen gefüllt mit Avocadocreme, dazu Kaviarschmand von Johann Lafer**

**Zutaten (für vier Personen)**

8	schöne große Scheiben geräucherter Stör
2	gut gereifte Avocados
1	Zitrone
50 g	getrocknete Tomaten, in Olivenöl eingelegt
2 Zehen	Knoblauch
1 EL	Korianderkraut
	Salz
	Pfeffer
	Chili aus der Gewürzmühle

**Für den Kaviarschmand:**

150 g	Crème fraîche
50 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer
1	Zitrone
40 g	Lachskaviar
40 g	Beluga Kaviar
40 g	Felchen Kaviar
1 Glas	gekochte Rote Bete
100 ml	Rote Bete-Saft
4	Dillzweige
20 g	Beluga Kaviar

**Zubereitung:**

Avocados schälen und den Kern entfernen. Das Fleisch einer Avocado in dicke Würfel, die andere Avocado in kleine Würfel schneiden. Beides mischen und mit einem Teil des ausgepressten Zitronensaftes vermengen. Die eingelegten Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit dem klein gehackten Knoblauch, dem gehackten Korianderkraut, Salz, Pfeffer, Chili und dem restlichen Zitronensaft zu dem Avocadofleisch geben. Alles gut vermischen, gut abschmecken. Damit die Störscheiben füllen und daraus dann Röllchen herstellen.

Für den Kaviarschmand Crème fraîche, Sahne, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft glatt rühren (wenn die Crème zu dick ist, leicht erwärmen). Die verschiedenen Kaviarsorten zugeben und auf dem Teller einen Kreis damit anrichten. Die gefüllten Störröllchen darauf legen.

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und mit Hilfe eines Herzausstechers kleine Herzen ausstechen. Damit den Teller dekorieren.

Den Rote Bete-Saft sirupartig einkochen lassen, abkühlen und damit ebenfalls den Teller dekorieren. Mit Dillzweigen und Kaviar ausgarnieren.

Dazu servieren wir Champagner mit Hibiskusblüten.

## **1. Hauptgang: Gratinierte Riesengarnelen mit Pak Choi und Sauce Hollandaise von Sarah Wiener**

### **Zutaten (für vier Personen)**

12	frische Riesengarnelen
500 g	Pak Choi
2 EL	geröstete Sesamkörner
1 Zehe	Knoblauch
2	Schalotten
4 EL	Olivenöl
6 EL	Weißweinessig
6	Pfefferkörner
6 EL	Weißwein
1 Prise	Zucker
3	Pimentkörner
1 Zweig	Estragon
6	Eigelb (Bio)
800 ml	Butter
1 kg	Seetang
1 Stange	Tahiti Vanille
0,5 TL	Senf
	Salz
	Pfeffer
12	Jakobsmuscheln-Schalen zum Anrichten

### **Zubereitung:**

Sesamkörner, die fein gehackte Knoblauchzehe und gewürfelte Schalotten in zwei Esslöffel Olivenöl anbraten, den geputzten und gewaschenen Pak Choi ohne Strunk dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce Hollandaise den Weißweinessig, Pfefferkörner, Weißwein, Zucker, Pimentkörner und den Estragonzweig vermengen und solange kochen bis sich die Flüssigkeit um ein Drittel reduziert hat. Die sechs Eigelb im Schlagkessel in dem Wasserbad aufschlagen.

Die Butter klären wie folgt: Auf kleiner Flamme die Butter erwärmen bis sich Schaum bildet. Diesen Schaum mit einer Kelle abschöpfen. Die Butter weiter sammern lassen bis sich die eiweißhaltigen Inhaltsstoffe absetzen. Dann die Butter so lange durch ein Passiertuch geben bis nur noch die geklärte Butter übrigbleibt. Der warmen, geklärten Butter das Mark einer Vanilleschote untermischen und dann tropfenweise dem geschlagenen Eigelb hinzufügen und mit Salz abschmecken! Die Eigelb-Buttermischung zur Sauce Hollandaise dazugeben und alles durch ein Sieb gießen, um die Pfeffer- und Pimentkörner wie auch den Estragonzweig heraus zu fischen.

Riesengarnelen von beiden Seiten ca. drei Minuten anbraten. Jeweils einen Esslöffel Pak Choi in eine Muschelhälfte geben, die Riesengarnelen draufsetzen und mit zwei Esslöffel Sauce Hollandaise überziehen. Im Backofen (oder unter dem Salamander) auf oberster Stufe zwei Minuten gratinieren. Auf einem Tablett mit Seetang anrichten.

## **2. Hauptgang: Scharfes Rinderfilet auf Salatherzen mit Senfdressing von Horst Licher**

### **Zutaten (für vier Personen):**

ca. 800 g	Rinderfilet
2	rote Chili
2	grüne Chili
1 Bund	Lauchzwiebeln
1 EL	Tomatenmark
200 g	Sahne
	frischer Thymian
	Öl
150 g	Kräuterbutter
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

### **Für den Salat:**

8	Salatherzen
2 x	Radiccio di Treviso itl.
200 ml	Olivenöl
100 ml	dunklen Balsamicoessig
2 EL	süßer Senf
1 EL	Sahnemeerrettich
1 Bund	Dill
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
1 Paket	Rote Betesprossen

### **Zubereitung:**

Das Rinderfilet in Scheiben schneiden. Würzen mit Salz und Pfeffer. In Öl kurz von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch entnehmen und in demselben Öl die entkernten und in feine Stücke geschnittenen Chilis mit den in schräge Streifen geschnittenen Lauchzwiebeln mit Kräuterbutter anbraten. Dann noch das Tomatenmark dazu und kurz angehen lassen. Damit sich der Tomatengeschmack verliert mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und den Blättern vom Thymian würzen. Kurz vor dem Servieren das Fleisch kurz in die Soße einlegen.

Für die Salatsoße die Kräuter fein gehackt in Öl und Essig geben, Senf und Sahnemeerrettich einrühren. Würzen mit Salz, Pfeffer, Zucker und gut mit dem Schneebesen verrühren.

Zum Anrichten die Salatherzen in die Blätter vom Radicchio di Treviso itl. einlegen. Die Salatsoße darüber geben und das Fleisch schön daneben drapieren. Anschließend etwas von der scharfen Soße über das Fleisch geben.

Dekorieren mit den Rote Betesprossen.

Fertig!

**Dessert: Liebesknödel mit Herzkirschen von Cornelia Poletto**

**Zutaten (für vier Personen)**

500 ml	Milch
120 g	Butter
125 g	Grieß
3 EL	Zucker
0,5 Stange	Vanille
2	Eier
	Paniermehl
	Zimt
	Zucker
	Puderzucker

**Für das Kirschragout:**

250 g	Kirschen, entkernt
100 g	Zucker
100 ml	Rotwein
0,5 Stange	Vanille
100 ml	Kirschsaft
25 ml	Kirschwasser
25 ml	Cassis
2 EL	Stärkemehl

**Für die Sosse:**

250 ml	Sahne
	Mandelsirup

**Zubereitung:**

Milch, Butter, Zucker und Vanillestange in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß einrühren und abbrennen (so lange unter rühren erhitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist). Die Eier unterrühren. Den Teig mit einem Eisportionierer zu Knödeln formen und mit den Händen in Form bringen. In siedendes Wasser geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Zucker, Zimt und Paniermehl mischen und die fertig gegarten Knödel darin wälzen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Rotwein, Kirschwasser und Kirschsaft ablöschen und mit der Vanillestange etwas einkochen. Die Kirschen in die Flüssigkeit geben und mit aufkochen lassen. Stärkemehl mit etwas Wasser anrühren und zum Abbinden dazugeben, abschließend mit Cassis abschmecken.

Für die Sosse die Sahne schlagen und mit einem Schuss Mandelsirup verfeinern.