

## **| Kerners 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, ersatzweise 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 einmischen, 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 unterschneiden, 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     | Oliveöl                              |
| 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 simmern 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 tröpfchenweise 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 Lichter**

### **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 Radiccio 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     | Kirschsafft        |
| 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 Kirschsafft 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.