

## | Kerners Menü am 28. April 2006 „Mein Lieblingsgericht“ |

**Vorspeise:** **Dreierlei vom Ziegenkäse mit Wildkräutersalat von Cornelia Poletto**

### **Zutaten (für vier Personen)**

6 Stück à 30 g	Ziegenkäse
4 Scheiben	Parmaschinken
4 Blätter	Salbei
2	große Kartoffeln
16 Nadeln	von Rosmarin
2	Zucchini
4	getrocknete Tomaten-Filets in Öl
4 handvoll	gemischte Wildkräuter (z.B. Basilikum, Estragon, Kerbel, Sauerampfer, Lavendel, Minze, Orangen-Thymian)
4 handvoll	gemischte, aromatische Blattsalate (z.B. Rucola, Löwenzahn, Radicchio)
	Olivenöl zum Braten
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1 TL	Dijonsenf
50 ml	Trockenbeerenauslese-Essig
1 TL	Himbeer-Essig
1 TL	alter Balsamico
100 ml	bestes Olivenöl
50 ml	Traubenkernöl
1 EL	Walnussöl
	Fleur de Sel

### **Zubereitung:**

Die Ziegenkäse-Stückchen längs halbieren. Die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln, ebenso die Zucchini. Anschließend vier der Ziegenkäse-Stückchen mit Salbei und Parmaschinken einwickeln, vier weitere mit Rosmarin und Kartoffelscheiben, die letzten vier mit Tomatenfilets und Zucchinischeiben.

Die Wildkräuter und Blattsalate putzen und waschen. Für die Vinaigrette die Schalotte sowie den Knoblauch würfeln, in etwas Olivenöl andünsten und anschließend mit dem Senf, den beiden Essigsorten, dem Balsamico und den drei Ölen verrühren. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Die Ziegenkäse-Stücken in Olivenöl von beiden Seiten jeweils ca. zwei Minuten je Seite anbraten. Salzen und pfeffern.

Zum Anrichten die Wildkräuter und Blattsalate in einer Schüssel mit der Vinaigrette marinieren und auf vier Tellern verteilen. Die dreierlei Ziegenkäse um den Salat setzen – fertig.

## Zwischengang: Spaghetti alla Carbonara von Kolja Kleeberg

### Zutaten (für vier Personen)

500 g	Spaghetti oder Spaghettini
100 g	Pancetta in Scheiben (ungeräucherter, italienischer Bauchspeck)
100 ml	Milch
4	Eier
	Pflanzenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskat
40 g	geriebener Parmesan
40 g	geriebener Pecorino
1 Bund	Blatt Petersilie

### Zubereitung:

Die Pancetta in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne in wenig Pflanzenöl knusprig braten. Über ein Sieb das Fett auffangen und aufbewahren.

Den Muskat reiben. Die Eier verquirlen, mit der Milch verrühren und mit dem Muskatabrieb, schwarzem Pfeffer und - je nach Salzgehalt des Pancettas – mit nur wenig Salz abschmecken. Je nach Geschmack kann ein Teil des ausgebratenen und aufgefangenen Pancetta-Fettes dazugegeben werden. Die Spaghetti in Salzwasser kochen, dabei etwas zu hart lassen und abgießen. Die beiden Käsesorten vermischen. Die Hälfte davon in die Soße rühren und die kochend heißen Spaghetti unterheben. Die fein gehackte Petersilie und den gebratenen Speck hinzugeben und beim Anrichten mit viel schwarzem Pfeffer und dem restlichen Käse bestreuen.

### Tipp :

Der Speck darf nicht zu salzig sein. Das Nudelwasser hingegen sollte ausreichend gesalzen werden (10 Gramm pro Liter) und außerdem reichlich bemessen sein (ein Liter pro 100 Gramm Nudeln). Übrigens: Kochen Sie diese Pasta bloß nicht mit Zwiebeln. Allerhöchstens erlaubt ist ganz wenig Knoblauch.

## **1. Hauptgang: Steinbutt in Limettenkruste mit gegrillter Mango und Pekannuss-Chili-Soße von Johann Lafer**

### **Rezept (für vier Personen)**

1,5	Limetten
1	Schalotte
30 g	Butter
3 Zehen	Knoblauch
200 ml	Fischfond
100 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer
	Chili aus der Gewürzmühle
50 g	Pekannüsse, gemahlen und geröstet
1 EL	Sweet-Chili-Soße
100 g	Butter, zimmerwarme
1 TL	grobkörniger Senf
1	Eigelb
2	Kafir-Limonenblätter (bestimmte Sorte Limonengras)
60 g	Toastbrot
1 Prise	Zucker
4	dicke Steinbuttsfilets, à ca. 150 g
40 ml	Olivenöl
2 Zweige	Thymian
2	kleine Mangos
4 Zweige	Koriander zum Garnieren

### **Zubereitung:**

Für die Pekannuss-Chili-Soße eine Limette gut abwaschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Schalotte schälen, in kleine Würfel schneiden und in der heißen Butter anschwitzen. Limettenschale zugeben. Eine Knoblauchzehe klein schneiden und ebenso zugeben. Mit dem Limettensaft und Fischfond auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Sahne beigeben, erneut etwas einkochen lassen und dann mit dem Zauberstab schaumig aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Pekannüsse und Sweet-Chili-Soße zugeben und das Ganze erneut aufmixen.

Für die Kafir-Limonenkruste die Kafir-Limonenblätter in ganz feine Streifen schneiden. Die zimmerwarme Butter mit dem Senf und dem Eigelb schaumig schlagen. Kafir Limonenblätterstreifen beigeben. Das Toastbrot entrinden und ganz fein zu Semmelbröseln mahlen, unterheben und alles mit Salz, Pfeffer, dem Saft einer halben Limette und Zucker abschmecken. Die Masse zwischen zwei Klarsichtfolien dünn ausrollen und kalt stellen.

Steinbuttsfilet in heißem Olivenöl mit zwei Zehen Knoblauch und Thymian glasig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kafir-Limonenkruste aus der Folie lösen, in gleich große Stücke wie den Fisch schneiden, darauf legen und das Ganze unter dem Backofengrill überbacken, bis die Kruste eine schöne, braune Farbe bekommt.

Die Mangos mit dem Sparschäler schälen und das Fruchtfleisch in großen Stücken vom Kern schneiden. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Mangostücke auf beiden Seiten darin braten, so dass sie ein Grillmuster bekommen.

Steinbutts mit den Mangostücken und der Soße anrichten. Mit Korianderzweigen garnieren.

**Tipp:** Dazu passt bestens gekochter Basmatireis.

## **2. Hauptgang: Original Züricher Geschnetzeltes mit Gstaader Bergkäse Rösti und sautiertem grünem Spargel von Andreas C. Studer**

### **Zutaten (für vier Personen)**

400 g	Kalbsfilet, am Stück
2 EL	Butterschmalz
2 EL	Butter
1	Schalotte
200 g	Champignons
1 EL	Mehl
250 ml	Weißwein (trocken, z.B. Fendant aus dem Wallis)
200 ml	Kalbsfond
1	Zitrone
200 ml	Sahne
0,5 Bund	glatte Petersilie
1 kg	Pellkartoffeln, am Vortag gekocht
200 g	Gstaader Bergkäse
1 Bund	grüner Spargel
0,5 TL	Zucker
100 ml	Gemüsefond
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Kalbsfilet in feine Streifen schneiden und in einem Esslöffel heißen Butterschmalz anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel warm stellen (z.B. bei 60 Grad im Ofen). Einen Esslöffel Butter in dieselbe Pfanne geben und eine fein gehackte Schalotte glasig andünsten. Pilze in Scheiben schneiden, dazugeben und drei Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. Dann den Wein auf ein Drittel einkochen, Kalbsfond und Sahne dazugeben. Aus einem Esslöffel Butter und einem Esslöffel Mehl einen Klumpen kneten und dazugeben, so dass er sich im Geschnetzelten langsam auflöst und die Soße so gleichmäßig andickt. Abschmecken mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer. Fleisch dazugeben, kurz aufkochen. Gehackte Petersilie dazugeben und servieren.

Für die Rösti die vorgekochten Kartoffeln pellen und mit einer Gemüsereibe grob reiben. Einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen, Kartoffeln ca. fünf Minuten braten. Käse reiben und zu den Kartoffeln geben. Einen Pfannkuchen formen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze in der Pfanne backen, wenden und wieder fünf Minuten backen.

Spargel von den holzigen Enden befreien, in einem Esslöffel Butter kurz andünsten, Zucker und Gemüsefond dazugeben und nur kurz garen, damit der Spargel knackig bleibt. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Dessert: Topfenkugerl mit Brösel und Erdbeermus von Sohyi Kim**

**Zutaten (für vier Personen)**

250 g	Magertopfen (Topfen = Quark)
2	Eier
7 EL	Zucker
2 Stangen	Vanille
300 g	Semmelbrösel
100 g	Butter
250 g	Erdbeeren
125 ml	Weißwein (Süß)
2 cm	Ingwer
0,5	Zitrone
	Minzblätter zum Garnieren
	Salz

**Zubereitung**

Semmelbrösel in Butter anrösten und zur Seite stellen, anschließend einen Esslöffel Zucker darunter mischen.

Für die Topfenkugerl das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Topfen, Eigelb, 50 Gramm fertige Brösel, 3 Esslöffel Zucker und das Mark einer Vanilleschote in die Eiklarmasse geben, alles gut vermischen und zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend walnussgroße Kugerl daraus formen. Wasser aufstellen und zum Kochen bringen, Prise Salz dazugeben und die Kugerl ca. zwei bis drei Minuten darin ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und in den Bröseln wälzen.

Für das Erdbeermus die Erdbeeren waschen und klein schneiden. Weißwein, den Saft einer halben Zitrone, 3 Esslöffel Zucker, den kleingehackten Ingwer und das Mark einer ausgekratzten Vanilleschote kurz aufkochen und anschließend die Erdbeeren dazu geben.

Erdbeermus mit den fertigen Topfenkugerl servieren und mit Minze garnieren.