

| Kernels Menü am 05. Mai 2006 |

Vorspeise: **Latte Macchiato von Bärlauch mit Zitronengrasspuma und gebratenen Garnelen von Johann Lafer**

Rezept (für vier Personen)

150 g	frischer Bärlauch
100 g	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
600 ml	Geflügelfond
380 ml	Sahne
390 g	Butter
150 ml	Weißwein
1	Schalotte
3 Körner	Pfeffer
3 Stangen	Zitronengras
1	kleine Chilischote
0,5	Zitrone
4	Eier
4	Garnelen
4 Stangen	Zitronengras
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
2 Zehen	Knoblauch
1 EL	Petersilie
1 Prise	Zucker
	Salz
	Pfeffer
	Chili aus der Gewürzmühle
	Muskat
	Olivenöl

Zubereitung:

Für das Bärlauchschaumsüppchen den Bärlauch putzen und waschen. Etwa 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten in Streifen schneiden, zwei Knoblauchzehen fein hacken und in der Butter kurz anbraten. Mit Geflügelfond auffüllen, aufkochen und auf zwei Drittel einkochen lassen. 300 Milliliter Sahne zugeben und erneut etwas einkochen lassen.

Den Bärlauch und die Suppe in das Mixglas einer Küchenmaschine geben, mit einem Deckel verschließen, ganz fein mixen. Anschließend passieren und wieder in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat abschmecken.

Drei Esslöffel Sahne (ca. 30 Milliliter) aufschlagen. Die Suppe kurz vor dem Anrichten mit 40 Gramm kalter Butter und der geschlagenen Sahne aufmixen.

Für die Zitronengrasspuma (Espuma = Schaum) die Schalotte würfeln. Den Weißwein mit Schalotte, Pfefferkörnern, drei Stangen zerstoßenem Zitronengras und Chili aufkochen und ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und die Flüssigkeit auf 30 Milliliter einkochen lassen. In dieser noch warmen Reduktion 300 Gramm, in kleine Würfel geschnittene Butter, auflösen.

Den Saft einer halben Zitrone, ein ganzes Ei, drei Eigelbe und 50 Milliliter Sahne zugeben. Alles glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Auf 65 Grad erwärmen und durch ein feines Sieb streichen.



Die Sauce in einen Sahne-Siphon Flasche füllen, Sahnekapseln aufschrauben und gut schütteln.

Die Garnelen auf die übrigen vier Zitronengras-Spieße geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Rosmarin, Thymian, zerdrückten Knoblauch und 20 Gramm Butter zugeben und die Garnelen damit glasieren. Zuletzt Petersilie hacken und dazugeben.

Bärlauchschaumsüppchen in Whiskeygläser füllen, Zitronengrasspuma darauf spritzen und den Garnelenspieß zuletzt auf den Glasrand legen.

Tipp: Selbstgemachte Kartoffelchips: Dafür wird eine rohe Kartoffel in hauchdünne Scheiben geschnitten und kurz in Salzwasser gekocht (bis sie biegsam/weich sind). Dann werden sie auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech gelegt. Jetzt frischen Bärlauch in Scheiben schneiden und die Kartoffelscheiben damit belegen. Dann eine zweite Kartoffelscheibe darauflegen, eine weitere Lage Backpapier darüber geben und mit einem zweiten Backblech beschweren. Alles im Backofen ca. 15 Minuten bei 180 bis 200 Grad backen.

© by JBK/Idee: Lafer

Zwischengang: Gefüllte Perlhuhnbrust im Kaffelack von Horst Lichter

Zutaten (für vier Personen)

4	junge Perlhuhnbrüste
200 g	Büffelmozzarella
8 Blätter	Mangold, groß
1	reife Mango
Öl zum Braten	
1 EL	Butter
8 Zehen	Knoblauch
1 Tasse	Kaffee (wahlweise Espresso)
1 EL	Rübenkraut
100 g	Mehl
1 Zweig	Rosmarin
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Die Mango entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Mangold kurz durch heißes Wasser ziehen. Den Büffelmozzarella in längliche Scheiben schneiden.

Die Perlhuhnbrust mit Salz und Pfeffer würzen und in der Mitte einschneiden, so dass eine Tasche entsteht.

Das Mangoldblatt auslegen und mit Mango-, Mozzarella- und feinen Knoblauchscheiben belegen. Das Ganze zu einem kleinen Paket formen, so dass die Füllung nicht aus dem Blatt fallen kann. Das Päckchen in die Perlhuhnbrust-Tasche legen. Das Fleisch wird mehlert und in der Pfanne ganz kurz in der Butter vermischt mit etwas Öl angebraten.

In der Zwischenzeit die Tasse Kaffee mit Rübenkraut und einem Zweig Rosmarin einkochen lassen. Anschließend die Brüste mit dem entstandenen Kaffeesirup einpinseln und kurz bei Oberhitze im Backofen glasieren, solange bis die Glasur fest ist.

Zum Anrichten die Brust aufschneiden, so dass die Füllung gut sichtbar ist.

1. Hauptgang: Kabeljau gedünstet mit Remouladensauce von Lea Linster

Zutaten (für vier Personen)

1	Eigelb
1 TL	Dijonsenf
150 ml	Traubenkernöl
2	Zitronen
0,5 EL	Kapern
1	Tomate
2	kleine Schalotten
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Kerbel oder Estragon
1	Ei, hart gekocht
	Salz
	Pfeffer
12	Kirschtomaten
12	Zuckerschoten
12	kleine Kartoffeln
4 Bund	Kresse
	Olivenöl
4	Filetstücke vom Kabeljau (aus dem Rücken geschnitten)
4	kleine, frische Lorbeerblätter
50 g	Butter
	Frischhaltefolie
	Fleur de Sel

Zubereitung Remoulade:

Das Eigelb mit dem Senf verrühren. Wichtig: Alle Zutaten müssen die gleiche Zimmertemperatur haben. Langsam, unter ständigem Rühren, mit einem Schneebesen das Öl untermischen, damit die Mayonnaise emulgiert. Zum Schluss Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft hinzugeben.

Die Tomate von Haut und Kernen befreien und in kleine Stückchen schneiden („Tomatenconcassée“). Die Kapern, Schalotten, Petersilie, Schnittlauch und Kerbel fein schneiden. Alles nacheinander in eine Schüssel mit 200 Milliliter der Eigelb-Öl-Masse geben und gut verrühren. Wenn die Remoulade zu dickflüssig ist, eventuell ein bis zwei Esslöffel Flüssigkeit dazu geben (Gemüsebrühe, Tomatenjus oder Wasser). Dann das hart gekochte Ei mit einer Gabel zerdrücken und über die Sauce geben.

Für die Beilagen die Kirschtomaten werden mit Hilfe eines Bunsenbrenners geschält. Dazu den Strunk der Tomate entfernen und die Tomaten mit dem Bunsenbrenner so lange erhitzen, bis die Haut aufplatzt. Anschließend die Tomatenhaut mit einem Küchentuch abwischen. Etwas Zucker über die geschälten Tomaten geben und fünf Minuten ziehen lassen. Dann salzen und in 45 Grad heißem Olivenöl anwärmen.

Die Kartoffeln oben und unten gerade abschneiden und vertikal schälen, damit sie eine schöne Form bekommen („tournieren“). Danach 20 bis 25 Minuten in Salzwasser garen.

Die Zuckerschoten oben und unten abschneiden, waschen, etwas salzen und eine Minute lang garen und sofort servieren.



Für den Kabeljau die Haut der Filets jeweils zweimal einschneiden. Ein Lorbeerblatt je Filet mit den Enden in die Schnittflächen stecken. Den Fisch mit etwas Butter bestreichen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Anschließend den Fisch in Frischhaltefolie einwickeln und im Dunstofen oder Dunstopf auf Mitteldunst ca. sechs bis acht Minuten garen. Den Kabeljau auspacken, auf Küchenpapier legen, überflüssige Flüssigkeit abtupfen und mit Saft einer Zitrone beträufeln.

Den Fisch auf Tellern anrichten und das Gemüse parallel zueinander neben den Fisch legen. Mit Kresse dekorieren und dazu die Remoulade reichen.

© by JBK/Idee: Linster

Weinempfehlung von Hendrik Thoma

Zum Kabeljau empfiehlt der Sommelier einen 2004er Riesling 'Slate', Weinfanatikern, Saar (11 Euro)

2. Hauptgang: Spargel mit Hügelsheimer Pfannkuchen von Kolja Kleeberg

Zutaten (für vier Personen)

20 Stangen	Spargel, gleich dick, von je etwa 50 g
	Salz
	Zucker
160 g	Butter
	dicke Frischhaltefolie oder Alufolie
0,5 l	Wasser
100 g	Butter
	Salz
250 g	Mehl
	Prise Muskatnuss
50 g	geriebener Hartkäse, z.B. Allgäuer Bergkäse
4	Eier
1 kg	Butterschmalz zum Ausbacken
1 Bund	Kerbel
	Chili aus der Gewürzmühle
1	Bund Schnittlauch
2	Eier, hartgekocht
2 EL	Essig
6 EL	Sonnenblumenöl
6 EL	Traubenkernöl

Zubereitung:

Spargel schälen und die Stangen nebeneinander in eine feuerfeste, flache, rechteckige Schale aus Porzellan oder Edelstahl legen. Mit Salz und wenig Zucker würzen, anschließend Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und dann über den Spargel gießen. Die Schale mit Folie gut verschließen.

Die Schale auf einem Backblech auf die untere Schiene des 170 Grad heißen Backofens schieben oder direkt auf den Boden des Ofens legen. Den Spargel nach ca. 30 Minuten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und die Folie erst bei Tisch öffnen. Den Sud beim Servieren über den Spargel geben.

Das Wasser mit der Butter und etwas Salz zum Kochen bringen. Mehl zugeben und mit einem Holzlöffel untermischen. So lange weiterrühren, bis sich ein Kloß bildet, der leicht am Topfboden ansetzt. Die Masse in die Küchenmaschine geben. Käse sowie Muskatnuss zerreiben, miteinander verrühren und anschließend die Eier, etwas Chili und den klein gehackten Kerbel untermischen.

Diese Brandteigmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. So viel Butterschmalz in einen Topf geben, dass der Boden nach dem Erhitzen des Schmalzes etwa drei Zentimeter hoch mit Fett bedeckt ist. Spiralen von zehn Zentimeter Durchmesser auf Backpapier spritzen und mit dem Papier ins 170 Grad heiße Fett geben. Wenn sich die Spiralen lösen, das Papier wegziehen und den Teig in drei bis fünf Minuten goldbraun ausbacken.

Für die Vinaigrette Essig Sonnenblumenöl und Traubenkernöl vermischen. Den Schnittlauch und die Eier grob hacken und in das Öl und Essig untermischen.

Die Pfannkuchen zusammen mit dem Spargel auf einem Teller anrichten. Etwas Sud über den Spargel löffeln und mit der Vinaigrette übergießen.



Weinempfehlung von Hendrik Thoma

Zum Spargel mit Hügelsheimer Pfannkuchen empfiehlt der Sommelier einen 2003er Gewürztraminer, Domaine Trimbach, Elsass (Preis 15,90 Euro)

Dessert: Toblerone-Mousse mit Mango-Passionsfrucht-Chili von Andreas C. Studer

Zutaten (für vier Personen)

100 g	Toblerone
50 g	Edelbitter-Schokolade
2 EL	Baileys
2 EL	Wasser
200 ml	Sahne
25 g	weiße Couverture
25 g	dunkle Couverture
1	Thai-Mango
2	Passionsfrüchte
1	Limone
1	Thai-Chili
0,5 Bund	Pfefferminze
2 EL	Ahornsirup
2 Lagen	Blätterteig
2 EL	brauner Zucker

Zubereitung:

Toblerone in Stücke brechen, mit der Edelbitter-Schokolade in einer Chromstahlschüssel über einem Wasserbad unter gelegentlichem Rühren schmelzen. Die zwei Esslöffel Baileys und die zwei Esslöffel Wasser hinzufügen – dann schmilzt die Schokolade besser. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schokolade ziehen. Zugedeckt 30 Minuten im Tiefkühler, danach zehn Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Blätterteig in der Form eines Blattes ausschneiden, auf ein Blech geben. Mit braunem Zucker bestreuen. Zwölf Minuten in der Mitte des Ofens backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Weiße und dunkle Couverture über einem Wasserbad separat schmelzen. Mit einem dicken Pinsel dicke Streifen auf einen Teller geben, den Rest auf Backpapier streichen und kühl stellen.

Mango schälen, in feine Würfel schneiden. Passionsfruchtmark auskratzen, dazu geben. Chili entkernen und mit der Minze im Mörser zerstoßen, den Saft einer Limone hinzufügen und Ahornsirup einröhren. Einen Esslöffel der im Mörser angerührten Minz-Pesto zum Mango-Passionsfrucht-Mix geben, den Rest als dekorative Soße verwenden.

Zum Anrichten die Blätterteig-Teilchen auf die Teller geben, Mousse mit zwei Löffeln abstechen, darauf geben und ein zweites Blätterteigstück anlegen. Fruchtsauce darum verteilen. Erkaltete Schokoladestreifen als Dekoration anlegen.

© by JBK/Idee: Studer

Weinempfehlung von Hendrik Thoma

Zum scharfen Toblerone-Mousse empfiehlt der Sommelier einen 2003er Tinto Quinta de Chocapahla, Estremadura (Preis 7,50 Euro)