

| Kernels Menü am 12. Mai 2006 | „Wie bei Muttern“

Vorspeise: **Frankfurter Grüne Soße mit Räucheraal-Topinki von Kolja Kleeberg**

Zutaten (für vier Personen)

1 Bund	Borretsch
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Kresse
1 Bund	Pimpinelle
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Sauerampfer
4	hartgekochte Eier, getrennt in Eigelb und Eiweiß
1 TL	Senf
50 ml	kaltgepresstes Sonnenblumenöl
250 g	Schmant
250 g	Joghurt
	Salz
	Pfeffer
1	Zitrone
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben	Roggen-Sauerteigbrot
1	junger Räucheraal
1 EL	Kapern

Zubereitung:

Die Kräuter (Borretsch, Kerbel, Kresse, Pimpinelle, Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer) waschen (nur wenn nötig), trocken schleudern und grob hacken. In der Küchenmaschine die Kräuter mit den hartgekochten Eigelb, dem Senf und dem Öl mixen, salzen, pfeffern und mit dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Schmant und Joghurt untermixen. In große Gläser oder Suppenschalen gießen, das hartgekochte Eiweiß grob hacken und obenauf geben. Schwarzen Pfeffer obenauf mahlen.

Den Räucheraal filieren, häuten und schräg in drei Zentimeter große Stücke schneiden. Die übriggebliebenen Enden grob hacken und mit Salz, dem Saft einer halben Zitrone und Kapern zu einer groben Paste verrühren. Die Brotscheiben im Toaster rösten, anschließend mit der Paste bestreichen und mit den Stücken Räucheraal belegen.

Zum Essen die Soße aus dem Glas löffeln und das Aal-Brot essen. Guten Appetit!

Tipp:

Nach dem vorliegenden Rezept entsteht eine Sauce, die hervorragend auch zu kaltem Rindfleisch passt. Mit zusätzlicher Flüssigkeit und ohne Eier ergibt es außerdem ein erfrischendes Getränk für die ersten warmen Tage.



Zwischengang: Salzige Schweineohren mit Mascarpone-Dip von Hans-Werner Olm

Zutaten (für vier Personen)

2 Platten	Blätterteig, tiefgefroren
2	Eier
100 g	Gruyère (Käse)
1 Zweig	Rosmarin
5 Zweige	Thymian
2 Zweige	Salbei
2 TL	Paprikapulver
250 g	Mascarpone
80 g	getrocknete Tomaten in Olivenöl
80 g	entkernte, schwarze Oliven in Olivenöl
Salz	
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die beiden Blätterteig-Platten einzeln dünn ausrollen und mit Eigelb von zwei Eiern bestreichen. Anschließend Thymian, Rosmarin, Salbei zerhacken, Käse (Gruyère) reiben und alles mit Paprikapulver vermengen. Diese Mischung dünn auf den Blätterteig-Platten verteilen.

Den bestrichenen Blätterteig von beiden Enden beginnend aufrollen, so dass sich beide Röllchen in der Mitte treffen. Die so entstandene Rolle in ca. fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden, auf Backpapier legen und bei 220 Grad fünf bis zehn Minuten backen. Zwischendurch herausnehmen, mit Eigelb bestreichen und wieder in den Ofen schieben.

Währenddessen für den Dip die getrockneten Tomaten und die Oliven abtropfen lassen, anschließend hacken und mit Mascarpone verrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

© by JBK/Idee: Olm

1. Hauptgang: Omas Steckrübeneintopf von Tim Mälzer

Zutaten (für vier Personen)

500 g	Steckrüben
800 g	festkochende Kartoffeln
4	Zwiebeln
3	große Möhren
400 g	durchwachsener Bauchspeck
25 g	Butter
1,25 Ltr.	Kalbsfond oder Hühnerbrühe
4-6	Kochwürste
1 Bund	glatte Petersilie
150 g	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer
1 Msp.	gemahlener Kümmel

Zubereitung:

Die Steckrüben schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebeln in Streifen schneiden. Die Möhren schälen und in Würfel schneiden. Den Speck in dicke Scheiben schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin bei niedriger Hitze unter Röhren anschwitzen. Die Hitze erhöhen und den Speck dazugeben, weitere zwei Minuten anschwitzen. Kartoffeln, Steckrüben und Möhren dazugeben, kurz anschwitzen und mit Brühe auffüllen. Zum Kochen bringen, die Kochwürste dazugeben und bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schleudern. Die Blätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Crème fraîche mit etwas Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel glatt rühren.

Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie untermischen. Mit der Crème fraîche servieren.

2. Hauptgang: Zwiebelrostbraten mit Grießklößchen und Kopfsalat in Kürbiskernöl von Johann Lafer

Rezept (für vier Personen)

4 Scheiben	gut durchwachsene Hochrippe, à ca. 150 g
1 EL	Senf
2 EL	Butterschmalz
140 g	Butter
250 g	Zwiebeln
	Cayennepfeffer
100 ml	Portwein
300 ml	brauner Kalbsfond
2 EL	Petersilie
200 ml	Milch
100 g	Grieß
2	Eier
2 EL	Semmelbrösel
1	Kopfsalat
1	Schalotte
4 EL	weißer Balsamicoessig
6 EL	Kürbiskernöl
0,5 EL	Meerrettich
2 EL	Pinienkerne, geröstet
50 g	Parmesan
50 g	Mehl
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

Zubereitung

Das Fleisch mit einem Fleischklopfer gleichmäßig dünn, ca. 0,5 Zentimeter stark, klopfen. Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten dünn mit dem Senf einreiben. Anschließend in Mehl wenden und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten. 20 Gramm Butter in Würfeln zufügen, nochmals ca. zwei Minuten braten. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. In dem Bratensatz die geschnittenen Zwiebeln schön braun braten. Mit etwas Cayennepfeffer würzen. Mit dem Portwein ablöschen, einkochen lassen, dann mit dem Kalbsfond auffüllen und wiederum gut einkochen. Die reduzierte Sauce mit 30 Gramm eiskalter Butter montieren (montieren = Eindicken durch Aufschlagen mit kalter Butter), einen Esslöffel Petersilie hacken, hineinrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder zugeben, in der Soße erwärmen und gut durchziehen lassen.

Für die Grießklößchen die Milch mit 40 Gramm Butter, Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen. Den Grieß einrühren und unter ständigem Rühren quellen lassen, bis sich die Grießmasse vom Topfboden löst. Kurz auskühlen lassen. In die noch warme Grießmasse die Eigelbe von zwei Eiern einröhren. Mit Hilfe eines Eisportionierers Kugeln ausschneiden und mit der Hand nachformen. Die geformten Klößchen etwas kalt stellen. In reichlich kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

50 Gramm Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Semmelbrösel in die Butter einröhren, mit Salz abschmecken, die Klößchen darin anschwenken und einen Esslöffel Petersilie hacken und beigegeben.

Den Salat putzen, gründlich waschen und in einer Salatschleuder trocken schleudern. Die Schalotte in kleine Würfel schneiden.

Den Meerrettich reiben. Weißen Balsamico, Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer, Meerrettich und die Schalottenwürfel gut vermischen und den Kopfsalat mit dieser Vinaigrette marinieren. Geröstete Pinienkerne darauf streuen und über den Salat frischen Parmesan hobeln.

Dessert: Erdbeer-Mutzen von Horst Lichter

Zutaten (für vier Personen)

250 g	Mehl
150 g	Zucker
250 g	Quark (40prozentig)
500 g	Erdbeeren
650 g	Zucker
3 EL	Grand Marnier
2	große Eier
100 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3 EL	Rumaroma
1 cl	Rum
0,5 TL	Natron
50 g	Butter
1,5 kg	Kokosfett zum Frittieren

Zubereitung:

Die Butter (Zimmertemperatur) mit den Eiern schaumig rühren, nach und nach ca. 150 Gramm Zucker und den Vanillezucker unterrühren und mit Quark vermengen. Das Mehl mit Natron vermischen und vorsichtig unterheben. Anschließend gut verrühren, damit keine Klumpen entstehen. Sehr lange mixen, bis eine glatte Creme entsteht. Zuletzt den Rum hinzugeben.

Das Kokosfett in der Friteuse auf ca. 200 Grad erhitzen. Zum Temperatur-Test den Stiel eines Holzlöffels ins Fett halten: Wenn Perlen entstehen, ist das Fett heiß genug. Nun den Teig mit zwei Löffeln abstechen und in das heiße Fett geben.

Die Mutzen sind fertig, wenn sie braun sind und oben schwimmen. Die Mutzen mit einem Schaumlöffel rausnehmen, gut abtropfen lassen und in einem tiefen Teller durch reichlich Zucker rollen.

Für die Erdbeercrème die Erdbeeren klein schneiden, den Puderzucker und den Grand Marnier in eine Schüssel geben, alles gut mischen. Dann das Ganze noch einmal aufkochen und ein Schnapsgläschen Rum (1 cl) dazu.

Einen Klecks Erdbeer-Crème auf einen Teller geben, Mutzen darauf – fertig!