

| Kernels Menü am 14. Juli 2006 | Sommernachtstraum

Vorspeise: Blattsalate mit gebratenen Garnelen von Alfons Schuhbeck

Zutaten (für vier Personen)

350 g	gemischte, knackige Salatblätter (z.B. Lollo Rosso, Chinakohl, Frisée, Radicchio, Eissalat, Chicorée, Kopfsalat, Romana)
16	Riesengarnelen
1	unbehandelte Orange
1	unbehandelte Zitrone
1 Stück	kleine Zimtrinde
1 Schote	Vanille
2 Scheiben	Knoblauch
2 Scheiben	Ingwer
1 EL	Butter
1 Prise	Curry
60 ml	Gemüsebrühe
2 EL	weißer Portwein
1 TL	Zucker
1 Msp.	Cayennepfeffer
50 g	Joghurt
50 g	Sauerrahm
1 TL	scharfer Senf
1 EL	Rotweinessig
1 TL	weißer Balsamico
1 TL	Sherry medium dry
50 ml	Pflanzenöl
50 ml	mildes Olivenöl
1 TL	Walnussöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Olivenöl, raffiniert, zum Braten

Zubereitung:

Die Salatblätter waschen, trocken schleudern und in kleinere Stücke zupfen.

Die Gemüsebrühe mit dem weißen Portwein, einem Teelöffel Salz und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen, Cayennepfeffer hinzufügen, einige Scheiben Knoblauch und Ingwer einlegen, auskühlen lassen und durch ein Sieb gießen. Die Brühe mit Joghurt, Sauerrahm, Senf, Rotweinessig, Balsamico und Sherry mixen und dabei das milde Olivenöl, das Walnussöl und das Pflanzenöl hineinlaufen lassen.

Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, die Garnelen halbieren und mit der Hautseite zuerst in einer Pfanne im Olivenöl bei milder Hitze etwa ein bis zwei Minuten anbraten. Die Garnelen wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und salzen. Jeweils einen Streifen von der Zitronen- und der Orangenschale schneiden und in die Pfanne geben, außerdem einen Zimtsplitter, Vanillemark, je einen Streifen Knoblauch und Ingwer. Butter hinzufügen, den Curry darauf streuen, bei niedriger Temperatur schmelzen lassen und alles miteinander verrühren. Scampi dazugeben und darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende die Gewürze herausnehmen.

Die Salatblätter mit dem Dressing marinieren, in Pastateller geben und mit den Garnelen anrichten.

Zwischengang: Bohnenbrotsalat mit mariniert Rinderhüfte von Ralf Zacherl

Zutaten (für vier Personen)

300 g	Rinderhüfte
400 g	Keniabohnen
2	Tomaten
3	Schalotten
3 Zweige	Bohnenkraut
100 g	Pecorino
0,5 Brot	Ciabatta
5 EL	Balsamico
1 TL	Senf
0,5 TL	Honig
	schwarzer Pfeffer
	Fleur de Sel
	hochwertiges Olivenöl

Zubereitung:

Als erstes die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser mit dem Bohnenkraut bissfest kochen. In Eiswasser abschrecken. In der Zwischenzeit das Ciabatta in dünne Scheiben schneiden und entweder in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig rösten, oder im Ofen in Olivenöl rund sieben Minuten bei 150 Grad. Anschließend die Rinderhüfte hauchdünn aufschneiden, dünn plattieren und abgedeckt kühl stellen.

Für die Marinade die Tomaten halbieren und auspressen. Den Saft mit den sechs Esslöffeln Olivenöl, dem Balsamico, dem Senf sowie dem Honig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schalotten schälen, fein würfeln und mit den Bohnen in die Marinade geben. Aus den ausgequetschten Tomaten den Strunk herausschneiden, haken und zum Salat geben.

Den Bohnensalat auf vier tiefe Teller verteilen und darüber das knusprige Brot geben. Die Rinderhüfte auf den Salat legen, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl würzen, Pecorino darüber reiben und schnell servieren.

1. Hauptgang: Kross gebratenes Doradenfilet mit Safrantomaten in Chorizosud von Alexander Herrmann

Zutaten (für vier Personen)

4	Doradenfilets, geschuppt und entgrätet
1,5 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
1 EL	Mehl
4	Strauchtomaten
5	Schalotten
18 Fäden	Safran
0,2 l	trockenen Weißwein
0,3 l	Gemüsebrühe
0,5 TL	Paprikapulver
0,5	Bio-Zitrone
2 Zweige	Estragon
1,5 EL	Süßrahmbutter
150 g	dünn geschnittene Chorizo-Wurst
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Die Doradenfilets an der Haut etwas einritzen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und nur die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. Auf der mehlerten Hautseite in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam braten und nach sieben bis acht Minuten eine angedrückte Knoblauchzehe und den Rosmarinzweig hinzugeben. Anschließend weitere vier Minuten langsam fertig braten.

Zwei Schalotten in Streifen schneiden und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Paprikapulver hinzugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Eine halbe Knoblauchzehe andrücken, hinzugeben und die Flüssigkeit um ein Drittel einköcheln lassen. Mit Hilfe eines Pürierstabes mixen, durch ein Sieb gießen, mit Salz, Pfeffer, Zitronenschalenabrieb und Zitronensaft abschmecken, Butter sowie Olivenöl hinzugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen. Den Estragon hacken, die Chorizo in Streifen schneiden, beides hinzugeben und auf die Teller verteilen.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, in Eis-Wasser abschrecken, Haut abziehen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und das Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden. Drei Schalotten in feine Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen und die Tomaten, Safran, Salz sowie eine Prise Pfeffer hinzugeben und circa 60 bis 90 Sekunden braten. Sofort auf die Teller verteilen und die kross gebratene Dorade darauf setzen.

2. Hauptgang: **Gazpacho 'andaluz real'** von Kolja Kleeberg

Zutaten (für vier Personen)

1,2 kg	Tomaten
2 Schoten	rote Paprika
1	Salatgurke
2	Gemüsezwiebeln
2	Frühlingszwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
50 g	abgezogene Mandeln
1	Chilischote
6 Scheiben	Toastbrot
2 EL	Rotweinessig
4 EL	Olivenöl
1	Zitrone
1 Bund	Schnittlauch
2	hartgekochte Eier
2 EL	entkernte, schwarze Oliven
1 Prise	Zucker
	weißer Pfeffer
	grobes Meersalz

Zubereitung:

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, Haut abziehen und entkernen. Zwei Tomaten zur Seite legen.

Eine der beiden Paprikaschoten waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Eine Hälfte der Gurke schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Gemüsezwiebeln pellen und grob zerteilen, Knoblauch pellen und grob hacken. Alles zusammen mit 40 Gramm Mandeln und der Chilischote vermengen. Mit Meersalz salzen und zuckern und mit dem Saft der Zitrone und weißen Pfeffer abschmecken. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag das Gemüse mit dem entstandenen Saft in der Küchenmaschine mixen, eventuell mit etwas eiskaltem Wasser verdünnen. Drei Scheiben vom Toastbrot entrinden, in Essig und Olivenöl einweichen und zur Bindung langsam untermixen.

Für die Einlage zwei enthüttete Tomaten zerschneiden. Die zweite Hälfte der Gurke würfeln, die zweite Paprika entkernen und würfeln. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, das Schnittlauch ebenfalls fein schneiden. Das Eiweiß der hartgekochten Eier in Würfel schneiden, die Oliven und die restlichen Mandeln grob hacken. Drei Toastbrot scheiben entrinden, in Würfel schneiden und in Olivenöl braten. Alles in die Suppe geben – fertig.

Tipp:

In Spanien gibt man zum Beweis der Kälte der Suppe einen Eiswürfel hinein, der nicht schmelzen darf.

Dessert: Königskuchen („Galette du roi“) von Sarah Wiener

Zutaten (für vier Personen)

1	28er Galetteform aus Metall oder Keramik, mit glattem Rand (ca. 4 bis 5 cm hoch)
1	Kreis aus Blätterteig, Durchmesser ca. 32 cm
1	Kreis aus Blätterteig, Durchmesser ca. 28 cm
4	Bio-Eier
130 g	fein gemahlene und geschälte Mandeln
130 g	Puderzucker
130 g	weiche Butter
1 EL	Orangenblütenwasser (in Apotheken erhältlich)
1 EL	Milch
1	kleine Figur zum Verstecken im Teig
	Mehl zum Einstäuben der Kuchenform
	Butter zum Einfetten der Kuchenform

Zubereitung:

Die Galetteform (Galette sind salzige, bretonische Pfannkuchen) buttern, mehlieren und zur Seite stellen, den Ofen auf 210 Grad vorheizen.

Den größeren Blätterteigkreis in die Form legen, mit einer Gabel überall anpieksen. Mandeln, Zucker und Butter gut mit einem Mixer verrühren. Drei Eier leicht verquirlen und mit dem Mixer unter die Mandel-Butter-Masse schlagen. Das Orangenblütenwasser hinzufügen.

Den Teig in die mit Blätterteig ausgelegte Form füllen, dabei zwei Zentimeter Rand frei lassen. Die kleine Figur im Teig einsinken lassen. Die Galette mit dem zweiten Blätterteigkreis schließen, den Rand festdrücken, wieder mit Gabel einstechen. Ein Ei mit einem Esslöffel Milch verquirlen und die Galette damit bepinseln. Für 30 Minuten in den Ofen schieben. Warm oder kalt essen. Und wer die versteckte Figur in seinem Kuchenstück findet, ist König!