

| Kerners Menü am 28. Juli 2006 | „Summer in the City“

Vorspeise: Tomaten-Melonen-Kaltschale mit Parma-Chips von Alexander Herrmann

Zutaten (für vier Personen)

0,5	Wassermelonen, kernlos
4	Tomaten
6 Zweige	Thymian
1 EL	Olivenöl
1 Schuss	Weißweinessig
12 Scheiben	Parmaschinken
	Cayennepfeffer
	Meersalz
	Pfeffer
	Chilipulver

Zubereitung:

Die Melone vierteln und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz und das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Die Thymianzweige waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

Die Melonen- und Tomatenstücke, Thymianblättchen, Olivenöl und Essig mit dem Stabmixer fein pürieren. Diese Kaltschale mit Cayennepfeffer, Chilipulver, Meersalz und Pfeffer würzen und – wenn möglich – eine Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Den Parmaschinken auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit einem weiteren Bogen Backpapier bedecken. Den Schinken mit einem kleinen Backblech oder einer ofenfesten Platte beschweren und im Ofen in etwa acht Minuten knusprig backen. Nach dem Abkühlen die Parma-Chips in die Kaltschale stecken und servieren.

Tipp:

Wenn man die Kaltschale mit etwas zusätzlichem Weißweinessig püriert, kann man sie als Marinade für einen Rucola-Mozzarella-Salat verwenden.

Zwischengang: Gazpacho-Gemüse-Mozzarella-Lasagne von Cornelia Poletto

Zutaten (für vier Personen)

2	Salatgurken
8	Strauchtomaten
4 Schoten	Paprika, rot
4 Schoten	Paprika, gelb
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Mayonnaise
200 g	Büffelmozzarella
1 Zweig	Basilikum
100 g	Rucola
	Olivenöl, hochwertiges
	Fleur de sel
	Pfeffer aus der Mühle
	Rotweinessig, mild

Zubereitung:

Salatgurken schälen. Eine der Gurken entkernen und in Würfel schneiden, um sie später zwischen den Mozzarella zu legen. Die andere Gurke für die Gazpacho grob würfeln und salzen. Die Tomaten waschen. Vier der Tomaten blanchieren (= kurz in Wasser kochen), häuten, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die anderen vier Tomaten für die Gazpacho vierteln. Alle Paprikaschoten vierteln und entkernen. Jeweils vier gelbe und vier rote Paprikafilets schälen. Die restlichen Paprikafilets für die Gazpacho grob würfeln.

Alles Gemüse, das für die Gazpacho grob gewürfelte wurde, und die geschälte Knoblauchzehe durch einen Entsafter geben. Den Gemüsesaft mit der Mayonnaise, einem Schuss Rotweinessig, Olivenöl, Fleur de sel und Pfeffer abschmecken. Die Gazpacho im Gefrierfach richtig kalt werden lassen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Den Rucola putzen und waschen. Die Basilikumblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die restlichen, gewürfelten Tomaten und Gurken in einer Schüssel mischen und mit etwas Gazpacho aus dem Gefrierfach, Olivenöl, einem Schuss Rotweinessig, Fleur de sel und Pfeffer abschmecken.

Die Gemüse abwechselnd mit den Mozzarellascheiben schichten und auf Tellern anrichten. Die eiskalte Gazpacho mit einem Zauberstab schaumig aufmixen und über die Lasagne geben. Mit Rucola garnieren.

1. Hauptgang: Thailändische Garnelenspieße mit Mango-Ananas-Chutney von Johann Lafer

Zutaten (für vier Personen)

80 g	Zucker
5	Schalotten
70 g	Ingwer
120 ml	Balsamico bianco
1	Mango, reif
1	Baby-Ananas
1 Schote	Chili
2 EL	Koriander
600 g	Riesengarnelen, küchenfertig
100 g	durchwachsenen Speck
4 Zehen	Knoblauch
3 Stangen	Frühlingslauch
2,5 EL	Sojasauce
3 EL	Sweet-Chili-Sauce
1,5 EL	Fischsauce
90 g	Semmelbrösel
12	Zitronengrassängel, spitz zugeschnitten
2 EL	Sesamöl
2 EL	Pflanzenöl
2	Kopfsalatherzen
10	Radieschen
2	Tomaten
1	Salatgurke
	Oliveöl con limone
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
1 Bund	Thai-Basilikum
2	Limonen

Zubereitung:

Den Zucker hellbraun karamellisieren, drei geschälte und in Streifen geschnittene Schalotten sowie 40 Gramm Ingwer geschält und fein gewürfelt zugeben. Mit 100 Millilitern Balsamico ablöschen und bei schwacher Hitze circa zehn Minuten leise köcheln lassen.

Mango und Ananas schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Beides unter den eingekochten Balsamico mischen, mit der fein gehackten Chilischote, Salz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen lassen. Den gehackten Koriander untermischen und alles kalt stellen.

Die Garnelen mit dem Speck durch den Fleischwolf drehen. Feingewürfelten Knoblauch, geschnittenen Frühlingslauch und 30 Gramm fein geriebenen Ingwer untermischen. Die Masse mit Sojasauce, Sweet-Chili-Sauce und Fischsauce kräftig würzen.

Semmelbrösel unter die Masse mischen und mit leicht eingeölten Händen jeweils einen großzügigen Esslöffel Garnelenmasse an jeweils einen Zitronengrasspieß drücken.

Beide Ölsorten in einer Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße darin langsam bei wenig Hitze etwa fünf bis zehn Minuten braten, dabei öfter wenden.

Kopfsalatherzen, Radieschen-, Tomaten- und Gurkenstreifen mit Olivenöl con limone, 20 Milliliter weißem Balsamico, zwei in Streifen geschnittenen Schalotten, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Die Spieße darauf anrichten mit Thai Basilikum und Limonenspalten anrichten.

© by JBK/Idee: Lafer

2. Hauptgang: Rosa gebratener Lammrücken im Thymian-Brotmantel mit römischem Fenchel von Sarah Wiener

Zutaten (für vier Personen):

300 g	Lammrücken (ohne Fett, ohne Sehnen), bio
3 Scheiben	Sandwichtoast
1 Zehe	Knoblauch
100 g	Blattspinat, frisch
30 g	Thymian
100 ml	Sahne
100 g	Butterschmalz
6 EL	Portwein
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
1 Prise	Zucker
4 Zweige	Thymian
3 Knollen	Fenchel, bio
2 EL	Olivenöl
150 ml	Weißwein
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
4 EL	Crème double
1 TL	Cognac
	Salz
	Pfeffer
	Meersalz
	Cayennepfeffer
	Majoran

Zubereitung:

Den Lammrücken in drei Portionen à 100 Gramm teilen. Anschließend von beiden Seiten salzen und pfeffern. Den Portwein, das Lorbeerblatt, die Nelke und eine Prise Zucker in einen kleinen Topf geben und auf ein Drittel der ursprünglichen Menge einkochen. Eines der drei Lammfleischstücke wird mit Blattspinat, 30 Gramm Thymian, Knoblauch, flüssiger Sahne, Salz, Pfeffer, etwas Majoran und der selbst zubereiteten Portweinreduktion im Mixer zu einer glatten Farce gemixt.

Die Rinde von den Toastscheiben schneiden und mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz zu vier Millimeter dicken Scheiben ausrollen. Die Brotscheiben circa vier Millimeter dick mit der Lammfarce bestreichen und zu einer Tasche einschlagen. Die anderen beiden Lamm-Portionen werden am Stück erst mit Blattspinat und dann mit je einer Brotscheibe eingeschlagen.

Butterschmalz und vier Zweige Thymian in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Taschen auf beiden Seiten circa vier Minuten goldbraun anbraten. Die Stücke aus der Pfanne nehmen und im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen mit Umluft circa fünf Minuten garen. Danach circa zwei Minuten ruhen lassen.

Für die Beilage die Fenchelknollen putzen, das Grün aufheben, die Knollen vierteln. Dann den Fenchel im heißen Öl andünsten, den Weißwein hinzufügen, bei geschlossenem Topf circa zwölf Minuten weich dünsten. Dann erkalten lassen und den Fenchel herausnehmen. Den Fenchelsud mit dem Tomatenmark, dem Paprikapulver, der Crème double, dem Cognac, Meersalz sowie Cayennepfeffer vermischen und über den Fenchel gießen. Mit dem Fenchelgrün verzieren. Mit dem Lamm auf einem Teller anrichten und genießen!



© by JBK/Idee: Wiener

Dessert: Omelette Surprise von Horst Lichter

Zutaten (für vier Personen)

8	Eier
1 Prise	Salz
3 - 4 EL	heißes Wasser
5 g	Butter
125 g	Zucker
4 EL	Grand Marnier
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Puderzucker
75 g	Instant-Mehl
50 g	Speisestärke
1 Msp.	Backpulver
500 g	Vanilleeis, in rechteckiger Verpackung

Zubereitung:

Für den Bisquit vier Eigelb mit dem Wasser schaumig rühren, zwei Drittel des Zuckers und den Vanillezucker dazugeben. Das Ganze so lange schlagen, bis eine cremige Masse entsteht.

Vier Eiweiß zu ganz steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker esslöffelweise dazugeben. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Darauf das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl geben und vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen, nicht rühren!

Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Teig darauf ausstreichen, auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 bis 225 Grad etwa zwölf Minuten backen. Nun den Bisquit so schneiden, dass er ganz um das Eis gelegt werden kann. Das Eis nun mit Bisquit ummanteln und ins Gefrierfach legen.

Die anderen vier Eiweiß mit einer Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen, den gesiebten Puderzucker unterrühren. Das Eis im Bisquitmantel auf eine leicht gebutterte, backofenfeste Platte legen, den Teig mit Grand Marnier beträufeln und mit dem Eischnee umhüllen (nicht spritzen), am besten mit einem Teigschaber. Unter Oberhitze im Backofen fünf bis sieben Minuten schön Farbe nehmen lassen.