

| Kerner's Menü am 4. August 2006 | „Grillen mit Pfiff“

Vorspeise: Curry-Pfirsich Hähnchen im Speckmantel von Horst Lichter

Rezept (für vier Personen)

4	Hähnchenbrüste
1 Dose	Pfirsiche
20 Scheiben	durchwachsener Speck
2	Eier
1 Flasche	Prosecco
150 g	Crème double
1 TL	Curry
	Salz
	Pfeffer
	Minze, frisch

Zubereitung:

In die Hähnchenbrüste jeweils eine Tasche schneiden, von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Von den Eiern das Eigelb trennen, dann die Eigelbe mit der Crème double und einem Teelöffel Curry mischen. Die Masse in die Hähnchenbrüste füllen.

Die Pfirsiche abschütteln, aber den Saft auffangen. In jede Hähnchenbrusttasche ein Viertelstück Pfirsich und zwei bis drei Blätter Minze legen. Jetzt den Speck als Mantel um die Hähnchenbrüste wickeln (eventuell mit Zahnstochern befestigen) und diese auf dem Grill circa zehn bis 14 Minuten garen.

Tipp:

Für ein passendes Getränk kann man die restlichen Pfirsiche klein schneiden, vier Blätter Minze hinzufügen, mit etwas Saft pürieren und mit Prosecco auffüllen.

Zwischengang: Black-Tiger-Prawns mit Chili-Kokos-Sauce von Mario Barth

Zutaten (für vier Personen)

12	Black-Tiger-Prawns, gesäubert
2 EL	Chiliöl
200 ml	Kokosmilch
200 g	Kokosflocken
2 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Koriander
0,5 TL	Green-Thai-Curry
0,5 TL	Bombay-Curry
	Salz
	Pfeffer
	Speisestärke
1	Baguette

Zubereitung:

Die Kokosmilch und die Kokosflocken in einer Schüssel verrühren. Den Knoblauch sowie einen Zweig Koriander sehr klein hacken, einen kleinen Teil davon für die Gambas beiseite stellen. Den Rest zusammen mit dem Green-Thai-Curry und dem Bombay-Curry zu der Kokoscreme hinzufügen. Gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke andicken.

Je drei Black-Tiger-Prawns auf einen Metallspieß aufziehen, von beiden Seiten salzen und mit Chiliöl bepinseln sowie den restlichen Knoblauch und Koriander darüber geben. Auf den Grill legen und unter mehrfachem Wenden wenige Minuten grillen. Die Gambas erst nach dem Grillen salzen.

Das Baguette auf dem Grill etwas knusprig backen und zu den Prawns und der Curry-Kokos-Sauce servieren.

© by JBK/Idee: Barth

1. Hauptgang: Gegrillter Schwertfisch mit Petersiliensauce und Tomateninfusion von Kolja Kleeberg

Zutaten (für vier Personen)

3 kg	Flaschentomaten, sehr reif, sehr saftig
1 Bund	Basilikum
1 Dose	Tomaten à 400 g
1	Orange
2	Zitronen
1 TL	Stärke
4	Schwertfischsteaks, à ca. 150 g, fingerdick
5 Blätter	Lorbeer, frisch
1 Bund	Blattpetersilie
250 ml	Olivenöl
2 Zehen	violetter Knoblauch, jung
2 TL	Korianderkörner, geröstet und geschrotet
2 TL	Paprika, edelsüß
1 TL	Piment d'Espelette
1	geschmorte rote Paprika (von der Antipasti-Theke)
2 EL	schwarze Oliven
	Zucker
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Für die Tomateninfusion die Flaschentomaten grob schneiden, dabei den Strunk entfernen. Im Mixglas mit den Dosentomaten, dem Basilikum, Salz, Zucker, Pfeffer und dem Abrieb einer Zitrone und einer Orange zerkleinern. Ein Nudelsieb mit einem Küchentuch auslegen, die Tomatenmasse hineingießen, das Tuch zubinden und an einem kühlen Ort über Nacht aufhängen. Einen Eimer oder Topf darunter stellen, um den klaren Tomatensaft aufzufangen. Am nächsten Tag den klaren Fond nochmals durch ein Tuch laufen lassen, aufkochen und bis zum gewünschten Geschmack reduzieren. Eventuell mit etwas in Wasser aufgelöster Stärke leicht abbinden.

Die Schwertfischsteaks pfeffern, in einer rechteckigen Schale mit ein wenig Olivenöl übergießen, die Lorbeerblätter darüberzupfen und den Fisch bis zur Zubereitung bei Zimmertemperatur marinieren.

Für die Petersiliensauce die Blattpetersilie fein schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit 200 Millilitern Olivenöl und Salz im Mixer oder Mörser zu einer Sauce mixen. Mit dem Koriander vermischen, mit Paprika, Piment und dem Saft einer Zitrone abschmecken. Oliven grob hacken und zusammen mit hauchdünn geschnittenen Paprikascheiben (= Juliennes) untermischen.

Die Schwertfischsteaks erst jetzt salzen, von jeder Seite ein bis zwei Minuten grillen und in einem tiefen Teller mit der Tomateninfusion und der Petersiliensauce anrichten.

Tipp :

Schwertfisch muss wie Thunfisch recht glasig serviert werden, da er schnell trocken wird.

2. Hauptgang: Gegrillte Schweinemedaillops mit Pflaumensauce von Johann Lafer

Zutaten (für vier Personen)

40 ml	Ahornsirup
40 ml	Sojasauce
30 ml	Portwein, weiß
2 Stangen	Zimt
3 Schoten	Chili, rot
2	Schweinefilets
2	Rinderfilets
8 Scheiben	durchwachsener Speck
400 g	Pflaumen, reif
50 g	Zucker
40 g	Ingwer
2 Zehen	Knoblauch
3	Schalotten
200 ml	Pflaumenwein
50 g	Pflaumenmus
1	Zitrone
400 g	Kenabohnen
2 – 3 Schoten	große Peperoni, rot
4,5 EL	Olivenöl
1	Baguette
	Chili aus der Gewürzmühle
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Für die Marinade den Ahornsirup erhitzen, Sojasauce, Portwein und Pfeffer mit den zerdrückten Zimtstangen und den klein geschnittenen Chilischoten zugeben. Die Schweinefilets in acht Medaillons schneiden, mit je einer Speckscheibe umwickeln und mit einem Spieß oder Küchengarn befestigen, dann in einen Gefrierbeutel geben. Die Marinade zugeben und alles miteinander vermischen. Den Beutel zubinden und das Fleisch über Nacht marinieren lassen. Alternativ kann für dieses Gericht auch Rinderfilet verwendet werden, das in der gleichen Marinade eingelegt und als Steak gegrillt wird.

Für die Pflaumensauce die Pflaumen halbieren, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, bis er hellbraun ist. Die Pflaumenwürfel, den fein gewürfelten Ingwer, den fein gewürfelten Knoblauch, die in Streifen geschnittenen Schalotten und die fein gehackte Chilischote zugeben und anschwitzen. Den Pflaumenwein angießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Pflaumenmus beigeben, etwas weiterkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Chili aus der Gewürzmühle und dem geriebenen Zitronenfruchtfleisch abschmecken.

Die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Die Peperoni in etwa zwei bis drei Zentimeter kurze Stücke schneiden und die Kerne entfernen. Die Bohnen in kleine Bündel aufteilen und diese jeweils durch ein Peperonistück stecken. Die Bohnenbündel mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und das Bündel mit einem Stück Speck umwickeln. Auf dem heißen Grill rundherum etwa acht bis zehn Minuten braten.

Die Schweine- und Rindermedaillons aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und auf dem Grill langsam garen. Mit den Bohnenbündeln, der Pflaumensauce und Baguette servieren.

Tipp:

Als Beilage kann man gut einen Sommersalat mit Joghurtdressing und frischen Kräutern reichen.

Dessert: Buttermilchblinsen mit Schokoladeneis und marinierten Erdbeeren von Sarah Wiener

Zutaten (für vier Personen)

150 g	Mehl
375 ml	Buttermilch
1	Boskop
12	Eier, bio
5 EL	Zucker
	Salz
1 EL	Butterschmalz
75 g	dunkle Kuvertüre
0,5 Ltr.	Sahne
1 Schote	Vanille
400 g	Erdbeeren, bio
1 EL	Pfefferminzlikör
2 Zweige	frische Pfefferminze
	Puderzucker

Zubereitung:

Für die Blinsen den Boskop grob reiben und mit dem Mehl und der Buttermilch zu einem Teig verrühren. Vier Eier trennen, das Eiweiß mit zwei Esslöffeln Zucker steif schlagen und anschließend unter den Teig heben. Eine Prise Salz hinzufügen. Butterschmalz auf einem glatten Grill schmelzen lassen. Mit der Schöpfkelle kleine Blinsen formen und etwa ein bis zwei Minuten von jeder Seite so lange backen, bis sie goldbraun sind. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Für das Schokoladeneis die Kuvertüre klein brechen und mit der Sahne in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Das Mark der Vanilleschote hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die Masse durch ein Haarsieb passieren. Die restlichen Eier trennen und die acht Eigelbe mit drei Esslöffeln Zucker schaumig rühren und abkühlen lassen. Alles in eine Eismaschine füllen und eine halbe Stunde rühren, bis die Masse kristallisiert.

Die Erdbeeren waschen, vierteln und mit einem Esslöffel Puderzucker und dem Pfefferminzlikör verrühren. Mit der frischen Pfefferminze verzieren und bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Anschließend alles zusammen anrichten.