

## | Kerners Menü am 17. November 2006 | „ohne Motto“

### **Vorspeise: Zitronen-Chili-Backhendl mit Endivien- und Feldsalat von Alfons Schuhbeck**

#### **Zutaten für vier Personen**

350 g	gemischte Endivien- und Feldsalatblätter
60 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Portwein, weiß
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
1 Msp.	Cayennepulver
50 g	Joghurt
50 g	Sauerrahm
1 TL	scharfer Senf
1-2 EL	Rotweinessig
1 TL	Balsamico-Essig, weiß
1 TL	Sherry, medium dry
50 ml	Pflanzenöl
50 ml	mildes Olivenöl
1 TL	Walnussöl
2	Eier
2 TL	Sahne
1	Zitrone, bio
4	Hähnchenbrüste (ohne Haut)
50 g	doppelgriffiges Mehl
50 g	Weißbrotbrösel
	Pflanzenöl zum Ausbacken
1 EL	Butter, kalt
1 EL	Dijon-Senf
1	Chili-Schote
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	frisch geriebene Muskatnuss
	Chilisalz
	Vanillesalz

#### **Zubereitung**

Den Salat waschen, trocken schleudern und Endivien in kleinere Blätter zupfen. Die Zitrone schälen und die Schale in feine Streifen schneiden, Zitrone auspressen.

Für die Salat-Marinade: Brühe mit weißem Portwein, Salz, Zucker, Cayenne, Joghurt, Sauerrahm, Senf, Rotweinessig, Balsamico und Sherry mixen und dabei alle Ölsorten hinein laufen lassen.

Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Senf, Chili- und Vanillesalz und einer Messerspitze Zitronenabrieb verrühren, die Chilischote entkernen und in feine Streifen schneiden und zugeben. Die Hähnchenbrüste dritteln, mit Chilisalz würzen, nacheinander in doppelgriffigem Mehl, verquirlten Eiern und den Weißbrotbröseln wenden, die Panade dabei nicht zu sehr andrücken.

In eine tiefe Pfanne zwei Zentimeter hoch Pflanzenöl einfüllen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die panierten Geflügelstücke darin von beiden Seiten goldbraun backen. Zum Schluss die Butter in das Öl geben, darin aufschäumen lassen und die Hähnchenteile auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Leicht salzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, den Salat marinieren und darauf anrichten.

## **Zwischengang:      Zwiebelsuppe mit Räucheraal und Sahnemeerrettich von Ralf Zacherl**

### **Zutaten für vier Personen**

5	Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
400 g	Räucheraal
1 Ltr.	Geflügelfond
0,25 Ltr.	Weißwein
8 cl	Cognac
5	Pflaumen, getrocknet
100 ml	Sahne
50 g	Meerrettich, frisch
0,5 Bund	Petersilie.
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver (scharf)

### **Zubereitung**

Den Räucheraal der Länge nach halbieren, von Haut und Gräten befreien und die Aalfilets in kleine Würfel schneiden. Die Haut und Gräten mit dem Geflügelfond aufkochen, circa zehn Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Beides in Olivenöl und Butter goldgelb dünsten und mit Cognac und Weißwein ablöschen. Für circa drei Minuten kochen lassen, dann mit dem Aal-Fond auffüllen und circa zehn Minuten bei kleiner Hitze schwach köcheln.

Jetzt die Pflaumen in kleine Würfel schneiden, die Petersilie hacken und den frischen Meerrettich reiben.

Die Sahne cremig schlagen und mit dem geriebenen Meerrettich, Salz und Paprikapulver abschmecken.

Vor dem Servieren die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackten Trockenpflaumen, Petersilie, Aalwürfel darüber streuen.

Die Suppe in Gläser füllen und mit dem Sahnemeerrettich toppen.

## **1. Hauptgang:       Saibling in Basilikumbutter mit Sellerie-Limonensud                           von Alexander Herrmann**

### **Zutaten für vier Personen**

4	Saiblingsfilets, je 150 g
2 Zweige	Basilikum, frisch
2 EL	Olivenöl
0,25 Knolle	Sellerie, klein
1	Zwiebel, weiß
0,4 Ltr.	Gemüsebrühe (siehe Tipp)
0,2 Ltr.	Sahne
50 g	Butter
1	Limone
6 cl	Weißwein
0,5 EL	Süßrahm-Butter
1 TL	Butterschmalz
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 110 Grad Celsius vorheizen.

Die Saiblingsfilets, wenn nicht schon vom Fischhändler geschehen, enthäuten und von den Gräten befreien. Dann in mundgerechte Stücke schneiden, von beiden Seiten mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf jedes Stück Fisch ein Basilikumblatt legen. Die Butter schmelzen und damit die Stücke bepinseln. Den Fisch in eine Auflaufform legen, diese mit Klarsichtfolie bedecken und im Ofen 18 bis 20 Minuten bei 95 Grad glasig garen.

Anschließend die Gemüsebrühe ansetzen und auf niedriger Stufe köcheln lassen. Die Zwiebeln fein hacken.

Dann den Sellerie schälen, etwa 80 Gramm in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz knusprig frittieren. Das Ganze auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Den restlichen Sellerie in grobe Würfel schneiden, in einem Topf mit Olivenöl und den gehackten Zwiebeln anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe zu dem Sellerie dazu geben und weich kochen lassen.

Die Schale einer Limone abreiben und mit Sahne, Salz und Pfeffer zu den Selleriewürfeln geben, aufkochen und anschließend mit einem Pürierstab mixen. Die Mixtur durch ein Sieb passieren, erneut aufkochen, etwas kalte Süßrahm-Butter unterheben und auf die Teller verteilen.

Abschließend den Saibling halbieren, mit der Schnittseite nach oben in den Sud setzen und mit dem frittierten Sellerie garnieren.

### **Tipp – Gemüsebrühe:**

#### **Zutaten für vier Personen**

140 g	Zwiebeln
85 g	Karotten
25 g	Lauch
65 g	Sellerie
150g	Tomaten
10 g	Petersilienblätter
40 g	Meersalz

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 75 °C Umluft (85 °C bei Ober- und Unterhitze) vorheizen. Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie schälen bzw. putzen und in feine Würfel schneiden bzw. hacken. Die Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und die Tomaten klein schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Alles mit dem Meersalz in einen Mixer geben und möglichst fein pürieren.

Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen und die Masse darauf geben. Über Nacht (etwa 8 Stunden) im Backofen trocknen lassen, dabei die Ofentür einen Spalt offen lassen. Die Masse im Mixer fein mahlen, falls nötig, durch ein Sieb streichen. Das Pulver ist in einem gut verschließbaren Gefäß mindestens 10 Wochen haltbar. Zum Würzen benötigt man 1 TL Pulver für 1 Tasse Flüssigkeit.

© by JBK/Idee: Herrmann

## **2. Hauptgang: In Rotwein geschmorter Putenbrust-Braten mit Tomaten, Oliven und Vanille-Kartoffelschnee von Andreas C. Studer**

### **Zutaten für vier Personen**

800 g	Putenbrust
100 g	Oliven, schwarz, entkernt
100 g	Tomaten, getrocknet (eingelegt in Olivenöl)
0,5 Bund	Basilikum
1 EL	Butterschmalz
2	Zwiebeln, rot
200 ml	Rotwein, am besten Barolo
1 EL	Balsamico-Essig
800 g	Kartoffeln, mehlig kochend
250 ml	Milch
1	Vanilleschote
	Salz
	Pfeffer
	Fleur de Sel

### **Zubereitung**

Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Putenbrust längs aufschneiden, mit Fleur de Sel salzen und pfeffern. Tomaten, Oliven und Basilikum grob hacken, auf das Fleisch verteilen, zusammen rollen und mit einer Küchenschnur zusammen binden.

In einem Bräter in Butterschmalz auf allen Seiten anbraten und im Ofen 30 Minuten schmoren. Die roten Zwiebeln in Spalten schneiden und nach zehn Minuten zusammen mit dem Wein zur Putenbrust dazugeben.

Zum Schluss Balsamico-Essig über das Fleisch geben.

Kartoffeln gut waschen und in Würfel schneiden, mit der Schale 20 Minuten in Salzwasser kochen und anschließend durch die flotte Lotte (Passiermühle) treiben. Die Vanilleschote auskratzen, das Mark mit der Milch zu dem Kartoffelschnee geben und das Ganze mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Oder: Kartoffeln gut waschen und in Würfel schneiden, mit der Schale circa zehn Minuten in den Dampfgarer und danach durch die flotte Lotte treiben.

Zum Schluss den Braten aufschneiden, mit Zwiebeln, Sauce und Kartoffelschnee servieren.

## **Dessert: Feigentorte mit Granatapfelkernen von Sarah Wiener**

### **Zutaten für vier Personen**

1 Paket	Blätterteig, tiefgekühlt
1,3 kg	Feigen, rot, reif
1	Orange, bio
200 ml	Rotwein, fruchtig
1	Vanilleschote
4 EL	Honig, flüssig, bio
400 g	Mascarpone
2 EL	Zucker
100 ml	Sahne
150 g	Joghurt, mind. 3,5 % Fettgehalt
0,5	Limette
1	Granatapfel
50 g	Pistazien, frisch, geschält
30 g	Butter, zum Einfetten der Form
30 g	Mehl
300 g	Linsen, getrocknet
3 EL	Haselnüsse, gemahlen

### **Zubereitung**

Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Von einer Limettenhälfte mit einem Zestenreisser hauchdünne Streifen der Haut abschaben. Diese mit Mascarpone, Joghurt und Honig glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse kalt stellen.

Eine flache, runde, Backform mit herausnehmbarem Boden mit Butter einfetten und mehlieren. Den aufgetauten Blätterteig mit einem Nudelholz zu einer großen runden Blätterteigplatte ausrollen. Den Blätterteig in die eingefettete Backform legen und mit der Gabel einpieksen. Nun "blind backen": Dazu über den Teig Backpapier legen und die Form mit Linsen (oder anderen Hülsenfrüchten) füllen und für etwa 20 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben. Nach dem Backen Backpapier und Linsen entfernen. Ganz auskühlen lassen.

Für die Füllung: Von der Orange mit dem Zestenreisser hauchdünne Streifen der Haut abschaben und die Orange anschließend auspressen. Das Mark einer Vanilleschote auskratzen. Nun zunächst den Zucker karamellisieren und dann mit Rotwein, Saft und Zesten der Orange sowie dem Vanilleschotenmark aufkochen und reduzieren lassen. Kurz vor Schluss die Feigen hinzufügen und acht Minuten bei schwacher Hitze mitköcheln. Alles richtig abkühlen lassen.

Den Granatapfel entkernen. Die gemahlenen Haselnüsse gleichmäßig auf den Kuchenboden streuen. Die Mascarponecreme auf dem Blätterteig verteilen. Für die Blütenoptik die Feigen über Kreuz aufschneiden und auf die Creme legen. Mit zwei bis drei Löffeln des Suds beträufeln und mit frischen Granatapfelkernen verzieren. Die geschälten Pistazienkerne klein hacken und darüber streuen.

### **Tipp:**

Falls die Mascarponecreme zu flüssig wird, kann sie auch mit Gelantine – nach Packungsanweisung – eingedickt werden.