

| Kerners Menü am 22. Dezember 2006 | „Weihnachten“

Vorspeise: Pillekuchen von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

1 kg	Kartoffeln, festkochend
3	Eier
150 g	Speck, durchwachsen
3 EL	Mehl
30 g	Schweineschmalz
75 ml	saure Sahne
2-3	Zwiebeln
1 TL	Salz
0,5 TL	Pfeffer, weiß
0,5 TL	Muskatpulver

Zubereitung

Kartoffeln schälen, dann grob reiben oder in feine Stifte schneiden.

Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Speck und Zwiebeln würfeln und zusammen kurz, aber kräftig anbraten.

Die Kartoffeln darüber verteilen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Ganze unter mehrmaligem Wenden goldgelb braten. Nun alles in der Pfanne bis zum Rand verteilen.

Eier, Mehl und Sahne vermengen, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen, über den Kuchen gießen und stocken lassen.

Sofort heiß auf einer großen Platte servieren.

Zwischengang: Gebackene Seezungenröllchen mit Gambas auf Rotwein- Wirsing von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

4	Seezungenfilets, groß
4	Garnelen, ohne Schale 8/12, Wildfang
2 EL	Kalbsbrät, fein (vom Metzger)
1	Ei
10 EL	Mie de pain (weiße Semmelbrösel)
1	Zwiebel, rot
1	Wirsingkopf, ca. 250 g
2 EL	Mandeln, gehobelt
0,3 Ltr.	Rotwein
1 EL	Honig
1 EL	Butter
	Muskat
	Lebkuchengewürz
	Pfeffer, schwarz
	Meersalz (Fleur de Sel)
	Mehl
	Olivensöl

Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad Celsius (Umluft) vorheizen.

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit dem Honig und Rotwein einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr übrig ist.

Die gehobelten Mandeln in einer kleinen Pfanne hellbraun anrösten.

Vom Wirsing die äußeren Blätter abzupfen und waschen. Zwei bis drei hellgrüne Blätter zur Seite legen. Den Rest vierteln, den Strunk entfernen und bis auf die hellgrünen Blätter alles in feine Streifen schneiden. Den Wirsing in Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf ein Sieb geben. Von den ganzen Blättern den Blattstrunk entfernen, zwischen einem Tuch trocken legen und plattieren.

Die Garnelen von Schale und Darm befreien und halbieren.

Die Fischfilets auf der Hautseite leicht einschneiden und plattieren. Danach die Hautseite leicht mit dem Kalbsbrät bestreichen und darüber die Wirsingblätter verteilen. Diese wieder mit Kalbsbrät bestreichen. Je zwei halbe Garnelen darauf legen und einrollen. Die offenen Enden mit dem restlichen Brät verschließen und nun die Röllchen wie ein Schnitzel panieren.

Die Röllchen in heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Umluft circa acht Minuten fertig garen. In der Zeit den Wirsing in der Butter anschwitzen, mit Salz, Muskat, Mandeln und etwas Lebkuchengewürz würzen, fertig dünsten und kurz vor dem Anrichten die Rotweinreduktion darüber geben.

Wenn die Seezunge fertig ist, diese halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Wirsing schnell servieren.

1. Hauptgang: Seeteufel mit Kümmel gebraten, dazu Paprika-Grünkohl-Gemüse von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Für das Pesto:

80 g	Blattspinat oder Petersilie
80 g	Kräuterblätter (Basilikum, Kerbel o.ä.)
1 TL	Parmesan, frisch gerieben
1 TL	Mandelblättchen
0,5 Zehe	Knoblauch
40 ml	Olivenöl
80 g	gebräunte Butter
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
	ein paar Tropfen Zitronensaft

Für das Paprika-Grünkohl-Gemüse:

500 g	Grünkohl
je 1	rote und grüne Paprika
100 ml	Gemüsebrühe
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Butter
1 EL	braune Butter
1 Msp.	Cayennepfeffer
1 Msp.	Orangenabrieb
	Muskatnuss, frisch gerieben
	Salz

Für den Fisch

500 g	Seeteufelfilet
1 EL	Kümmel, ganz
1 EL	Öl
	Salz

Zubereitung

Für das Pesto: Die Spinatblätter und Petersilie von den Stielen zupfen, gründlich waschen, abtropfen lassen und in Salzwasser blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Mit den Händen das übrige Wasser noch gut ausdrücken. Grob zerkleinern und in einen Mixer geben. Die Kräuterblätter waschen, trocken schleudern, in Streifen schneiden und mit Parmesan, Mandeln, Knoblauch, Olivenöl und brauner Butter ebenfalls in den Mixer geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und zu einer glatten grünen Paste verarbeiten.

Für das Paprika-Grünkohl-Gemüse: Den Grünkohl von den Stielen zupfen, gründlich waschen und abtropfen lassen. In kochendem Salzwasser ein bis zwei Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und mit den Händen das überschüssige Wasser ausdrücken.

Die Paprika entstrunken, entkernen und in ein Zentimeter breite Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest garen, in kaltem Wasser abschrecken.

Mit der Gemüsebrühe in eine Pfanne geben. Den Knoblauch schälen und hineingeben, die braune Butter hinzufügen und mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen. Die Knoblauchzehe danach entfernen. Die Flüssigkeit abgießen und mit zwei bis drei Esslöffel Pesto und der Butter mit Hilfe eines Stabmixers aufmixen. Wieder zu dem Gemüse geben, durchschwenken und zuletzt den Orangenabrieb hinzufügen.



Die Seeteufelfilets in zwei Zentimeter dicke Medaillons schneiden und auf beiden Seiten mit Kümmel bestreuen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl insgesamt etwa vier Minuten braten, danach salzen und pfeffern.

Das Gemüse in tiefen Tellern mit der Sauce anrichten. Den Fisch in Stücke schneiden und darauf legen.

© by JBK/Idee: Schuhbeck

2. Hauptgang: Ganzer Rehrücken mit gebackenem Rotkohlknödel und Cassis-Feigen von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

Für den Rehrücken:

40 g	Butterschmalz
1	Rehrücken, küchenfertig, ca. 3 kg
2	Zwiebeln, rot
100 g	Staudensellerie
1	Apfel
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Honig
100 ml	Portwein
100 ml	Rotwein
100 ml	Orangensaft
400 ml	Wildfond
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
8	Wacholderbeeren
4	Pimentkörner
10	Pfefferkörner
2 cl	Orangenlikör
40 g	Butter, kalt
	Salz
	Pfeffer
	Kerbel für die Garnitur

Für die Rotkohlknödel:

500 g	Rotkohl
2 EL	Apfelmus
1 Stange	Zimt
0,5 EL	Honig
150 ml	Rotwein
50 g	Schalotten
20 g	Butterschmalz
1	Nelke
2	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
3	Pfefferkörner
1	Apfel
2 EL	Speisestärke
40 g	Mehl
2	Eier
80 g	Semmelbrösel
300 ml	Fett, zum Frittieren
	Salz

Für die Cassis-.Feigen:

50 g	Zucker
150 ml	Johannisbeersaft, schwarz
3	Gewürznelken
1	Orange, unbehandelt
5 EL	Aceto Balsamico
8	Feigen

Zubereitung

Für den Rehrücken: Backofen auf 120 Grad Celsius vorheizen.

Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Fleischseite im Bräter anbraten. Anschließend den Rehrücken herausnehmen.

Zwiebeln schälen und vierteln, Staudensellerie in Würfel schneiden, Apfel vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Zwiebeln, Staudensellerie und Apfel in den Bräter geben und anschwitzen. Tomatenmark und Honig unterrühren und mit anrösten. Mit Rotwein, Portwein und Orangensaft ablöschen und den Wildfond angießen. Wacholderbeeren zerdrücken und zusammen mit Rosmarin, Thymian, Piment- und Pfefferkörner zum Sud hinzugeben. Das Fleisch wieder in den Bräter geben und für etwa 30 Minuten bei 120 Grad in den Ofen schieben. Dabei öfter mit dem Sud übergießen.

Wenn der Rücken gar ist, herausnehmen und ruhen lassen. Den Wildfond eventuell noch etwas köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren, mit Orangenlikör verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss kalte Butterwürfel einrühren.

Für die Rotkohlnödel: Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit Apfelmus, Zimtstange, Honig und Rotwein vermengen, gut durchkneten, mit Salz würzen und etwa drei bis vier Stunden ziehen lassen.

Die Schalotten in feine Streifen schneiden und in einem großen Topf im Butterschmalz glasig dünsten. Pfefferkörner schroten. Das marinierte Rotkraut zu den Schalotten geben und die Gewürze mit dem Rotkraut circa 30 Minuten in einem Topf zugedeckt schmoren.

Den Apfel reiben und zu dem Rotkraut geben, einmal kurz aufkochen. Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und das Rotkraut damit binden. Zimtstange und Gewürze entfernen und auskühlen lassen.

Eier verquirlen, Fett in einem großen Topf heiß werden lassen. Aus dem kalten Rotkraut Klöße formen und einfrieren. Wenn die äußere Schicht der Knödel gefroren ist, herausnehmen, in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und im heißen Fett ausbacken. Danach mit Küchenpapier abtropfen

Für die Cassis-Feigen: Von der Orange Schale abreiben und Saft auspressen. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Johannisbeersaft ablöschen. Nelken, Zimtstange, Orangensaft und –schale, Aceto Balsamico begeben und auf drei Viertel reduzieren lassen.

Feigen schälen und in die Flüssigkeit geben. Einmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Feigen circa vier Stunden in der Flüssigkeit ziehen lassen.

Zum Anrichten das Fleisch vom Knochen lösen und in Medaillons schneiden. Mit Rotkohlnödeln, Cassis-Feigen und der Sauce anrichten und mit Kerbel garnieren.

Tipp:

Als Beilage kleine Fingermöhren in Butter und Zucker glasieren und dazu servieren.

Dessert: Nussbeugerl, Teufelspillen und Vanillekipferl von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

140 g	Puderzucker
265 g	Haselnüsse, gemahlen
125 g	Walnüsse, gemahlen
110 g	Mandeln, geschält
160 g	Schokolade, dunkel (Kuvertüre)
5	Eier, bio
150 g	Sauerkirschen, ohne Stein
1 Flasche	Kirschwasser
460 g	Mehl
330 g	Butter
320 g	Zucker
10 g	Hefe
30 g	Semmelbrösel
1 EL	Honig
1 Msp.	Zimt, gemahlen
300 ml	Milch
1 EL	Rum
3	Vanilleschote
300 g	Puderzucker
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad Celsius vorheizen

Für die Teufelspillen: In einer Schüssel die Sauerkirschen vollständig mit Kirschwasser bedecken und ziehen lassen, bestenfalls eine ganze Nacht lang. Abtropfen lassen.

Auf einer feinen Reibe die dunkle Schokolade reiben. Aus 140 Gramm Puderzucker, 140 Gramm gemahlene Haselnüsse, 60 Gramm geriebener Schokolade und einem Ei einen Teig kneten. Daraus eine Rolle formen und diese in Scheiben von etwa 2,5 Zentimeter Durchmesser und ein Zentimeter Dicke schneiden.

In jede Scheibe eine Kirsche drücken und daraus dann eine Kugel formen, diese anschließend in den übrig gebliebenen 100 Gramm Schokolade wälzen.

Für die Nussbeugerl: Die Hefe in 50 Milliliter kalter Milch auflösen. Ein Ei trennen. 100 Gramm Butter mit 210 Gramm Mehl vermengen. Zusammen mit dem Eidotter, 30 Gramm Zucker und einer Prise Salz zu einem festen Teig verarbeiten. Diesen ausgiebig kneten und eine halbe Stunde ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zwei Millimeter dick ausrollen und in gleiche, etwa zehn Zentimeter große Quadrate schneiden.

Für die Füllung: Je 125 Gramm geriebene Hasel- und Walnüsse, 50 Gramm Zucker, 30 Gramm Butter, 30 Gramm Semmelbrösel, einen Esslöffel Honig, eine Messerspitze Zimt, einen Viertelliter Milch und einen Esslöffel Rum miteinander vermischen und auf dem Herd etwa zwei Minuten lang erhitzen – aber nicht kochen!

Leicht abkühlen lassen und je einen Esslöffel der Masse auf ein Quadrat legen. Dieses über Eck zusammenrollen und daraus Beugerl (ähnlich der Kipferl-Form, etwas größer) formen. Die Beugerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Ein Ei verquirlen und die Beugerl damit bestreichen. Backofen vorheizen. Beugerl 15 Minuten gehen lassen und dann im Backofen bei 175 Grad etwa 20 Minuten backen.

Für die Vanillekipferl: Vanillezucker herstellen. Dazu zwei Vanilleschoten auskratzen und unter 150 Gramm Zucker und 300 Gramm Puderzucker mischen. In ein verschließbares (Einmach-)Glas füllen und über Nacht, besser noch eine Woche lang, ziehen lassen, dabei immer mal wieder durchschütteln.

Eine Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen. Die Mandeln sehr fein mahlen. (Man kann auch zu gemahlenen Mandeln greifen.) 200 Gramm Butter in Flöckchen zupfen. Zwei Eier trennen. Die gemahlenen Mandeln mit 250 Gramm Mehl, 90 Gramm Zucker, einer kleinen Messerspitze Salz, dem Vanillemark und der Butter auf der Arbeitsfläche mit einem großen Messer durchhacken. Die Eigelbe dazu geben und einen Teig daraus kneten. Diesen in Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.

Nach etwa einer Stunde Kühlung aus dem Teig eine Rolle formen und aus dieser 50 gleichgroße Stücke schneiden.

Den Backofen auf 190 Grad Celsius vorheizen.

Aus den Teigstücken Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Etwa 12 Minuten lang backen, bis die Kipferl hellbraun sind. Die Kipferl noch warm in dem selbst hergestellten Vanillezucker wenden.

Tipp: Dazu passen als Getränk sehr gut Espresso oder frisch gebrühter Kaffee.

© by JBK/Idee: Wiener