

| Kerners Menü am 19. Januar 2007 | „ohne Motto“

Vorspeise: Rindertatar mit Senfcrème und Feldsalat von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

400 g	Rindfleisch, schier
1 TL	Zucker
2	Schalotten
1	Sardellenfilet, eingelegt
60 g	Cornichons
0,5 EL	Kapern, aus dem Glas
2	Eier
1 EL	Ketchup
0,25 Bund	Petersilie, glatt
1 Msp.	Paprikapulver, edelsüß
100 g	Crème fraîche
2,5 EL	Senf, mittelscharf
0,5	Zitrone
0,25 Bund	Schnittlauch
4 Scheiben	Toastbrot
1 EL	Butterschmalz
1 Zehe	Knoblauch
150 g	Feldsalat
4 EL	Balsamicoessig, weiß
6 EL	Walnussöl
2 EL	Walnusskerne
	Chili aus der Gewürzmühle
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Schieres Rindfleisch (ohne Fett und Sehnen) in kleine Würfel schneiden, mit zwei bis drei Prisen Salz und Zucker mischen und zehn Minuten stehen lassen. Anschließend durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Eier trennen. Schalotten schälen. Sardellenfilet abspülen und trocken tupfen. Beides zusammen mit den Cornichons und den Kapern fein hacken und mit zwei Eigelb unter das Fleisch mischen.

Petersilie hacken. Tatar mit einem Teelöffel Senf, Ketchup, einem Esslöffel Petersilie, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butterschmalz goldbraun rösten.

Für die Senfcrème: Zitrone auspressen. Crème fraîche, zwei Esslöffel Senf, einen Esslöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle miteinander verrühren.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Tatar mit Hilfe eines Metallringes zu einem großen flachen Kreis auf den Teller geben. Senfcrème dünn darüber streichen und Schnittlauch und Butter-Brotcroutons darüber streuen.

Feldsalat gut waschen und trocken schleudern. Essig, Öl, Salz und Pfeffer miteinander verrühren und über den Salat geben. Walnusskerne hacken und über den Salat streuen. Mit dem Tatar servieren.



© by JBK/Idee: Lafer

Zwischengang: Gurkenrahmsuppe mit Speck von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

1	Zwiebel
20 Scheiben	Speck, durchwachsen
50 g	Butter
1 EL	Tomatenmark
3	Salatgurken
3 EL	Senf, süß
1 Bund	Dill
1 Ltr.	Sahne
3	Eier
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Salatgurken schälen und halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Nun zunächst die Zwiebelwürfel im Topf mit der Butter andünsten. Die Gurkenstreifen zugeben und mit dünsten. Anschließend mit Tomatenmark und Senf gut verrühren, mit Sahne aufgießen – circa eine Kaffee tasse von der Sahne für später aufheben – und mit Salz, Pfeffer und dem fein geschnittenen Dill würzen. Kurz aufkochen lassen und anschließend zur Seite stellen.

Drei Eigelb mit dem Rest der Sahne gut verrühren und kurz vor dem Servieren zur Suppe geben.

Die Speckscheiben auf dem Backblech verteilen und im Backofen bei 220 Grad schön knusprig backen.

Zum Anrichten die Suppe in eine kleine Tasse geben, darüber eine gebratene Speckscheibe und einen Zweig Dill zur Dekoration.

1. Hauptgang: Garnelenschwänze in Paprikasalsa von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

500 g	Garnelenschwänze
3	Paprika, rot
1	Lorbeerblatt
2	Knoblauchzehen
6 EL	Oliven- oder Rapsöl
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Fleur de Sel (Meersalz)
	Pfeffer, schwarz
	Piment d'Espelette

Zubereitung

Die Schale der Garnelenschwänze sowie den Darm entfernen, der sich an ihrer gekrümmten Außenseite befindet. Die Garnelenschwänze in einer Pfanne in etwa zwei Esslöffel Oliven- oder Rapsöl zwei Minuten anschmoren, dann zur Seite stellen.

Zwei Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Paprika waschen, entkernen und grob raspeln.

Für die Salsa: In eine Pfanne etwa vier Esslöffel Oliven- oder Rapsöl geben. Die Paprikaraspeln, den Knoblauch und das Lorbeerblatt hinzufügen und alles für acht bis zehn Minuten auf kleiner Flamme schmoren lassen. Falls die Konsistenz der Salsa zu fest ist, zum Verlängern etwa 50 Milliliter Wasser hinzugießen und so lange reduzieren lassen, bis sie cremig ist.

Für die letzten zwei Minuten Schmorzeit die Garnelenschwänze hinzufügen. Mit einer Prise Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken. Drei Esslöffel Petersilie über das Ganze streuen.

2. Hauptgang: Das echte Chili con Carne von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

1 EL	Oregano, getrocknet
2 EL	Kreuzkümmel
1 EL	Salbei, getrocknet
1 TL	Pfeffer, schwarz
1 TL	Chilipulver
800 g	Rinderhackfleisch, grob
8 EL	Öl
2	Zwiebeln
6 Zehen	Knoblauch
330 ml	amerikanisches Bier, nicht zu herb
1 kl. Dose	Tomaten
je 0,5 Becher	Joghurt, Saure Sahne und Quark
1 Ltr.	Hühnerbrühe
2	Lorbeerblätter, frisch
4	Maiskolben
1 EL	Zartbitterschokolade
12	Chilischoten, grün und gelb
10	Tomatillos, entblättert
0,5 Bund	Korianderblätter, frisch
0,5 Bund	Minze
	Meersalz aus der Mühle

Zubereitung

Maiskolben in einer Pfanne mit vier Esslöffel Öl goldbraun rösten. Dann in einem Backofen bei circa 160 Grad warm halten.

Oregano, Kreuzkümmel, Salbei und schwarzen Pfeffer in einer Schüssel mischen. Das Rinderhackfleisch zugeben und die Gewürze kräftig einmassieren.

Joghurt, Saure Sahne und Quark verrühren, mit einer Prise Pfeffer und Salz abschmecken.

Zwiebeln, Kräuter und Knoblauchzehen fein hacken.

Vier Esslöffel Öl in einem flachen, breiten Topf erhitzen und das Fleisch darin gut anbraten.

Wenn das Fleisch gut gebräunt ist, herausnehmen und im selben Topf Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen.

Fleisch wieder zugeben, das Chilipulver unterrühren, salzen, mit Bier ablöschen. Es sollte allerdings kein zu herbes, bitteres Bier sein. Die Dosentomaten gut abtropfen, zugeben und unterrühren.

Brühe und Lorbeerblätter dazugeben, salzen und 25 – 30 Minuten gut durchköcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren die grünen, gelben Chilischoten, die gehackten Kräuter sowie die Tomatillos zufügen. Fünf Minuten durchköcheln lassen.

Die Schokolade fein reiben und einrühren und mit einem Klecks Joghurt-Quark-Dip servieren.

Dessert: Bier-Tiramisu mit Gewürzen von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

4 Blatt	Gelatine
4	Eier
120 g	Puderzucker
500 g	Mascarpone
4 cl	Bierlikör (ersatzweise Orangenlikör)
200 ml	Sahne
70 g	Kristallzucker
250 g	Himbeeren
130 ml	Orangensaft
300 ml	dunkles Bier
1	Orange, bio
1	Zitrone, bio
1	Zimtrinde
1	Vanilleschote
1 TL	Pimentkörner
2	Nelken
10	Pfefferkörner, schwarz
2	Biskuitböden oder Wiener Böden, 1 cm dick
2 EL	Kakao
1 TL	Lebkuchengewürz
oder	
3 EL	Schuhbecks Gewürzzucker

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eier trennen. Vier Eigelb mit 60 Gramm Puderzucker auf einem Wasserbad hellschaumig aufschlagen. Dann vom Herd nehmen.

Gelatine ausdrücken, zugeben und glatt rühren. Danach Mascarpone und Bierlikör hinein rühren. Sahne halbsteif schlagen. Vier Eiweiß mit 60 Gramm Puderzucker zu einem cremigen, festen Schnee schlagen. Den Schnee locker unter die Sahne heben und alles unter die Mascarponecreme ziehen.

Das Mark einer Vanilleschote vorsichtig herauskratzen. Den Kristallzucker in einem Topf karamellisieren lassen. Dann mit Orangensaft ablöschen und mit Bier aufgießen. Orange und Zitrone schälen. Je einen Streifen davon, die Hälfte des Vanillemarks und die Gewürze zugeben und fünf Minuten ziehen lassen bis sich der Karamell gelöst hat. Die Gewürze entfernen und den Sud auskühlen lassen.

Die Himbeeren mit einem Esslöffel Zucker verrühren und pürieren.

Eine dünne Schicht Himbeermousse in eine Auflaufform füllen. Darauf einen Biskuit legen (ggf. auf die Form zuschneiden) und mit der Hälfte des Suds - mit Hilfe eines Pinsels - tränken. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und den Vorgang mit Himbeeren, Biskuit und Creme noch einmal wiederholen. Dabei mit einer Mascarponeschicht abschließen.

Im Kühlschrank mehrere Stunden durchziehen lassen.

Kakao mit Lebkuchengewürz mischen und vor dem Servieren dünn auf die Creme sieben, ersatzweise den Gewürzzucker verwenden.