

## **| Kerners Menü am 26. Januar 2007 | „Bella Italia“**

**Vorspeise: Marinierte Mozzarella auf Radicchio mit gebackenem Parmaschinken von Horst Lichter**

### **Zutaten für vier Personen**

2 Kugeln	Büffelmozzarella (je 150 g)
8 Scheiben	Parmaschinken
1 EL	rosa Pfeffer
2 Zehen	Knoblauch
4 EL	Balsamico-Essig, weiß
6 EL	Olivenöl, extra Vergine
1 TL	Thymian, frisch
1 TL	Oregano, frisch
0,5	Salatgurke
2 Köpfe	Radicchio

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Den Parmaschinken auf einem Backblech circa acht bis zehn Minuten im Backofen knusprig backen.

Den Mozzarella in circa 0,5 Zentimeter dicke Würfel schneiden.

Für die Marinade den rosa Pfeffer im Mörser grob zerstoßen, den geschälten Knoblauch durch die Presse hinzu drücken. Weißwein-Essig, Olivenöl, Thymian und Oregano untermischen. Die Sauce über den Mozzarella geben und circa zehn Minuten ziehen lassen.

Nun die Gurke schälen und entkernen, in gleich große Würfel wie den Mozzarella schneiden und dazugeben.

Das Ganze in den gewaschenen großen Blätter des Radicchios anrichten. Die kleinen Blättchen in feine Streifen schneiden und zum Dekorieren verwenden.

Den knusprig gebackenen Parmaschinken über den Salat geben.

## **Zwischengang: Orecchiette mit Paprikaschaum und Tintenfisch von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Personen**

8	Tintenfische, vorzugsweise Calamares
10 EL	Olivenöl
2 Zweige	Rosmarin
3 Zweige	Thymian
4 Zehen	Knoblauch
7	Paprika, rot
2	Schalotten
2 EL	Balsamico-Essig, weiß
500 g	Orecchiette (Öhrchen-Nudeln)
50 g	Oliven, schwarz, ohne Kern
50 g	Oliven, grün, ohne Kern
50 g	Tomaten, getrocknet
50 g	Pinienkerne
20 Blätter	Basilikum
80 g	Parmesan, frisch gehobelt
	Salz
	Pfeffer
	Chili aus der Gewürzmühle

### **Zubereitung**

Die Tintenfische putzen und küchenfertig herrichten. In einer Pfanne mit drei Esslöffeln heißem Olivenöl ca. eine halbe Minute von allen Seiten anbraten. Je einen Zweig Rosmarin und Thymian sowie zwei angedrückte Knoblauchzehen dazugeben. Dann alles aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und durch einen Entsafter pressen, so dass ca. 700 ml Saft entstehen.

Schalotten in feine Würfel schneiden, zwei Zehen Knoblauch fein würfeln. In der gleichen Pfanne von den Tintenfischen Schalotten und Knoblauch in zwei Esslöffeln heißem Olivenöl anschwitzen und mit dem Paprikasaft ablöschen. Den Sud auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Je einen Rosmarinzweig und Thymianzweig zugeben, mit weißem Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken und etwas ziehen lassen.

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Orecchiette darin nach Packungsanleitung bissfest garen, danach abschütten.

Den Paprikasud durch ein Sieb gießen und drei Esslöffel Olivenöl mit einem Zauberstab untermixen.

In einer Pfanne ohne Öl die Pinienkerne anrösten. Die schwarzen und grünen Oliven vierteln, die getrockneten Tomaten würfeln. Basilikumblätter grob zupfen. Von einem Zweig Thymian die Blätter zupfen. Parmesan reiben.

Die Orecchiette in einer großen Pfanne in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen und mit Pinienkernen, Oliven, getrockneten Tomaten, Basilikum- und Thymianblättern und Parmesan durchschwenken. Mit einem Esslöffel Olivenöl und Salz abschmecken.



Den aufgemixten Paprikaschaum zugeben, kurz aufkochen lassen, die gebratenen Tintenfische zugeben und servieren.

**Tipp:**

Es gehen auch jegliche Art anderer Nudeln. Statt des Paprikasaftes kann auch Tomatensaft verwendet werden, dann entsteht ein Tomatenschaum.

© by JBK/Idee: Lafer

## **1. Hauptgang:      Gefüllte Garnelenbällchen in Tomaten-Paprika-Sauce von Sarah Wiener**

### **Zutaten für vier Personen**

400 g	Garnelen, TK oder frisch
100 g	Weißbrot
100 g	Mozzarella, Kuhmilch
4 Zehen	Knoblauch
1	Ei, bio
100 g	Kapernäpfel, klein mit Stiel
1 EL	Blatt-Petersilie, frisch
2 EL	Olivenöl
2	Schalotten
1 EL	Oliven, schwarz, klein
400 ml	Tomaten, geschält (Dose)
1 EL	Tomatenmark
150 ml	Rotwein, trocken
1 Prise	Piment d' Espelette (milder Cheyenne-Pfeffer)
1	Paprika, rot
125 ml	Fischsud, fertig
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Garnelen säubern - dazu Schale, Kopf, Schwanz und Darm entfernen - und zerhacken.

Für den Teig: Den Fischsud in eine Schale füllen. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in den Fischsud einlegen bis es vollgesogen ist. Danach ausdrücken. Mozzarella auf einer groben Reibe raspeln oder fein hacken. Zwei Knoblauchzehen und die Blattpetersilie fein hacken. Garnelen, Weißbrot, Mozzarella, Knoblauch und Petersilie mit einem Ei vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Um jeweils einen Kapernäpfel den Teig zu einem Bällchen formen.

Garnelenbällchen kurz von allen Seiten in Öl anbraten.

Für den Tomatensud: Zwei Knoblauchzehen und Schalotten fein hacken und in Öl anschwitzen. Tomatenmark hinzufügen. Mit Wein ablöschen. Oliven entkernen und grob hacken, Paprika schälen, fein würfeln und zusammen mit den kleingeschnittenen Tomaten ebenfalls hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zwei Minuten durchschmoren lassen.

Nun die Garnelenbällchen in den schwach köchelnden Tomatensud geben und sechs Minuten durchgaren lassen.

Zum Servieren: Auf eine Platte geben, schwarze Oliven und frische, gehackte Petersilie darüber streuen.

### **Tipp:**

Dazu passt Baguette oder Ciabatta.

## **2. Hauptgang: Lammrücken im Artischockenboden mit Rucola von Mario Kotaska**

### **Zutaten für vier Personen**

4	Artischockenböden, groß
oder	
4	Artischocken, frisch
800 g	schier Lammrücken (am besten gleich beim Metzger parieren lassen)
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Zucchini, grün
3 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone, bio
150 ml	Sahne
0,5 Bund	Thymian
0,5 Bund	Rosmarin
1 Bund	Basilikum
5	Schalotten, länglich
2 Bund	Rucola
6 EL	Balsamico-Essig
200 ml	Geflügelfond
100 ml	Lammfond
50 g	Pinienkerne
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskat
	Oliveöl bester Qualität

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Bei gekauften Artischockenböden: Diese putzen und mit dem Kugelausstecher auch die „Haare“ entfernen.

Bei ganzen Artischocken: Die Blätter am unteren Teil der Artischocke abrupfen, dann diesen Teil abschneiden. (Der Rest der Artischocke wird nicht weiter verwendet.) Dann mit einem Kugelausstecher die „Haare“ des Bodens entfernen. Es soll der reine Boden übrig bleiben.

Anschließend kurz in 200 Milliliter kochendem Geflügelfond blanchieren.

Den Lammrücken so portionieren, dass er ziemlich genau in den Artischockenboden passt. Den Rest des Rückens in einer Küchenmaschine fein zerkleinern. Mit einem Teil der Sahne verrühren und eine Farce herstellen. Das Verhältnis sollte zwei Drittel Fleisch und ein Drittel Sahne sein.

Lammstücke mit Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch und Muskat würzen und in Olivenöl von allen Seiten eine bis zwei Minuten scharf anbraten. Im Kühlschrank kaltstellen.

Die Pinienkerne ohne Fett anrösten.

Paprika, Schalotten und Zucchini fein würfeln, in derselben Pfanne kurz anschwitzen, würzen und ebenfalls im Kühlschrank kaltstellen.

Einen Teil Thymian und Rosmarin hacken und zusammen mit dem angeschwitzten Gemüse unter die Farce geben. Die Lammstücke anschließend in Basilikumblätter einpacken.

Artischockenböden in eine Auflaufform setzen, einen Teil der Farce hineinfüllen, das eingepackte Lammfleisch darauf setzen und mit der restlichen Farce bedecken. Im Backofen bei 200 Grad circa 18 - 20 Minuten garen. Dabei immer wieder mit Lammfond ablöschen, damit die Böden nicht zu dunkel werden.

Den Rucola jetzt in einer Pfanne kurz anschwitzen, die Pinienkerne dazu geben. Mit reichlich gehackten Kräutern abschmecken und zum Schluss einen Spritzer Balsamico und einen Spritzer Zitrone zugeben.

Saucenspiegel auf Teller gießen, den Artischockenboden halbieren und dekorativ darauf anrichten.

**Dessert:     Schiefer Schoko-Walnuss-Mascarpone-Turm von Pisa mit Balsamico-Erdbeersauce von Andreas C. Studer**

**Zutaten für vier Personen**

150 g    Mehl  
200 g    Zucker  
3        Eier  
150g    Schokolade, dunkel (70%)  
200g    Butter  
100g    Walnüsse, geschält  
2 EL    Kaffeelikör (Kahlúa)  
200g    Mascarpone  
50g    Puderzucker  
1        Limone  
200g    frische Erdbeeren  
1 EL    Balsamico, alt, dickflüssig

**Zubereitung**

Ofen auf 250 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Limonenschale abreiben und Saft auspressen. Mascarpone mit Zucker, Limonenabrieb und Limonensaft anrühren und kühl stellen.

Mehl, Zucker und Eier gut verrühren. Die Schokolade und Butter schmelzen, Kaffeelikör dazu geben und zur Masse geben. Die geschälten Walnüsse grob hacken und einrühren.

Muffinform buttern und melieren und zu einem Drittel mit Teig befüllen. Im unteren Drittel des Ofens circa zwölf Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Zwei Erdbeeren für Dekoration beiseite legen und halbieren, den Rest mit Puderzucker pürieren.

Ausgekühlte Küchlein abwechselnd mit Mascarpone zu einem Turm stapeln und mit Erdbeerpüree umsprengeln. Abschließend mit Balsamico beträufeln und mit den halbierten Erdbeeren dekorieren.