

| Kerners Menü am 23. Februar 2007 | **„hot and spicy“**

Vorspeise: Süß-sauer marinierte Rostbratwürstel von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

2	Zwiebeln
1	Möhre
150 g	Knollensellerie
1 EL	Puderzucker
1 Ltr.	Geflügelbrühe
1	Lorbeerblatt
3	Wacholderbeeren
5	Pimentkörner
1 TL	Pfefferkörner, schwarz
1	Chilischote
3-4 EL	Rotweinessig
1 EL	Zucker
500 g	Nürnberger Rostbratwürste
40 g	Butter, kalt
1 Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Salz
	Cayennepfeffer

Zubereitung

Das Gemüse schälen und in 0,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Rostbratwürste in 0,5 bis ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

In einem Topf bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, das Gemüse hinzufügen und darin glasig anschwitzen. (Durch den Zucker tritt aus den Zwiebeln Saft aus, der bei milder Hitze den Film zum Anschwitzen bildet, dadurch wird das Öl ersetzt.)

Mit Brühe auffüllen, das Lorbeerblatt hinzufügen. Wacholderbeeren, Piment und schwarzen Pfeffer in ein Gewürzsäckchen geben und ebenfalls hinein geben. (Am besten eignet sich dafür ein Tee-Ei oder ein Einweg-Teebeutel, der mit einer Klammer verschlossen wird.) Das Gemüse gut zehn Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis es fast weich ist.

Die Chilischote halbieren und von den Samensträngen befreien. In feine Streifen schneiden und in Salzwasser blanchieren, bis sie weich sind. In kaltem Wasser abschrecken und in feine Würfel hacken.

Mit Essig, Zucker, Cayennepfeffer, den Chiliwürfeln und Salz abschmecken.

Knoblauchzehen und Ingwerknolle schälen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone schälen und die Schale in Scheiben schneiden. Die Wurstscheiben mit dem Knoblauch, einem Streifen Zitronenschale und vier Scheiben Ingwer einlegen, darin etwa drei Minuten ziehen lassen und die Gewürze anschließend alle heraus fischen.

Den Sud durch ein Sieb gießen, die Butter hinein mixen, mit Zucker, Salz und Essig gegebenenfalls nachwürzen. Den aufgebutterten Fond zu den Rostbratwürsteln zurück geben. Die Petersilie hacken und darüber streuen.

© by JBK/Idee: Schuhbeck

Zwischengang: Indischer gelber Linseneintopf mit Koriander und Ingwer von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

300 g	Linsen, gelb
2 EL	Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumen)
1 TL	Cumiensamen (Kreuzkümmelsamen)
1 Knolle	Ingwer (3 cm)
3 Zehen	Knoblauch
2	Chilischoten, grün, frisch
1	Zwiebel, groß
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Turmeric (Gelbwurz), gemahlen
1 Bund	Koriander, frisch
1 TL	Garam Masala (indische Gewürzmischung)
	Fleur de Sel (Meersalz)

Zubereitung

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Linsen in das kochende Wasser schütten und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten kochen.

Die Zwiebel in Streifen schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Cumiensamen anrösten. Die Zwiebelstreifen hinzugeben und kross anbraten.

Die Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Den Ingwer schälen und pürieren. Die Chilis klein schneiden. Alles zusammen mit dem Tomatenmark und dem gemahlenen Gelbwurz in die Pfanne geben, in der noch die angerösteten Samen und Zwiebelstreifen sind, und kurz schmoren lassen. Ein Viertel der Masse herausnehmen und zur Seite stellen.

Koriander hacken. Nur so viel von dem Linsenwasser abgießen, dass noch eine breiige Konsistenz verbleibt. Den Linsenbrei kräftig salzen, in die Pfanne geben und mit den anderen Zutaten gut durcheinander mischen. Mit Garam Masala und etwa der Hälfte des Korianders abschmecken.

Anschließend in kleinen Schüsseln anrichten. In jede einen Klecks der beiseite gestellten Knoblauch-Chili-Ingwer-Paste geben und mit dem restlichen Koriander garnieren.

1. Hauptgang: Gebratene Jakobsmuscheln mit Knusperschinken, Ofentomaten und Kartoffel-Oliven-Püree von Oliver Geißen

Zutaten für vier Personen

4	Eiertomaten, reif
8 Scheiben	Schinken, roh
1 Zehe	Knoblauch
2 Schoten	Chili, rot (getrocknet)
10	Kartoffeln, mehlig kochend
100 ml	Milch
1 Glas	Oliven, entkernt
12	Jakobsmuscheln
1	Zitrone
1 Bund	Rucola
	Salz
	Pfeffer
	Oregano
	Olivenöl

Zubereitung

Ofen auf 240 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser weich kochen.

Die Tomaten vierteln und mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen. Mit der Hautseite nach unten auf ein Backblech setzen, mit circa einem Esslöffel Öl beträufeln und im Ofen etwa zehn bis fünfzehn Minuten braten. Anschließend die Schinkenscheiben auf das Blech dazulegen und weitere zehn Minuten in den Ofen schieben, bis der Schinken knusprig ist und die Tomaten richtig Saft gezogen haben.

Die Kartoffeln abgießen, Oliven in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Kartoffeln mit einem Pürierstab zu einem Brei verrühren. Die Milch unterziehen, bis das Püree sahnig und locker ist.

Die Jakobsmuscheln salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit einem Schuss Öl und etwas klein gehacktem Chili etwa zwei Minuten scharf anbraten, bis beide Seiten leicht gebräunt sind.

Eine Zitrone auspressen und zwei Esslöffel Saft mit fünf Esslöffeln Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die Jakobsmuscheln in eine Schüssel füllen und mit dem Zitronensaft-Olivenöl-Dressing beträufeln.

Einen Klecks Kartoffel-Oliven-Püree auf einen Teller setzen, je vier Tomatenstücke, zwei Schinkenscheiben und drei Jakobsmuscheln dazu verteilen und mit etwas Rucola garnieren.

2. Hauptgang: Spicy Indian Chicken Curry von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

1 TL	Koriandersamen
1 TL	Kreuzkümmel
1	Kardamomkapsel
1	Chili, rot
	Currypaste (gekaufte)
1	Frühlingszwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
1	Limone
1	Romanesco
1	Paprika, rot
1	Paprika, grün
2	Zucchini
1,5 EL	Erdnussöl
500 ml	Kokosmilch
100 ml	Wasser
400 g	Kartoffeln, mehlig kochend
400 g	Hähnchenbrustfilets, ohne Knochen
0,25 TL	Kurkuma
1 TL	Salz
1 Bund	Koriander
1 Packung	Papadum

Zubereitung

Koriandersamen, Kardamon und Kreuzkümmel im Wok rösten.

Die Chilischote in Streifen schneiden, die Frühlingszwiebel fein hacken, den Ingwer fein reiben und eine Knoblauchzehe pressen. Das Ganze mit einer abgeriebenen Limonenschale in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten.

Den Romanesco in Röschen teilen, die beiden Paprikaschoten in Rauten und die Zucchini in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden und den Koriander fein hacken.

Das Erdnussöl im Wok erhitzen und das Gemüse darin braten. Nach circa fünf Minuten Kokosmilch und Wasser zum Gemüse gießen. Anschließend die Kartoffeln in den Wok geben und mit Kurkuma und Salz würzen. Zum Schluss die selbstgemachte Currypaste und das Fleisch zugeben und bei mittlerer Hitze, zugedeckt, zehn bis zwölf Minuten kochen.

Während das Curry kocht, circa einen Teelöffel Pappadamus im heißen Erdnussöl knusprig frittieren und auf einem Küchenkrepp abtropfen.

Abschließend das Curry anrichten, mit fein gehacktem Koriander bestreuen und mit Pappadamus servieren.

Dessert: **Feurige Schokoladentascherl mit Kokoseis und
Passionsfruchtsabayon von Johann Lafer**

Zutaten für vier Personen

300 g	Kartoffeln, mehlig kochend
130 g	Butter
7	Eier
50 g	Speisestärke
12 Stück	Zartbitterschokolade mit Chili, 3x2 cm groß
100 g	Walnüsse, gemahlen
50 g	Semmelbrösel
280 g	Zucker
1	Orange, unbehandelt
1 Prise	Zimt
290 ml	Sahne
250 ml	Kokosmilch
1	Vanilleschote de Tahiti
80 g	Crème fraîche
	Batida de Coco
50 ml	Passionsfruchtsaft
100 g	Passionsfruchtmark
	Salz
	Mehl
	Chili aus der Gewürzmühle
	Muskat, frisch
	Minze, frisch
	Himbeeren, frisch, zur Dekoration

Zubereitung

Kartoffeln ungeschält garen, abgießen und kurz im heißen Topf ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln müssen trocken sein. 30 Gramm Butter zerlaufen lassen, 1 Ei trennen. Kartoffeln pellen, zweimal durch die Kartoffelpresse drücken und mit flüssiger Butter, Eigelb, Speisestärke und Salz zu einem zarten, samtigen Teig verkneten. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche drei bis vier Millimeter dick ausrollen und in neun mal neun Zentimeter große Quadrate schneiden.

Zwei Eier trennen. Zwei Eigelb und 40 Milliliter Sahne verquirlen und damit die Ränder der Quadrate bestreichen. Jeweils auf die eine Seite des Quadrates ein Stück Chilischokolade legen, dann zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. Die Tascherl in kochendes Salzwasser geben, Hitze reduzieren und anschließend fünf Minuten in dem Wasser ziehen lassen.

100 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Semmelbrösel, Walnüsse und 20 Gramm Zucker zugeben und darin rösten. Schale von der Orange abreiben. Orangenschale, Zimt, etwas Chili aus der Mühle und etwas frisch geriebenen Muskat begeben und die abgetropften Schokoladentascherl darin wälzen.

Für das Kokoseis: 250 Milliliter Sahne, Kokosmilch, Vanilleschote, Crème fraîche, 200 Gramm Zucker und nach belieben einen Schuss Batida de Coco in einen Topf geben, auf circa 90 Grad erhitzen. Anschließend durch ein Sieb passieren und in einer Eismaschine gefrieren.

Für die Passionsfruchtssabayon: Vier Eier trennen. Passionsfruchtsaft und -mark mit vier Eigelb, 60 Gramm Zucker und etwas Chili aus der Gewürzmühle über einem dampfenden Wasserbad schaumig und luftig aufschlagen. Das Wasserbad darf nicht kochen, da sonst das Ei gerinnt.



Passionsfruchtsabayon zu den feurigen Schokoladentascherl zusammen mit dem Kokoseis servieren und mit frischen Himbeeren und Minze garnieren.

© by JBK/Idee: Lafer