

| Kernels Menü am 2. März 2007 | „Frankreich“

Vorspeise: Fenchellessenz mit einer Oliven-Tomaten-Zigarre von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

300 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
100 ml	Weißwein, trocken
1	Schalotte
0,5 Zehe	Knoblauch
1	Fenchelknolle, klein
3 EL	Oliven, schwarz, ohne Stein
1	Tomate, getrocknet
1	Tomate, mittelgroß, reif
1	Strudelteigblatt, tiefgekühlt
1 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
2 cl	Anisschnaps
1	Ei
	Fleur de Sel (Meersalz)
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Den Fenchel putzen und in Würfel schneiden. Vom Fenchelgrün Äste zum Verzieren aufheben. Die frische Tomate in kochendes Wasser geben, herausnehmen, unter kaltes Wasser halten, Haut einschneiden und Tomate enthäuten. Außerdem noch entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Schalotte und Knoblauch von der Schale befreien, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Gewürfelten Fenchel und Tomate zufügen. Schnaps dazugeben und kurz flambieren, mit Weißwein ablöschen. Leicht reduzieren lassen, dann mit der Gemüsebrühe und Sahne aufkochen. Alles mit einem Pürierstab mixen und durch ein Passiertuch streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Oliven mit der getrockneten Tomate in einer Küchenmaschine fein hacken. Butter schmelzen. Ein Strudelteigblatt vierteln und jedes Viertel mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Die Oliven-Tomatenpaste in vier Portionen teilen und auf die vier Teigstücke geben. Den Teig zigarren-ähnlich einrollen. Ein Ei trennen. Die Zigarren mit Eigelb bestreichen und im Backofen etwa 15 Minuten kross backen.

Zum Servieren: Die Fenchellessenz in vier kleine Gläser oder Espressotassen geben, mit jeweils einem Ast Fenchelgrün verzieren und jeweils eine Oliven-Tomatenzigarre daneben legen.

Zwischengang: Schellfisch auf Lauch mit Brie-Plätzchen von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

1	Zwiebel
4 Stangen	Lauch
4	Schellfisch-Filets ohne Haut, à 150 g
3	Zitronen
1 EL	Butter
200 ml	Fischfond
100 ml	Schlagsahne
8 Scheiben	Baguettebrot
1	Tortenbrie (250 g)
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Celsius vorheizen.

Zwiebel schälen und fein würfeln, Lauch putzen und schräg in circa ein Zentimeter breite Scheiben schneiden.

Die Zitronen auspressen.

Fisch in circa vier Zentimeter breite Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem breiten Topf die Butter mit den Zwiebelwürfeln kurz andünsten, Lauch hinzugeben und weiter dünsten. Mit Fischfond aufgießen. Alles zusammen kurz aufkochen lassen, und die Fischstücke auf den Lauch legen. Noch einmal kurz aufkochen lassen. Den Topf nun mit dem Deckel schließen. Bei kleiner Hitze, etwa fünf bis zehn Minuten, den Fisch gar ziehen lassen.

Fisch und Lauch aus dem Sud nehmen, die Sahne in die Sauce gießen und aufkochen lassen. Die Sauce mit dem Mixstab aufschäumen und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Brie in acht Scheiben schneiden und die Baguettescheiben damit belegen. Im Backofen kurz überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Zum Anrichten erst die Sauce auf dem Teller verteilen, das Lauchgemüse mit dem Fisch anlegen, dazu die überbackenen Baguette reichen.

1. Hauptgang: Coq au vin von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

1	Freilandhähnchen oder Pouarde à ca. 1,3 kg
50 g	Butter
28	Silberzwiebeln, roh, nicht aus dem Glas
28	Champignons, braun (Egerlinge)
1 EL	Mehl
100 g	Räucherspeck, durchwachsen
4 cl	Cognac
0,5 Ltr.	Rotwein (z.B. französischer Pinot noir aus dem Burgund)
0,5 Ltr.	Geflügelfond
1	„Bouquet garni“ (Lauchstange, Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie)
1 Bund	Petersilie, glatt
	Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	Pflanzenöl zum Braten und zum Frittieren
	Bandnudeln als Beilage

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Das Hähnchen kalt abwaschen und in zwölf Teile auslösen, salzen und pfeffern. In einem Bräter Pflanzenöl erhitzen und die Butter aufschäumen lassen. Darin die Geflügelteile goldbraun anbraten.

Die Silberzwiebeln schälen und zufügen. Die Champignons putzen und ebenfalls zugeben.

Das Mehl dazugeben und anrösten. Nach und nach den Cognac und den Rotwein angießen, dabei immer wieder flambieren. Den Geflügelfond aufgießen und das „Bouquet garni“ einlegen. Den Bräter in den Ofen stellen und circa 40 Minuten garen.

Den Speck in feine Stifte schneiden und in einer Pfanne kross anbraten.

Die Blattpetersilie waschen, zupfen und in einem Topf in reichlich Öl knusprig frittieren.

Zum Schluss Speck und Petersilie über das Gericht geben und zusammen mit den Nudeln servieren.

Tipp

Wenn es schnell gehen soll, schmort man alles zusammen. Schöner ist es, Zwiebeln, Champignons und Speck separat zu garen und zum Schluss darüberzugeben.

2. Hauptgang: Entrecôte „Café de Paris“ mit Selleriepüree, Perigord-Trüffel und Rotweinbutter von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Entrecôte:

4	Entrecôte, à 200 g, gut abgehangen
1 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer

Pesto:

80 g	Blattspinat
80 g	Basilikumblätter
80 g	Bärlauch
1 TL	Parmesan, frisch gerieben
1 TL	Mandeln
0,5 Zehe	Knoblauchzehe
80 ml	Olivenöl
1	Zitrone, unbehandelt
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Gratiniermasse:

125 g	Butter, weich
40 g	Weißbrotbrösel
1 EL	Senf
1 EL	Café de Paris (Gewürzmischung)

Selleriepüree:

350 g	Knollensellerie
50 ml	Sahne
50 ml	Geflügelbrühe
50 g	braune Butter
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Rotweinbutter:

1 TL	Puderzucker gesiebt
100 ml	Rotwein
100 g	Butter, sehr kalt
1 Scheibe	Ingwer
1	kleiner Perigord-Trüffel
1 TL	Walnussöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Entrecôte:

Den Backofen auf 100 Grad Celsius vorheizen.

Eine große Pfanne bei milder Temperatur erhitzen, das Öl hineingeben und das Entrecôte rundherum anbraten. Auf ein Gitter legen und für 40 bis 50 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Danach das Fleisch herausnehmen, salzen und pfeffern und den Backofen bei gleicher Temperatur auf Grillfunktion umschalten.

Pesto:

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Öl rösten. Die Zitrone auspressen. Die Spinatblätter von den Stielen zupfen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Diese in Salzwasser drei Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und mit den Händen das Wasser ausdrücken. Die Blätter grob zerkleinern und in einen Blitzhacker geben.

Das Basilikum und den Bärlauch klein schneiden und mit Parmesan, Mandeln, Knoblauch und Olivenöl ebenfalls in den Blitzhacker geben. Mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen und zu einer grünen Paste mixen.

Gratiniermasse:

Die weiche Butter hell schaumig rühren. Weißbrotbrösel, Senf und Café-de-Paris-Gewürz (bestehend aus Curry, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln) daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Hilfe von Pergamentpapier zu einer drei Zentimeter dicken Rolle formen. Diese kalt stellen.

Selleriepüree:

Für das Selleriepüree den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Sahne mit der Geflügelbrühe erhitzen, die Selleriestücke hineingeben und in etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich schmoren. Den Sellerie abgießen- dabei das Wasser auffangen! – und mit einem Mixstab pürieren. Dabei soviel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen und die braune Butter hineinrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Rotweinbutter:

Den Puderzucker in einem Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, eine Scheibe Ingwer einlegen, mit Rotwein ablöschen, um ein Drittel reduzieren. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstücke unter ständigem Rühren hineinrühren, die Pfanne dazu gegebenenfalls vom Herd ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Ingwerscheibe entfernen und sofort servieren.

Den Trüffel fein hobeln und mit dem Walnussöl in einer Pfanne erwärmen.

Entrecôte mit dem Pesto bestreichen, die Gratiniermasse in dünne Scheiben schneiden, auf das Pesto legen und im vorgeheizten Backofengrill auf der mittleren Einschubleiste in etwa vier Minuten goldbraun überbacken.

Dessert: **Pommes à l' Armagnac et au Coco – Beschwigste Armagnac Äpfel mit luftigem Kokos-Innenleben auf Mango-Erdbeercoulis von Andreas C. Studer**

Zutaten für vier Personen

50 g	Cranberrys, getrocknet
100 ml	Armagnac
4	Äpfel, rot
250 ml	Zitronensaft
2	Eier
4 EL	Zucker
125 g	Butter
100 g	Kokosnuss, frisch (geschält)
50 g	Schokolade, weiß
2	Thai-Mango
250 g	Erdbeeren
1	Limone
250 g	Puderzucker
	Salz

Zubereitung

Ofen auf 220 Grad Celsius vorheizen.

Cranberrys in circa 30 Milliliter Armagnac marinieren.

An den Äpfeln je einen Zentimeter breiten Deckel abschneiden, das Kerngehäuse ausstechen, eine ein Zentimeter dicke Scheibe abtrennen, den restlichen Apfel in Ringe teilen. Die Apfelringe mit dem Zitronensaft bestreichen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker steif schlagen.

Die Cranberrys durch ein Sieb abtropfen lassen, die Kokosnuss fein raspeln und mit den abgeschütteten Cranberrys unter den Eischnee ziehen. Die Butter schmelzen und die Limone auspressen.

Den restlichen Armagnac in eine feuerfeste Form geben. Die Apfelscheiben hineinlegen und je ein Stück Schokolade und ein Esslöffel Kokosmasse daraufgeben. Die Apfelringe und Deckel ebenso füllen und daraufsetzen, eventuell mit Zahnstocher fixieren. Mit flüssiger Butter bestreichen und 20 Minuten backen.

Inzwischen Mango schälen und wie auch die Erdbeeren mit Limonensaft und Puderzucker pürieren. Abschließend den gefüllten Apfel auf dem Fruchtmark anrichten.

© by JBK/Idee: Studer