

| Kerners Menü am 16. März 2007 | "ohne Motto"

Vorspeise: Möhrencremesuppe von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

400 g	Möhren
1 Stange	Lauch
1	Zwiebel
1 Schuss	Weißwein, trocken
750 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Öl
100 g	Schlagsahne
150 g	Butter
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Möhren schälen, waschen und grob raspeln. Die geschälte Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden.

Das Öl in einem Suppentopf erhitzen und den Lauch kurz andünsten, dann wieder herausnehmen. Im verbliebenen Öl die Möhrenraspel und Zwiebeln andünsten.

Das Ganze mit Wein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen, circa zehn Minuten köcheln lassen. Danach die Sahne hinzugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen.

Die fertige Suppe mit einem Mixstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Tassen oder in tiefen Tellern anrichten und mit dem Lauch garnieren.

Zwischengang: Hackfleischsalat Mai Ling von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

300 g	Rinderhackfleisch
1 Bund	Frühlingslauch
100 g	Spinat, frisch
2	Karotten, ca. 150 g
1	Paprika, rot
150 g	Zuckerschoten
30 g	Ingwer
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Koriander, frisch (oder Basilikum)
2	Limonen, unbehandelt
2	Peperoni
2 TL	Honig
2 EL	Sesamöl, geröstet
2 EL	Sojasauce
	Korianderkörner frisch gemahlen
	Salz
	Pfeffer
	Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

Zuerst das gesamte Gemüse und die Kräuter waschen. Den Frühlingslauch putzen und schräg in dünne Ringe schneiden. Die Karotten, die Zuckerschoten und die Paprika in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und auch in feine Würfel schneiden. Von den Limonen die Schale abreiben und eine auspressen.

Das Gemüse in einer heißen Pfanne in etwas Öl ein bis zwei Minuten anbraten, dabei mit Salz, gemahlenen Koriander und etwas Pfeffer würzen und auf einem großen Teller abkühlen lassen.

Das Hackfleisch in einer großen Pfanne anbraten. Knoblauch, Peperoni, Ingwer und Honig zugeben, kräftig würzen, mit Sojasauce und circa 0,15 Liter Wasser ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen und mit Sesamöl, gehacktem Koriander, Limonenabrieb und -saft abschmecken.

Das Gemüse zum Fleisch geben, den jungen Spinat unterheben und schnell servieren.

Tipp:

Geröstete Mandeln oder Cashewkerne runden das Gericht ab.

1. Hauptgang Gebratene Lamm-Krone auf Spinatbeet mit Rosmarinkartoffeln von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

2	Lammrücken, mit Knochen
6 Zehen	Knoblauch
500 g	Blattspinat, frisch
800 g	Neue Kartoffeln, klein
150 g	Butter
1 Zweig	Rosmarin
1 Bund	Pfefferminze
1	Zitrone
1 TL	Puderzucker
	Fleur de Sel
	Pfeffer
	Olivenöl
	Koch-Bindfaden, circa 0,5 m

Zubereitung

Ofen mit Blech auf 240 Grad vorheizen.

Lammrücken mit dem Koch-Bindfaden zu einer Krone zusammenbinden, mit Olivenöl bestreichen und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch auf das heiße Blech legen und die Knoblauchzehen darauf verteilen. Das Ganze 20 Minuten im Ofen braten. Anschließend den Spinat neben das Fleisch verteilen, mit Fleur de Sel und Butterflocken bestreuen. Danach den Ofen ausschalten und acht Minuten lang garen lassen.

Die Kartoffeln schälen und 15 Minuten lang in 250 Milliliter Wasser köcheln. Etwa zwei Esslöffel Olivenöl mit Rosmarin in einer Pfanne erhitzen, abgetropfte und geviertelte Kartoffeln darin zehn Minuten knusprig braten.

Pfefferminze zupfen, im Mörser mit 0,5 Teelöffel Salz fein zerreiben. Zitronenabrieb und Saft einer halben Zitrone dazugeben, einen Esslöffel Olivenöl einrühren, mit Salz und Puderzucker abschmecken. Als Abrundung können die Knoblauchzehen aus dem Ofen in das Pesto mit eingearbeitet werden.

Zum Schluss das Lamm aufschneiden, mit der Pfefferminz-Sauce beträufeln und mit Spinat und Kartoffeln servieren.

2. Hauptgang: "Skrei" - Kabeljau (Winterkabeljau) mit grünem Spargel, Pancettakartoffeln und Parmesanschaum von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

Kabeljau:

- 4 "Skrei"-Kabeljaufilets á 150 g, mit Haut (oder Kabeljaufilets)
- 2 Zweige Thymian
- Fleur de sel
- Olivenöl zum Braten

Parmesanschaum:

- 1 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Butter
- je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Salbei
- 2 EL Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Noilly Prat (Wermut)
- 500 ml Geflügelbrühe
- 150 ml Sahne, davon 50 ml geschlagene Sahne
- 5 EL Parmesan, gerieben
- Fleur de sel

Pancettakartoffeln:

- 4 Kartoffeln, festkochend
- 4 Scheiben Pancetta, italienischer Bauchspeck vom Schwein
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zweig Thymian
- Fleur de sel
- Pfeffer aus der Mühle

Spargel:

- 20 Stangen Spargel, grün
- 1 EL Thymianblättchen
- 2 EL Butter
- grobes Meersalz
- Fleur de sel
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Parmesanschaum:

Die Schalotte und den Knoblauch fein würfeln und in schäumender Butter glasig anschwitzen. Die Kräuterzweige und den Risottoreis dazugeben.

Alles kurz durchschwenken, leicht salzen und mit dem Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Aufkochen lassen und um die Hälfte einkochen.

Die Geflügelbrühe dazugeben und alles circa 20 Minuten köcheln lassen. 100 ml Sahne angießen, nochmals aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen, den geriebenen Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und zur Seite stellen.

Pancettakartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Gemüsehobels in circa ein Zentimeter dünne Scheiben hobeln und diese würfeln. Die Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser blanchieren und abschrecken.

Den Pancetta in Streifen schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel- und Pancettawürfel mit dem Thymianzweig knusprig braten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel:

Die Enden vom grünen Spargel abschneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken und den Spargel darin "al dente" garen. In gesalzenem Eiswasser abschrecken.

Fertigstellung:

Die Kabeljaufilets kalt abwaschen und trocken tupfen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kabeljaufilets darin anbraten. Wenden, die Thymianzweige dazu geben und im vorgeheizten Ofen circa fünf Minuten fertig garen.

Den Parmesanschaum erhitzen.

Die Butter und die Thymianblättchen in eine Pfanne geben und den grünen Spargel darin braten. Salzen und pfeffern.

Den grünen Spargel auf vier vorgewärmten Tellern verteilen, die Kabeljaufilets salzen und auf den Spargel geben. Die Pancettakartoffeln darüber streuen. Den Parmesanschaum mit der geschlagenen Sahne aufmixen und dazu servieren.

Dessert: Grünes Apfelsüppchen mit Nuss-Marzipan-Zigarre und Limonen-Basilikum-Sorbet von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

Läuterzucker:

1	Orange, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
200 g	Zucker
200 ml	Weißwein
1 Stange	Zimt
1	Sternanis
3	Nelken

Grünes Apfelsüppchen:

4	Äpfel, grün
1	Zitrone, unbehandelt
1	Limone, unbehandelt
4 cl	Calvados
50 ml	Weißwein
8	Eiswürfel

Limonen-Basilikum-Sorbet:

100 ml	Limonen – oder Zitronensaft
200 ml	Weißwein
100 ml	Läuterzucker, s.o.
1	Ei
1 Blatt	Gelatine
10-15 Blätter	Basilikum

Nuss-Marzipan-Zigarre:

100 g	Marzipanrohmasse
2	Eier
50 g	Butter
50 g	Honig
100 g	Haselnüsse, gemahlen
1	Orange, unbehandelt
0,5 TL	Zimt
4 Blätter	Brickteig
150 g	Butterschmalz

Zubereitung

Läuterzucker:

Orangen- und Zitronenschale mit dem Sparschäler abschälen. Alle Zutaten zusammen einmal aufkochen und zwei Stunden ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren.

Grünes Apfelsüppchen:

Äpfel entkernen und ungeschält in grobe Stücke schneiden, zusammen mit circa 60 Millilitern des vorbereiteten Läuterzuckers und den restlichen Zutaten in ein Mixglas geben und fein pürieren.

Limonen-Basilikum-Sorbet:

Das Gelatineblatt in Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf leicht erwärmen. Das Ei trennen. Limonen- und Zitronensaft mit Weißwein, Eiweiß und der Gelatine in einen Mixer geben und alles gut durchmischen. Anschließend bis auf

einen Achtel Liter Flüssigkeit alles in der Eismaschine gefrieren. Basilikumblätter waschen. Bevor das Sorbet vollkommen fest gefroren ist, die Basilikumblätter mit dem Achtel Liter Restflüssigkeit ganz fein pürieren, zu dem Sorbet geben und alles zusammen fertig frieren.

Nuss-Marzipan-Zigarre:

Eier trennen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, Schale der Orange abreiben. Marzipan, ein Eigelb und Butter schaumig schlagen. Honig, Haselnüsse, Orangenschale und Zimt zugeben, zu einer homogenen Masse verrühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtüte geben.

Brickteigblätter auslegen, die Ränder mit einem Eigelb bestreichen und jeweils einen Strang Marzipanmasse der Länge nach auf den Teig spritzen. Dann zu Zigarren aufrollen und die Enden gut festdrücken. Die Zigarren in heißem Butterschmalz ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Apfelsüppchen mit der Nuss-Marzipan-Zigarre und dem Limonen-Basilikum-Sorbet servieren.