

| Kerners Menü am 23. März 2007 | „Hallo Frühling!“

Vorspeise: Orangen-Käse-Salat mit Nussdressing von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

1	Salat, Romana
1	Salat, Frisée
1	Radicchio
100 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Weißweinessig
1	Zwiebel
3 EL	Joghurt
300 g	Wiesenchampignons
1	Orange
3 EL	Öl
2	Camembert (à 125 g)
100 g	Walnüsse, gehackt
1 Bund	Basilikum
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Celsius vorheizen.

Die Salate waschen und in kleine, verzehrbare Stücke teilen.

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Pilze vierteln, das Öl in der Pfanne erhitzen und die Nüsse, Pilze und Zwiebeln darin kurz anbraten. Das Ganze anschließend salzen, pfeffern und mit Brühe und Essig angießen. Einmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Den Joghurt unterrühren und das Nussdressing beiseite stellen.

Die Orange filetieren, den Käse vierteln und im Ofen bei 100 Grad Celsius erwärmen.

Zum Anrichten wird der frische Salat auf dem Teller schön verteilt und mit warmen Käsevierteln, Orangenfilets und Nussdressing bedeckt. Mit Basilikum dekorieren.

Zwischengang: Süsspchen von der Brunnenkresse mit knusprigen Schinkenröllchen von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

2 Bund	Brunnenkresse
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1	Kartoffel
1 EL	Butter
2	Lorbeerblätter
2 Zweige	Thymian
0,1 Ltr.	Riesling, trocken
2 cl	Noilly Prat (Wermut)
1 Ltr.	Geflügelfond
150 ml	Sahne
125 ml	Milch
	Salz
	Pfeffer, weiß
	Zucker
	Muskat

Schinkenröllchen:

1 Scheibe	Roggenmischbrot
8 Scheiben	Schwarzwälder Schinken
2-3 TL	Meerrettich, frisch gerieben
	Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

Die Zwiebel, die Knoblauchzehe und die Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen in einem Topf mit der Butter anschwitzen, salzen und mit dem Riesling sowie dem Noilly Prat ablöschen. Thymianzweig und Lorbeerblätter zugeben.

Wenn die gesamte Flüssigkeit reduziert ist mit dem Geflügelfond auffüllen. Die Suppe bei mittlerer Hitze auf circa Dreiviertel einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Brunnenkresse waschen, von den groben Stielen befreien und trocken schleudern.

Das Brot in lange Balken schneiden, in heißem Pflanzenöl knusprig braten und auf einem Küchentuch entfetten. Den Schinken mit dem frisch geriebenen Meerrettich bestreuen und die Brotstäbe darin einrollen.

Wenn die Suppe reduziert ist, die Sahne zugeben und mit Salz, Muskat, Zucker und Pfeffer abschmecken. Einmal aufkochen dann den Thymianzweig entfernen. Die Brunnenkresse in einen Mixer geben, die heiße Suppe hinzufügen und fein mixen.

Die Milch erhitzen und aufschäumen.

Die Suppe in tiefe Teller füllen, ein wenig Milchschaum darauf geben und mit den knusprigen Schinkenröllchen servieren.

Tipp:

Als Alternative kann man die Brunnenkresse z.B. durch Spinat, Petersilie, Kerbel, Mangold, Kopfsalat oder Rucola ersetzen.

© by JBK/Idee: Zacherl

1. Hauptgang: Knusprig gebratener Spanferkelrücken mit Krautfleckerl von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

1	Spanferkelrücken (vom Metzger in zwei Stränge auslösen und die Schwarte kreuzweise einritzen lassen)
0,5 Bund	Rosmarin
0,5 Bund	Thymian
2	Schalotten
2 Stangen	Staudensellerie
2 Zehen	Knoblauch
1	Lorbeerblatt
10	Pfefferkörner
1	Spitzkohl, klein
250 g	Bandnudeln, breit
50 g	Butter
1 TL	Kümmel
1 TL	Paprikapulver, scharf
100 ml	Geflügelfond
0,5 Bund	Petersilie, glatt
2	Zitronen, unbehandelt
	Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Spanferkelrücken salzen, pfeffern und mit der Schwartenseite zuerst in heißem Öl anbraten.

Schalotte, Sellerie, Knoblauch grob schneiden und mit den Kräutern und Gewürzen in die Pfanne dazu geben. Den Rücken umdrehen und die Pfanne oder Form 15-20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den Ofen geben. Herausnehmen und noch 15 Minuten ruhen lassen.

Die Zitronen fein abreiben.

Den Spitzkohl in 4 x 4 Zentimeter große Stücke zupfen. Petersilie hacken.

Butter, Kümmel, Paprika und Zitronenschale vermengen und mit dem Messer durchhacken.

Die Nudeln in grobe Stücke brechen und in kochendem Salzwasser bissfest garen, den Spitzkohl in einer breiten Pfanne oder in einer Wokpfanne anbraten. Die Würzbutter zugeben und mit den Nudeln durchschwenken. Eventuell etwas Geflügelfond angießen, mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Ein wenig Knoblauch macht die Krautfleckerl noch herzhafter.

2. Hauptgang: Gefüllte Spinatbällchen mit Büffelmozzarella im Kartoffelmantel auf zweierlei Paprikasaucen von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

Gefüllte Spinatbällchen:

6	Kartoffeln, mehligkochend
1 TL	Kartoffelstärke, Pulver
10 g	Semmelbrösel
160 g	Büffelmozzarella
1 Zehe	Knoblauch
1	Schalotte, groß
25 g	Butter
650 g	Winterspinat
15 g	Mehl
100 ml	Sahne
30 g	Parmesan, gerieben
1 EL	Pinienkerne
1 EL	Rosinen
2 Ltr.	Erdnussöl
2	Eier
	Zucker
	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Beilage:

40	Zuckerschoten
1	Zitrone
1 EL	Olivenöl, kaltgepresst
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zweierlei Paprikasaucen:

2	Paprika, gelb
2	Paprika, rot
600 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Zweierlei Paprikasaucen:

Rote Paprika und gelbe Paprika in Würfel schneiden. Getrennt in zwei kleinen Töpfen mit jeweils 300 Millilitern Gemüsebrühe aufsetzen und bei schwacher Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab mixen und durch ein Passiersieb streichen. Die aufgefangene Sauce wieder getrennt in die Töpfe geben und reduzieren lassen. Jeweils mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilage:

Zuckerschoten blanchieren, in Eiswasser abschrecken, trocken tupfen. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gefüllte Spinatbällchen:

Kartoffeln schälen, grob reiben, in ein Passiertuch geben, trocken pressen. Den Saft dabei auffangen, die Stärke, die sich am Boden absetzt, aufbewahren, das Wasser wegschütten. Die Kartoffelraspel 30 Sekunden lang in kochendes

Wasser geben, dann abschöpfen, wieder trocken pressen und die eigene Stärke wieder hinzufügen und die Kartoffelstärke unterheben.

Die Eier trennen, die Eigelb sowie die Semmelbrösel zu der Kartoffelmasse geben. Umrühren und mit einer Prise frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spinat putzen und waschen, nicht zerkleinern! Den Büffelmozzarella in acht Stücke schneiden. Knoblauchzehe und Schalotte fein hacken, zusammen geben. Eine Hälfte davon in einer großen Pfanne in zehn Gramm Butter erhitzen, eine Prise Zucker hinzufügen. Den Spinat mit hineingeben und eineinhalb Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den Spinat durch ein Passiertuch trocken pressen.

Für die Mehlschwitze die andere Hälfte des gehackten Knoblauchs und der Zwiebel in einem kleinen Topf in 15 Gramm Butter erhitzen. 15 Gramm Mehl mit anrösten bis ein nussiger Geruch entsteht, dann vom Herd nehmen. 100 Milliliter Sahne und 30 Gramm geriebenen Parmesan unterheben. Alles gut verrühren. Nun die Parmesan-Mehlschwitze unter den warmen Spinat mischen.

Die Pinienkerne in einer ungefetteten, erhitzten Pfanne kurz rösten und zusammen mit den Rosinen in einer Küchenmaschine zerhacken. Dieses Mus ebenfalls unter den Spinat mischen.

Spinat in acht Portionen teilen und jeweils ein Achtel auf der Handfläche verteilen. Ein Stück Mozzarella darauf geben und zu einer Kugel rollen. Den Kartoffelteig ebenfalls in acht Portionen teilen, wieder ein Achtel auf die Handfläche geben und die Spinat-Mozzarella-Kugel damit ummanteln. Alle Bällchen auf diese Weise herstellen.

Das Erdnussöl in einem großen Topf auf etwa 175 Grad erhitzen und die Knödel darin für drei Minuten ausbacken. Die fertigen Knödel zusammen mit den Zuckerschoten und den Paprikasaucen anrichten.

Dessert: Dreierlei vom Käse mit Frühlingskräutern von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Käsekräpfen:

250 g	Ziegenfrischkäse
100 g	Camembert
1	Zitrone
2 EL	Kräuter (z.B. Petersilie, Kerbel, Basilikum, Thymian, Koriander, Curry, Kümmel...)
2 Scheiben	Toastbrot
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Cayennepfeffer

Backteig:

250 g	Mehl
2 EL	Sesam
125 ml	Weißwein
350 ml	Wasser, eiskalt
2 EL	Öl
1 Prise	Curry
	Salz

Abgeschmolzener Almkäse:

100 g	Almkäse
100 g	Limburger
200 g	Taleggio
50-100 ml	Gemüsebrühe
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Cayennepfeffer

Eingelegter Käse und Radieschen:

1 Ltr.	Geflügelbrühe
3-4 EL	Rotweinessig
1 EL	Zucker
200 g	Bergkäse
200 g	Almkäse
1	Birne
4	Radieschen
2	Frühlingszwiebeln
1 Prise	Cayennepfeffer
	Salz

Käseschnitzel:

4 Scheiben	Bauernbrot (dünn geschnitten)
200g	Pfefferbonifaz
	Öl

Marinierte Kräuter:

1 EL	Zitronensaft
2 EL	Arganöl
50 g	Kräuter (Petersilie, Staudensellerie, Schnittlauch, Basilikum, Kerbel, Kresse usw.)
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Käsekrapfen:

Den Camembert würfeln und mit dem Frischkäse verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Zum Schluss die Kräuter hacken und unterziehen.

Die Toastbrotsscheiben in 0,5 Zentimeter große Würfel schneiden.

Für den Backteig alle Zutaten miteinander verrühren. Mit Hilfe eines Eisportionierers aus der Frischkäsemasse Kugeln abstechen, in den Toastbrotwürfeln wälzen und durch den Backteig ziehen. Die Krapfen in 160 Grad heißem Frittierfett etwa fünf Minuten ausbacken.

Abgeschmolzener Almkäse:

Den Käse von der Rinde befreien und in grobe Stücke schneiden. Dann auf dem Wasserbad in einer Schüssel vorsichtig schmelzen, die Brühe unterrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit geschnittenem Schnittlauch verzieren.

Dazu serviert man am Besten dunkles Bauernbrot.

Eingelegter Käse mit Zwiebeln und Radieschen:

Die Birne schälen und würfeln. Die Brühe erhitzen und die Birnenwürfel einlegen. Die Birnen gut zehn Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis sie fast weich sind.

Mit Essig, Zucker, Cayennepfeffer und noch etwas Salz abschmecken. Den Sud auskühlen lassen.

Den Käse erst in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, diese dann vierteln und in eine Auflaufform legen. Mit dem Birnensud übergießen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Radieschen und den Frühlingslauch waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse zum Käse zugeben.

Käseschnitzel:

Den Käse in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Auf die Brotscheiben legen, diese umklappen, so dass der Käse „eingeschlagen“ ist. Dann die Scheiben in einer Pfanne mit heißem Öl ausbacken.

Marinierte Kräuter:

Für das Dressing, Zitronensaft mit Arganöl aufmixen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kräuter damit marinieren und mit Käseschnitzel Käsekrapfen, eingelegtem Käse und abgeschmolzenem Almkäse auf Brotscheiben auf Tellern anrichten.