



| Kernes Menü am 13. April 2007 | „ohne Motto“

Vorspeise: „Mama Wiesers“ saure Kartoffeln von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

0,5 Ltr.	Dickmilch
1	Gurke
4	Kartoffeln, festkochend
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Schnittlauch
0,5 Schote	Chili, rot
	Paprikapulver
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale kochen und sofort pellen.

Die Knoblauchzehe zerdrücken, mit Salz bestreuen und zehn Minuten ziehen lassen.

Die Gurken schälen und in drei Millimeter dicke Scheiben schneiden.

Kartoffeln längs vierteln und mit Dickmilch, Knoblauch und Gurken mischen. Schnittlauch und Chilischote fein hacken und zugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

© by JBK/Idee: Wiener

Zwischengang: Rotbarbe auf grünem Spargel und Taleggio von Mario Kotaska

Zutaten für vier Personen

2 Bund	Spargel, grün
2	Rotbarben, à 300-400 g
8	Kirschtomaten
70 g	Taleggio (italienischer Käse)
1	Schalotte
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
0,5 Bund	Basilikum
5 Zehen	Knoblauch
20 ml	Balsamico, alt
20 ml	Weißwein
50 g	Pinienkerne
1	Zitrone, unbehandelt
40 g	Butter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Chili aus der Mühle
	Zucker
	etwas Mehl zum Bestäuben der Rotbarbe
	Olivenöl zum Braten

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Rotbarben schuppen, filetieren und von allen Gräten befreien. Gekühlt aufbewahren.

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Tomaten vierteln. Die Zitronenschale abreiben. Den Spargel vom Kopf an schälen und die Enden abschneiden. In gleichmäßige Stücke halbieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker marinieren.

Den Spargel mit Pinienkernen in Olivenöl von allen Seiten leicht anbraten, geviertelte Tomaten, Schalottenwürfel, je einem Thymian-, Rosmarinzweig, etwas Zitronenabrieb und drei Knoblauchzehen hinzugeben. Mit altem Balsamico und Weißwein ablöschen und sofort aus der Pfanne nehmen.

Die Kräuter und den Knoblauch aussortieren und das Spargel-Tomatengemüse in einem Topf dekorativ anrichten - auch den Sud mit hineingeben.

Den Basilikum fein schneiden, darüber streuen und mit hauchdünnen Taleggioscheiben bedecken.

Im Backofen bei kurz gratinieren - der Käse soll nur schmelzen.

In der Zwischenzeit die Rotbarbenfilets portionieren, auf der Hautseite leicht einritzen, mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle würzen und leicht mehlieren. In heißem Olivenöl nur auf der Hautseite mit der Butter, zwei Knoblauchzehen, je einem Thymian-, Rosmarinzweig knusprig braten und auf dem überbackenem Spargelgemüse anrichten.

1. Hauptgang: Seeteufel im Ganzen gebraten mit Gewürzbutter und Chili-Kurkuma-Kartoffeln von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Seeteufel:

1 Babyseeteufel, ca. 1 kg-1,5 kg
1 EL Öl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Gewürzbutter:

2 Sardinen
1 Tomate
2 EL Butter
1 EL Kapern
1 Zitrone, unbehandelt
1 Zehe Knoblauch
0,5 Knolle Ingwer
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Chili-Kurkuma-Kartoffeln:

500 g Kartoffeln, festkochend
4 Chilischoten, getrocknet
1 TL Kurkuma
1 TL Kümmelsamen
1 EL Butter
Salz
Öl zum Braten

Zubereitung

Seeteufel:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Seeteufel von der Haut befreien und die Backen frei legen. In einer heißen Pfanne rundherum im Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Backblech legen und für circa neun Minuten in den Backofen schieben.

Gewürzbutter:

Die Sardinen klein schneiden. Die Tomate kreuzweise einritzen, überbrühen, abschrecken und häuten, dann vierteln und entkernen. Die Tomatenfilets in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Sardinen, Tomatenwürfel, klein gehackte Kapern, zwei Streifen Zitronenschale, die halbierte Knoblauchzehe und zwei Ingwerscheiben einlegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Chili-Kurkuma-Kartoffeln:

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und in reichlich Salzwasser mit den Chilischoten, drei Viertel des Kurkumas, Salz und Kümmelsamen weich kochen. Die Chilischoten herausfischen, die Kartoffeln in einem Sieb abgießen und halbieren. Dann in einer heißen Pfanne mit dem Öl goldbraun anbraten. Den restlichen Kurkuma mit den Chilischoten zugeben und die Butter einschmelzen lassen. Mit Salz würzen.

Tipp:

Den Fisch mit Chili-Semmel-Flocken würzen. Dazu Semmelbrösel in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit getrockneten Chiliflocken mischen.



Als Sauce eignet sich eine Spinat-Basilikum-Sauce: Dazu in etwas Butter frischen Spinat und Basilikum angehen lassen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter aufmixen.

© by JBK/Idee: Schuhbeck

2. Hauptgang: Stubenküken geschmort in Morchelrahm mit Vichykarotten und geschmolzenen Strauchtomaten von Christian Lohse

Zutaten für vier Personen

Stubenküken:

4	Stubenküken, küchenfertig
50 g	Morcheln, getrocknet
1	Gemüsezwiebel
1 Zehe	Knoblauch
100 ml	Weißwein trocken
100 ml	Geflügelbrühe
100 ml	Sahne
50 g	Butter
0,5	Zitrone
	Olivenöl zum Braten
	Salz, z.B.: Maldon Sea Salt
	Pfeffer aus der Mühle

Vichykarotten und Strauchtomaten:

1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Karotten, klein
2	Zwiebeln, weiß
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Petersilie, glatt
12	Strauchtomaten, klein
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz, z.B.: Maldon Sea Salt
	Rohrzucker, braun
	Butter
	Mineralwasser

Zubereitung

Stubenküken:

Den Backofen auf 185 Grad vorheizen.

Brüste und Keulen der Stubenküken auslösen, gegebenenfalls Haut und Härchen mit dem Bunsenbrenner abflämmen, mit Salz würzen und in einem Bräter in Olivenöl goldbraun anbraten und aus der Pfanne heben.

Die Morcheln in 100 Milliliter lauwarmem Wasser einweichen.

Die Gemüsezwiebel schälen, fein würfeln und zusammen mit der zerdrückten Knoblauchzehe in der Pfanne in der die Stubenküken angebraten wurden fünf Minuten hellbraun anrösten. Nun mit Weißwein ablöschen und diesen komplett reduzieren lassen. Anschließend die Geflügelbrühe, die Morcheln mit dem Einweichwasser und die Sahne hinzugeben. Alles einmal aufkochen, die Keulen der Stubenküken hinzugeben und im Ofen zwanzig Minuten bedeckt garen, danach die Brüste hinzugeben und weitere zehn Minuten unbedeckt weitergaren.

Danach das Stubenküken aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Die Zitrone auspressen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, auf ein Drittel reduzieren und mit der Butter aufmixen. Mit Salz abschmecken und mit Zitronensaft und etwas schwarzem Pfeffer würzen. Die Einlage und das Stubenküken einmal durch die fertige Sauce schwenken.



Vichykarotten und Strauchtomaten:

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, die Karotten schälen, in zwei Zentimeter lange Rauten schneiden. Petersilie fein hacken. Zwiebeln in etwas Butter glasig schwitzen, Karotten hinzugeben, mit Salz, Rohrzucker und etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Mineralwasser ablöschen und bissfest garen, mit etwas Butter abbinden und die gehackte Petersilie hinzugeben.

Die kleinen Strauchtomaten mit Strunk von der Rispe entfernen und in einem Topf mit etwas zerstoßenem Knoblauch anbraten, würzen mit Salz und braunem Rohrzucker, weitergaren bis sie zu anfangen zu schmelzen.

Den Kerbel grob zupfen.

Die Karotten auf einer großen Platte anrichten, darauf das Küken, Mörcheln, Zwiebeln und Knoblauch anrichten, mit der Sauce übergießen, die Strauchtomaten hinzugeben und mit Kerbel dekorieren.

© by JBK/Idee: Lohse



Dessert: Erdbeeren mit Ziegenquark und Sauerampfer von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

400 g	Ziegenquark
0,2 Ltr.	Sahne (33% Fett)
1 Bund	Sauerampfer
160 g	Puderzucker
1	Orange, unbehandelt
400 g	Erdbeeren
30 g	Vanillezucker
4 Blatt	Frühlingsrollenteig
1	Ei
80 g	Mandelplättchen
2 EL	Puderzucker
	Zucker nach Geschmack und Süße der Erdbeeren
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Ei trennen. Den Frühlingsrollenteig mit Eiweiß bestreichen, die Mandelplättchen darüber verteilen, mit 20 Gramm Puderzucker bestreuen, in kleine Quadrate schneiden und auf Backpapier legen. Die Platten nun im Backofen circa acht Minuten goldbraun backen.

Von der Orange die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Erdbeeren waschen, putzen, je nach Größe vierteln oder achteln. Mit Orangensaft und Vanillezucker marinieren.

Den Sauerampfer waschen, trocken schleudern und mit einem scharfen Messer in dünne Streifen schneiden. Dann mit 70 Gramm Puderzucker, Orangenabrieb, einer Prise Salz und dem Quark in einem Mixer fein mixen.

Die Sahne mit 70 Gramm Puderzucker steif schlagen und unter den Quark heben. Den Quark in einen Spritzsack füllen und am Schluss immer abwechselnd Quark und Erdbeeren in schöne Gläser einschichten, mit Mandelblättern garnieren und schnell servieren.

Tipp:

Wer das Dessert schon mittags für den Abend vorbereiten möchte, sollte noch zwei Blatt Gelatine in die Quarkmasse geben, dann bleibt die Optik besser.