

| Kernes Menü am 20. April 2007 | „ohne Motto“

Vorspeise: Carne Cruda (italienisches Kalbstatar) von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

400 g	Kalbsrücken pariert
3-4 EL	Olivenöl, kaltgepresst
0,5	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Parmesan
12 Blätter	Basilikum
12 Blätter	Chicorée, rot oder gelb
	schwarzer Pfeffer
	Fleur de Sel
	Zucker

Zubereitung

Chicorée- und Basilikumblätter waschen und danach vorsichtig abtrocknen.

Den Kalbsrücken mit einem scharfen Messer zuerst in dünne Scheiben schneiden, dann in Streifen, dann in feine Würfel, bis ein grobes Hack entsteht.

Die Knoblauchzehe schälen. Die Zitronenschale fein abreiben, dann eine halbe Zitrone auspressen. 25 Gramm Parmesan fein reiben, 25 Gramm Parmesan in Späne hobeln.

Eine Schüssel mit der geschälten Knoblauchzehe ausreiben und das Hack in die Schüssel geben. Nun das Ganze mit Salz, einer Prise Zucker, schwarzem Pfeffer, Olivenöl, Zitronenabrieb und Zitronensaft würzen und mit dem geriebenen Parmesan vermengen.

Kleine Nocken aus dem Hack formen und auf die Chicoréebäder legen. Diese mit Parmesanspäne und Basilikum garnieren und servieren.

Tipp:

Das Fleisch muss Top-Qualität haben und sollte immer frisch zubereitet werden.

Zwischengang: In Limone marinierte Langustini mit Kresse und Papadums von Mario Kotaska

Zutaten für vier Personen

12	Langustini 8/12er mit Kopf, mit Schale
100 g	Limonenblätter, gefroren
5	Limonen, unbehandelt
8	Kirschtomaten
1	Salatgurke
50 ml	Olivenöl
100 ml	Geflügelfond
200 ml	Limonenöl
5	Schalotten, länglich
50 g	Koriandersamen
2	Sternanis
1 Knolle	Knoblauch
5 Zweige	Thymian
0,5 Bund	Koriander, frisch
2 Schalen	Shisokresse
2 Schalen	Daikonkresse
1 Packung	Papadum mit rotem Chili (indisches Fladenbrot)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	etwas Speisestärke

Zubereitung

Die Langustini schälen, vom Darm befreien und in einer Schale kaltstellen.

Die Langustini-Schalen in heißem Olivenöl anrösten, Schalotten - in Streifen geschnitten - kurz mitrösten, mit Geflügelfond ablöschen. Limonenblätter, kleingeschnittene Kirschtomaten, geröstete Koriandersamen, Sternanis, Knoblauch und Thymian hinzugeben und den Sud einreduzieren lassen.

Die Gurke schälen, entkernen und auf dem Küchenhobel in feinste Streifen hobeln.

Den Sud kurz mit einem Mixstab pürieren und abpassieren. Mit Speisestärke leicht abbinden. Jetzt in den heißen Sud das Limonenöl mixen und die Gurkenstreifen dazugeben. Mit Pfeffer, Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Alles zusammen, nicht kochend, sondern bei circa 70 Grad über die Langustini gießen und kurz ziehen lassen.

Beiderlei Kresse mit einer Schere abschneiden, den Koriander hacken und um die marinierten Langustini streuen.

Als knusprige Beilage die Papadums in einer Friteuse kurz ausbacken und anlegen.

1. Hauptgang: Mit Rhabarber glasierter Kaninchenrücken und Sellerie-Cashew-Gemüse von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

4	Kaninchenrücken, ausgelöst, à 70 g
1	Schalotte
1 Stange	Rhabarber
2 Zweige	Thymian
1 cl	Apfelsaft
1 cl	Gemüsebrühe
2 EL	Butter
20 g	Speckwürfel
2 TL	Butterschmalz
0,25 Knolle	Sellerie
1 EL	Cashewkerne
1 Zehe	Knoblauch
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Die Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Teelöffel Butterschmalz in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Danach auf einen Teller geben und ruhen lassen.

Schalotte und circa ein Drittel der Rhabarber-Stange in feine Würfel schneiden, in der Pfanne mit den Speckwürfeln und einem Esslöffel Butter anschwitzen, mit Apfelsaft und Brühe ablöschen.

Danach die Thymianblätter zufügen, leicht sämig einköcheln, die Kaninchenfilets hinzugeben und darin circa sechs Minuten gar ziehen lassen.

Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz langsam gar braten, kurz vor dem Servieren die Cashewkerne und etwas Knoblauch zugeben und mitsrösten.

Abschließend den Kaninchenrücken auf Tellern mit dem Sellerie-Cashew-Gemüse anrichten.

Tipp:

Statt des Kaninchenrückens kann auch auf Hühnerbrustfilet zurückgegriffen werden.

2. Hauptgang: Lachsforelle im Blätterteig und Estragonsauce von Heinz Winkler

Zutaten für vier Personen

Fischfarce

100 g	Zander
100 ml	Sahne
4 Blätter	Basilikum, frisch
	Muskat
	Salz
	Pfeffer

Lachs

150 g	Blätterteig
12	Spinatblätter, groß
1	Lachsforelle, 2 kg, filetiert
1	Ei
	Salz
	Pfeffer

Estragonsauce

100 ml	Weißwein
50 ml	Wermut
0,5 Ltr.	Fischfond
0,25 Ltr.	Sahne
25 g	Butter
1 TL	Estragonessig
20 g	Estragonblätter
10 g	Basilikum, frisch
10 g	Kerbel, frisch
	Salz

Garnitur:

2	Tomaten, klein
1 EL	Butter
	Salz

Zubereitung

Fischfarce:

Das gut gekühlte Zanderfleisch in Stücke schneiden, salzen und in einer Küchenmaschine fein zerkleinern. Nach und nach Sahne hinzufügen, so dass eine cremige Farce entsteht. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend durch ein Haarsieb streichen. Basilikumblätter fein schneiden und unterrühren. Kalt stellen.

Lachsforelle:

Den Blätterteig hauchdünn ausrollen und zu vier Rechtecken von etwa 13 mal 15 Zentimeter schneiden. Spinatblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gründlich trocken tupfen. Nun den Teig damit belegen. Die Zanderfarce auf die Blätter streichen. Die Lachfilets vierteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Lachs auf die Spinat-Blätterteig-Rechtecke legen und darin einschlagen. Dabei besonders darauf achten, dass der Spinat nicht überlappt und das Päckchen zu dick wird.

Ein Ei teilen und das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen. Die Päckchenoberfläche damit bestreichen und auf ein mit kaltem Wasser abgespültes oder mit Backpapier belegtes Blech geben. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen, damit der Teig beim Backen nicht reißt.

Backofen auf 250 Grad vorheizen und die Lachspakete etwa sechs Minuten bei dieser Hitze backen, dann den Ofen auf 150 Grad herunterstellen und denn Fisch weitere drei bis vier Minuten backen.

Estragonsauce:

Weißwein und Wermut kurz aufkochen lassen, mit Fischfond auffüllen und auf ein Viertel reduzieren lassen. Sahne und Butter dazugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit dem Mixer aufschlagen und mit Salz und Estragonessig abschmecken. Basilikum, Kerbel und Estragonblätter in schmale Streifen schneiden und dazugeben.

Garnitur:

Tomaten kurz in heißes Wasser geben, anschließend in kaltem abschrecken und enthäuten. Tomaten nun entkernen und in Würfel schneiden. Butter in einer Schwenkpfanne schmelzen und die Tomaten darin gut verkochen. Mit Salz abschmecken.

Abschließend die Estragonsauce auf tiefe Teller verteilen, die Lachpäckchen darauf anrichten und mit den geschmolzenen Tomaten garnieren.

© by JBK/Idee: Winkler

Dessert: **Spumante d'Asti Zabaione mit Mandelblättern von Cornelia Poletto**

Zutaten für vier Personen

Zabaione:

100 g	Zucker
6	Eier
750 ml	Moscato d'Asti, italienischer Schaumwein
1	Vanilleschote

Amarettini:

75 g	Mandeln, gemahlen
1 Tropfen	Bittermandelöl
75 g	Zucker
1	Ei
8 TL	knusprige Schokoladenperlen
250 g	Erdbeeren
40 g	Mandelblätter
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Amarettini:

Die Mandeln mit dem Bittermandelöl und dem Zucker vermischen. Das Ei trennen . nur das Eiweiß verwenden und dieses steif schlagen. Steifes Eiweiß unter die Mandelmasse heben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im Ofen circa 30 bis 45 Minuten trocknen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Zabaione:

Die Eier trennen und nur die Eigelb verwenden. Zucker und Eigelb in einer Metallschüssel schaumig aufschlagen.

Die Vanilleschote längs halbieren, das Vanillemark auskratzen und mit dem Asti in einem Topf zum Kochen bringen. Den Asti auf 300 Milliliter einkochen lassen. Die Vanilleschote heraus passieren.

Die „Astireduktion“ in die Eimasse rühren und alles im Wasserbad schaumig aufschlagen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit Puderzucker bestäuben.

Die Mandelblätter in einer Pfanne ohne Öl goldgelb anrösten und auskühlen lassen.

Die Amarettini zerbröseln und mit den Schokoladenperlen und Erdbeeren in vier Sektschalen verteilen, mit der Zabaione aufgießen und mit gerösteten Mandelblättern ausgarnieren. Sofort servieren.