

| Kerners Menü am 15. Juni 2007 | **„Summertime“**

Vorspeise: Geschäumte Kartoffelsuppe mit Strohkartoffeln von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

500 g	Kartoffeln
50 g	Möhren
50 g	Knollensellerie
50 g	Porree
1	Schalotte
20 g	Butter
800 ml	Gemüsebrühe
800 ml	Sahne
2-3 TL	Meerrettich (Glas)
0,25 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Strohkartoffeln:	
150 g	Kartoffeln
	Fett zum Frittieren

Zubereitung

Kartoffeln, Möhren, Sellerie in feine Würfel schneiden. Porree und Schalotte gut putzen und ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen, das Gemüse darin andünsten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und zugedeckt circa 15 Minuten kochen.

Für den Sahnemeerrettich die Sahne steif schlagen, 3 Esslöffel davon entnehmen, mit dem Meerrettich verrühren und kalt stellen.

Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und die restliche Sahne dazugeben, nochmals pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Strohkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und auf der Haushaltsreibe in sehr dünne Stifte raspeln, waschen und auf einem Küchentuch gut abtrocknen.

Nun die Kartoffelstifte in einer Friteuse bei 175 Grad schön braun frittieren.

Die Suppe kurz vor dem Anrichten noch einmal aufschäumen.

Zum Anrichten die Suppe in ein Glas füllen, einen Klecks Sahnemeerrettich obenauf geben und die Strohkartoffeln locker auflegen.

Zum Schluss mit Schnittlauch bestreuen.

Zwischengang: Huchen auf Strauchtomaten mit Buttermilchmarinade von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Tomatenmarinade:

1	Tomate, mittelgroß, vollreif
4 EL	Gemüsebrühe
1 Zweig	Rosmarin
1 Zehe	Knoblauch
1	Chilischote, getrocknet
3 EL	Olivenöl, mild
1 TL	Rotweinessig
1 TL	Korianderkörner
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker

Buttermilchmarinade:

150 ml	Buttermilch
80 g	Saure Sahne
70 g	Crème fraîche
6 EL	Olivenöl, mild
1	Zitrone
	Cayennepfeffer
	Salz
	Zucker

Fisch:

4	Huchenfilets mit Haut, à 100 g
1 EL	Öl
2 Zweige	Rosmarin
1	Zitrone
1 Knolle	Knoblauch
1	Ingwer

2	Tomaten, mittelgroß, vollreif
4 Blätter	Basilikum
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

2 Scheiben	Roggenbrot
------------	------------

Zubereitung

Backofen auf 100 Grad vorheizen

Tomatenmarinade:

Die Korianderkörner ohne Fett leicht anrösten und dann im Mörser zerdrücken. Die Tomate waschen, entstrunken, klein schneiden und mit der Brühe mixen. In einen kleinen Topf geben und maximal auf 70 Grad erhitzen. Die Knoblauchzehe

in feine Scheiben schneiden. Rosmarin, Knoblauch und Chilischote einlegen, fünf bis zehn Minuten neben dem Herd ziehen lassen und durch ein grobes Sieb passieren. Das Olivenöl mit dem Rotweinessig hinein rühren und mit Salz, Pfeffer, Koriander und einer Prise Zucker abschmecken.

Buttermilchmarinade:

Buttermilch, saure Sahne und Crème fraîche verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren hinzufügen und mit Salz, einer Prise Cayennepfeffer, einer Prise Zucker und einigen Tropfen Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken.

Fisch:

Die Huchenfilets auf ein Backblech legen mit Olivenöl, Rosmarinzweigen, Zitronenscheiben, Ingwer und Knoblauch bedecken und anschließend circa 15 Minuten im Ofen garen lassen.

Die Brotscheiben fein würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl knusprig anrösten.

Währenddessen die restlichen Tomaten waschen, entstrunken, in dünne Scheiben schneiden und pro Teller drei bis fünf Scheiben auflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Tomatenmarinade darauf verteilen. Von den Huchenfilets die Haut abziehen auf die Tomaten setzen und mit der aufgemixten Buttermilchmarinade umkränzen. Mit Basilikumblättchen und Croutons garnieren.

1. Hauptgang: Gebratener Steinbutt mit Zitrus-Fumet auf Melonen-Pfefferzwiebel-Sauté von Lydia Fikus

Zutaten für vier Personen

800 g	Steinbuttfilet
1	Wassermelone, ohne Kerne
4	Zwiebeln, weiß und mild
12 Blätter	Basilikum
2 cl	Olivenöl
2 cl	Limonen-Olivenöl
30 g	Butter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
200 g	Thaispargel
Zitrusfrüchte-Fumet:	
10 cl	Süßwein (Sauternes)
10 cl	Wermut
2 cl	Riesling
je 2	Grapefruits, Orangen, Limonen
500 ml	Fischfond
200 ml	Sahne
1 EL	Limonen-Olivenöl
100 g	Butter
	Tabasco
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Von der Melone schönes, festes Fruchtfleisch in Würfel schneiden. (Man kann auch mit einem Ausstecher kleine Kugeln ausstechen.)

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Diese in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und kalt abschrecken.

Das Steinbuttfilet portionieren und salzen. In einer Pfanne mit wenig Öl circa vier Minuten anbraten.

Den Thaispargel kurz in Butter in einer Pfanne anschwanken.

In einem heißen Topf mit Oliven- Limonenöl und Butter die Zwiebeln mit leichtem Biss anschwanken. Mit Pfeffer und Salz sehr würzig abschmecken, die Melonenstücke zugeben und zugedeckt etwa fünf Minuten gut warm halten.

Zitrusfrüchte-Fumet:

Die Zitrusfrüchte auspressen und den Saft vermischen.

Den Süßwein und den Wermut auf je drei Zentiliter einreduzieren. 150 Milliliter des Zitrusafts ebenfalls auf drei Zentiliter einreduzieren.

Fischfond, Sahne, Weißwein und die Reduktionen in einen Topf geben und fünf Minuten köcheln lassen. Danach die in Würfel geschnittene Butter und dem Limonen-Olivenöl mit einem Saucenstab untermixen und mit den Salz, Pfeffer und Tabasco gut abschmecken.

Tipp:



Zur Dekoration einige essbare Blüten nehmen.

© by JBK/Idee: Fikus

2. Hauptgang: Kalbskotelett vom Grill mit scharfer Tomatensalsa und Kartoffel-Bohnensalat von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

2	Kalbskoteletts
1 Knolle	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin
1	Limette
6	Tomaten
1 Bund	Koriander
8 EL	Weinessig
2	Thai Chili
1 TL	Zucker
800 g	neue Kartoffeln, klein
1 TL	Sambal Olek
200 g	Keniabohnen
100 g	Erbsen
1 EL	Senf, grobkörnig
3	Frühlingszwiebeln
0,5 Bund	Petersilie
1 Flasche	Olivenöl
	Fleur de Sel
	Pfeffer

Zubereitung

Die Limettenschale abreiben und anschließend die Frucht auspressen und den Saft mit zwei Esslöffel Olivenöl mischen. Die Kalbskoteletts damit einreiben. Zusammen mit einer halbierten Knoblauchknolle und Rosmarin in einer Grillpfanne circa fünfzehn Minuten grillen.

Die Tomaten schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit gehacktem Koriander, Chili, drei Esslöffeln Essig, sechs Esslöffeln Olivenöl und ein wenig Zucker abschmecken.

Die Kartoffeln quer halbieren, mit zwei Esslöffel Olivenöl und Sambal Olek in einer Schüssel gut vermischen. Dann das Ganze circa 25 Minuten in einer Pfanne braten.

Die Bohnen fünf Minuten und Erbsen zwei Minuten im Dampfgarer garen.

Anschließend ein Dressing aus je fünf Esslöffeln Essig und Olivenöl, dem Senf und den geschnittenen Frühlingszwiebeln anrühren.

Die Kartoffeln, Bohnen, Erbsen und gehackte Petersilie dazugeben und nach Geschmack mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Die Kalbskoteletten mit der scharfen Tomatensalsa anrichten und den Kartoffel-Bohnensalat dazu servieren.

**Dessert: Rieslingflammerie mit Senf-Erdbeeren
von Kolja Kleeberg**

Zutaten für vier Personen

0,5 Ltr.	Riesling
1	Vanilleschote
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange
50 g	Weichweizengrieß
3 Blatt	Gelatine
5	Eier
375 g	Sahne
1 EL	Puderzucker
500 g	Erdbeeren
170 g	brauner Zucker
8 cl	alter Balsamico
0,1 Ltr.	Oliveöl
2 TL	scharfer Senf

Sahnehaube	
200 ml	Sahne
20 g	Zucker

Zubereitung

Die Vanilleschote vorsichtig aufschlitzen und das Mark heraus kratzen. Die Zitronen-Orangenschale abreiben, dann die Zitrone auspressen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen.

Den Riesling mit Vanillemark, 120 Gramm braunen Zucker und Zitronen-Orangenschale aufkochen, den Grieß unter Rühren einrieseln und quellen lassen.

Die ausgedrückte Gelatine und nach und nach die Eigelb unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und kurz vor dem Festwerden die geschlagene Sahne unterheben. Kühlstellen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. In einer Schüssel mit dem restlichen braunen Zucker zuckern, mit Zitronensaft und Balsamico, Olivenöl abschmecken und den Saft ziehen lassen. Zwischendurch mit einem Schneebesen leicht andrücken.

Den Senf in etwas vom entstandenen Saft verrühren und mit den Erdbeeren vermischen.

Sahnehaube
Sahne mit dem Zucker leicht anschlagen und über die Erdbeeren geben.

Tipp:

Die Senfmenge richtet sich natürlich nach dem eigenen Geschmack.