

| Kerners Menü am 29. Juni 2007 | „ohne Motto“

Vorspeise: Roh mariniertes Rinderfilet mit Pilzvinaigrette von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

500 g	Rinderfilet, pariert
2	Zitronen, unbehandelt
2 Stangen	Frühlingslauch
160 g	Champignons, frisch
6 TL	Sonnenblumenöl
4	Schalotten
1 Flasche	Weinessig (klein)
2 Zweige	Rosmarin
2 TL	Speckwürfel
2 TL	Senf, scharf
0,5 Bund	Blattpetersilie
	Meersalz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Frühlingslauch putzen, in feine Streifen schneiden, Champignons gründlich putzen und klein schneiden. Die Schalotten schälen und in Würfel schneiden.

Die Schalotten- und Speckwürfel in einer großen Pfanne mit einem Teelöffel Sonnenblumenöl anschwitzen. Champignons, Rosmarin und Frühlingslauch hinzugeben, rasch braten, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Sonnenblumenöl verrühren.

Die Petersilie abzupfen, waschen und trocken schleudern.

Den Essig mit etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb, Meersalz und einem Teelöffel Sonnenblumenöl verrühren. Die warmen Speckwürfel und Schalottenwürfel unterheben.

Zwei Teller dünn mit Senf bestreichen, mit hauchdünn geschnittenen Rinderfiletscheiben belegen, mit Meersalz und Pfeffer würzen, die warme (Zimmertemperatur) Vinaigrette darüber verteilen. Zum Schluss mit der Petersilie dekorieren.

Zwischengang: Bunter Melonencocktail mit Garnelen-Tempura von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

Melonencocktail:

0,25	Honigmelone
0,25	Wassermelone
0,25	Galia Melone
0,25	Cantaloupe Melone
100 ml	Pflaumenwein
30 g	Puderzucker
2 EL	Balsamico bianco
1 TL	Honig
1 EL	Portwein, weiß
1	Limette, unbehandelt
2 Stangen	Frühlingslauch
1	Vanilleschote
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	etwas Chili

Garnelen-Tempura:

150 g	Tempuramehl (oder 100 g Weizenmehl mit 100 g Speisestärke gemischt)
225 ml	Wasser, sehr kalt
1 TL	Matcha-Pulver (grünes Teepulver)
16	Garnelen, küchenfertig
50 g	Speisestärke
200 g	Butterschmalz
	Salz

Korianderblätter für die Garnitur

Zubereitung

Melonencocktail:

Eine halbe Limette auspressen, von der anderen Hälfte die Schale fein abreiben. Melonen jeweils schälen und in kleine Würfel schneiden. Aus Pflaumenwein, Puderzucker, Balsamico, Limettensaft und -schale, Honig, Portwein, Vanillemark, Salz, Pfeffer und etwas Chili eine Marinade herstellen. Die Melonenwürfel damit marinieren. Frühlingslauch putzen, waschen, schräg in feine Ringe schneiden und unter die Melonen mischen.

Garnelen-Tempura:

Tempuramehl und Matcha-Pulver gut vermischen, Wasser zugeben und verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Mit Salz würzen.

Die Garnelen in der Speisestärke wenden, durch den Tempurateig ziehen und anschließend im heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Melonencocktail in Gläser verteilen, die Garnelen darauf setzen und mit Koriander garnieren.

1. Hauptgang: Kabeljau mit Oliven-Karotten-Pastinaken-Gemüse von Tina Nordström

Zutaten für vier Personen

4	Filets vom Kabeljau, à 200 g (oder Dorsch)
0,5 EL	Salz
0,5 EL	Zucker
10	Karotten, klein
5	Pastinaken, klein (oder Petersilienwurzel)
1	Zwiebel, rot
100 g	Oliven, schwarz
0,5	Zitrone, unbehandelt
1 Bund	Dill
1 Bund	Schnittlauch
2 EL	Butter
250 g	Joghurt, natur
1 Zweig	Rosmarin
je 1 Prise	Zimt, Curry und Koriander
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Zucker und Salz vermischen und damit die Kabeljau-Filets einreiben. Auf einen Teller legen, mit Frischhaltefolie bedecken und circa eine Stunde bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Dann die Zucker-Salz-Mischung abwischen und die Filets auf der Hautseite circa zehn Minuten in einer Pfanne anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Filets wenden und in der Nachhitze noch circa 15 Minuten glasig ziehen lassen.

Die Karotten und Pastinaken schälen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Dill, Rosmarin und Schnittlauch waschen und fein hacken. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und die halbe Zitrone auspressen. Die Oliven klein hacken.

In einem kleinen Topf das Gemüse in etwas Olivenöl anschwitzen, dann mit Wasser bedecken. Die Oliven zugeben. Mit Salz und Pfeffer, Zimt, Curry und Koriander würzen und einen Esslöffel Butter hinzugeben. Ohne Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Einen weiteren Esslöffel Butter unterrühren. Die feingehackten Kräuter dazu geben.

Die Filets auf Teller verteilen, etwas von dem Karotten-Pastinaken-Gemüse dazu geben und mit etwas Joghurt servieren.

2. Hauptgang: Lammkoteletts mit Gemüse-Chips von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

8	Lammkoteletts, mit Stil, à 100 g
300 g	Kartoffeln, neu
200 g	Möhren
1	Zucchini
4 EL	Olivenöl
1 TL	Sambal Oelek
1 EL	Sojasauce
3	Rosmarinzweige
	frische Kräuter (zum Garnieren)
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln gründlich reinigen und längs in Spalten schneiden. In Salzwasser insgesamt fünf Minuten garen. Die Möhren waschen und schälen, schräg in große Scheiben schneiden, nach drei Minuten zu den Kartoffeln geben und noch zwei Minuten mitgaren.

Die Zucchini ebenfalls putzen und in schräge Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und Möhren in einem Sieb abschütten und gut abtropfen lassen.

Nun die Kartoffeln, Möhren und Zucchini in einen Topf geben, zwei Esslöffel Öl unterrühren und das Gemüse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles kurz anrösten lassen.

Für die Fleischmarinade zwei Esslöffel Olivenöl mit Sambal Oelek und Sojasauce verrühren. Koteletts abbrausen, trocken tupfen, auf ein Backblech legen und von beiden Seiten mit der Marinade beträufeln.

Das Gemüse und die Rosmarinzweige rund um das Fleisch verteilen und alles im Ofen auf der zweiten Schiene von oben circa 15 Minuten garen.

Anschließend das Gemüse und die Lammkoteletts auf einem Teller anrichten, wer mag, mit einigen Kräutern garnieren, und mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Tipp:

Dazu frisches Baguette reichen.

Dessert: Dessert von Schokolade und Passionsfrucht von Mario Kotaska

Zutaten für vier Personen

Schokoladen Crème brûlée:

125 g	Milch
50 g	Zucker
45 g	Kuvertüre, zartbitter
5 g	Kakaopulver
5 g	Speisestärke
85 ml	Sahne
4	Eigelb
20 g	Zucker, braun

Schokoladenküchlein:

130 g	Kuvertüre, zartbitter
150 g	Butter
4	Eier
150 g	Zucker
60 g	Mehl
Butter und Zucker zum Auspinseln der Backformen	

Passionsfrucht-Spuma:

350 ml	Passionsfruchtpüree
100 ml	Sahne
75 g	Zucker
3 Blatt	Gelatine

Passionsfrucht-Sorbet:

1 Ltr.	Passionsfruchtpüree
200 g	Glukose
100 g	Zucker
1	Limone, unbehandelt
100 ml	Sekt

Dekoration:

100 g	Kuvertüre, zartbitter
6	Passionsfrüchte
100 g	Zucker
10 g	Pistazien, gemahlen
1 kl. Schale	Himbeeren
10	Minzblätter
	etwas Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokoladen Crème brûlée:

Eier trennen. Milch mit Zucker aufkochen, Kuvertüre schmelzen und zusammenrühren. Kakaopulver, Speisestärke, Sahne und Eigelb mixen und alles zusammen nochmals verrühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad bei 140 Grad circa 25 Minuten pochieren. Anschließend mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Schokoladenküchlein:

Kuvertüre und Butter in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier und den Zucker einrühren und zum Schluss das Mehl unterheben. Die Förmchen mit zerlassener Butter auspinseln, mit Zucker bestreuen (überall dort wo Butter hingekommen ist) und die Masse kaltstellen. Bei 180 Grad circa 15 Minuten backen.

Passionsfrüchte-Spuma:

Passionsfruchtmark mit Zucker und Sahne verrühren, die eingeweichte Gelatine auflösen, hinzugeben und alles zusammen in eine Sahne-Syphon geben. Gut kühlen und mit zwei bis drei Patronen unter Druck setzen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Passionsfrucht-sorbet:

Glukose mit dem Passionsfruchtpürees aufkochen, alles zusammen mit Zucker, Sekt und Limonenabrieb abschmecken. In einer Eismaschine frieren.

Dekoration:

Alle Elemente auf einem mit Schokolade abgepinselten Teller anrichten, mit ausgekratzten Passionsfruchtkernen, Himbeeren und Minze garnieren.