

| Kerners Menü am 7. September 2007 | „Kulinarische Kindheitserinnerungen“

Vorspeise: Drachenfüßler aus Bratwürsten von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

6	Kartoffeln, fest kochend
200 ml	Milch
8 EL	Sauerkraut, gekocht
12	Bratwürste, (am besten vorgegart)
1 EL	Butterschmalz
2 Bund	Schnittlauch
2 EL	Senf
2	Äpfel
8 cl	Apfelsaft
	Salz

Zubereitung

Die Milch erhitzen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Danach abgießen und kurz ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der Milch und etwas Salz zu einem cremigen Püree verrühren.

Das Sauerkraut aufkochen, nach Belieben etwas Apfelsaft zugeben. Die Enden der Bratwürste mit einem spitzen Messer kreuzweise einschneiden, so dass sie sich beim Braten leicht aufrollen und wie Krallen aussehen. Die Bratwürste im Butterschmalz vier bis fünf Minuten langsam braun braten.

Auf einer länglichen Platte parallel hintereinander anordnen. Von einer Bratwurst in der Mitte zwei dünne Scheiben herausschneiden und beiseite legen.

Das Kraut zwischen den Bratwürsten verteilen. Für den Körper des Drachenfüßlers das Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel füllen und längs auf die Bratwürste verteilen. Für den Kopf etwas mehr Püree auftragen. Die zwei Bratwurstscheiben als Augen sowie zwei Schnittlauchhalme als Fühler in das Püree stecken. Mit Senf einen Mund dekorieren. Den Apfel waschen und in dünne Spalten schneiden. Wie Rückenflossen der Länge nach in das Kartoffelpüree stecken.

Zwischengang: Gefüllte Tigerschwänze von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

400 g	Spinat
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Pinienkerne
100 g	Schinken, gekocht
4	Tomaten, getrocknet
150 g	Frischkäse
2 EL	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle
	Muskat, gerieben

Crêpeteig:

200 g	Mehl
0,5 Ltr.	Milch
8	Eier
0,2 Ltr.	Wasser
60 g	Butter
1 TL	Curcuma
2 Beutel	Sepiatinte
	Salz
	Muskat, gerieben
	Öl zum Backen

Zubereitung

Crêpeteig:

Die Eier trennen. Die Butter leicht erhitzen bis sie flüssig wird. Das Mehl in eine Schüssel sieben, kaltes Wasser und Milch einrühren. Danach die Eigelbe und die flüssige Butter unterrühren, mit Salz und Muskat würzen und durch ein feines Sieb passieren. Ein Fünftel des Teiges mit der Sepiatinte einfärben und den Rest mit Curcuma färben. Der Teig sollte nun circa 30 Minuten ruhen.

Den Spinat waschen, trocken schleudern und putzen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und mit den Tomaten und dem Schinken in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel im Rapsöl anbraten, Knoblauch und Pinienkerne zugeben. Nach einer Minute den Spinat dazu geben, bis er zusammen fällt. Alles in eine Schüssel geben, die Tomaten- und Schinkenwürfel hinzu geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wenn die Masse noch handwarm ist, den Frischkäse unterrühren.

Aus Backpapier kleine Spritztüllen falten und diese mit dem schwarzen Crêpeteig füllen. Nun den gelben Teig dünn in eine heiße Pfanne laufen lassen und mit der Spritztülle schwarze Streifen über dem gelben Crêpe verteilen. Den Crêpe einmal wenden. Auf diese Art und Weise vier oder fünf Tigerschwänze backen.

Die Crêpes zu großen Quadraten schneiden. Die Spinatmasse circa einen Zentimeter dick auf zwei Drittel der Crêpefläche verteilen und mit leichtem Druck zusammenrollen.

Tipp:

Sepiatinte bekommen Sie in einer gut sortierten Lebensmittelabteilung.

1. Hauptgang: Lecker Fisch mit Sauce und Pellkartoffeln von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

800 g	Dorschfilet ohne Haut und Gräten
750 g	Kartoffeln, festkochend
100 g	Speck, gewürfelt
1	Zitrone
4	Eigelb
1	Ei
2 TL	Senf
125 g	Butter
6 EL	Portwein, weiß
1 Zweig	Rosmarin
1	Limette
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Zitrone auspressen. Den Fisch mit etwas Zitronensaft beträufeln und leicht salzen und pfeffern. Mit dem Rosmarinzwig und der in zwei Hälften geschnittenen Limette in eine ofenfeste Form legen. Mit Alufolie bedecken und im Backofen auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten garen.

Den Speck in einer Pfanne auslassen, anschließend wieder herausnehmen und das Bratfett in einen kleinen Topf geben.

Den Portwein, ein Ei, vier Eigelb, etwas Zitronensaft und Senf schaumig schlagen.

Die Butter in einem weiteren Topf zum Schmelzen bringen. Die flüssige Butter unter ständigem Rühren unter die vorbereitete Eimasse geben und bei geringer Hitze so lange rühren bis eine cremige Sauce entsteht. Nicht kochen! Den Topf kurz im kalten Wasser abschrecken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln ungeschält in einem großen Topf mit Salzwasser gar kochen.

Nun die Form aus dem Backofen nehmen und den entstandenen Saft unter die Sauce mischen - vorher den Rosmarinzwig und die Limette entfernen.

Die Sauce über den Fisch geben und mit den Speckwürfeln bestreuen. Alles kurz bei Oberhitze im Backofen überbacken. Mit den Pellkartoffeln servieren.

2. Hauptgang: Gefüllte Wirsingrouladen mit Selleriepüree von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

Wirsingroulade

500 g	gemischtes Hack (Rind und Schwein)
1	Zwiebel
2-3 Zehen	Knoblauch
1 EL	Senf, mittelscharf
1	Brot, alt
1	Ei
1 Bund	Petersilie, glatt
1	Karotte
1	Tomate
200 ml	Sauerrahm
8	Wirsingblätter
1 EL	Butter
0,25 Ltr.	Rinderbrühe
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle
	Küchengarn

Selleriepüree

1	Selleriekopf
0,25 Ltr.	Rinderbrühe
0,25 Ltr.	Sahne
1	Kartoffel
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Chilipulver, französisch

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Wirsingroulade

Das Brötchen in Rinderbrühe oder heißem Wasser einweichen und die Wirsingblätter blanchieren.

Die Tomate enthäuten, die Karotte, den Knoblauch und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken. Mit dem Ei, dem Hackfleisch, dem Brötchen und dem Senf in einer Schüssel vermengen. Dann daraus acht gleich große Kugeln formen.

Pro Wirsingblatt eine Fleischkugel reinsetzen, zusammen falten und mit einem Bindfaden zusammenbinden.

Eine ofenfeste Form mit Butter auspinseln und mit der Rinderbrühe angießen.

Die Wirsingrouladen in die Form setzen, im Ofen garen und nach fünfzehn Minuten den Sauerrahm und die Rinderbrühe drüber gießen. Weitere fünfzehn Minuten im Ofen garen.

Selleriepüree

Den Sellerie schälen und in kleine Würfeln schneiden. Mit der Rinderbrühe und der Sahne weich dünsten. Eine Kartoffel weich kochen. Alles zusammen in einen Topf geben und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und dem Chilipulver abschmecken.

Dessert: Oma Annas Liwanzen mit Zwetschgenröster und Rahmeis von Mario Kotaska

Zutaten für vier Personen

Rahmeis:

250 ml	Milch
250 ml	Sahne
50 g	Glukose (aus der Apotheke)
1	Vanilleschote
6	Eier
160 g	Zucker
250 g	Mascarpone

Liwanzen:

1	Vanilleschote
15 g	Hefe, frisch
30 g	Zucker
500 ml	Milch
250 g	Mehl
1	Ei
100 g	Butter
1	Zitrone, unbehandelt
	Zimt
	Zucker
	Sonnenblumenöl
	Salz

Zwetschgen:

500 g	Zwetschgen, ohne Kern
150 g	Zucker
300 ml	Portwein, rot
2	Orangen, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
1	Vanilleschote
2	Zimtstangen
4	Nelken
2	Sternanis
1 TL	Zimtpulver
1 Bund	Minze, frisch
	Puderzucker
	Pistazien, gemahlen

Zubereitung

Rahmeis:

Vier Eier trennen und die Vanilleschote vorsichtig auskratzen. Milch, Sahne, Glukose und die ausgekrazte Vanilleschote aufkochen. In der Zwischenzeit vier Eigelb mit zwei ganzen Eiern und dem Zucker verrühren. Die kochende Milch-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren darauf gießen. Mascarpone unterrühren und alles durch ein Spitzsieb passieren. In der Eismaschine frieren.

Liwanzen:

Die Zitronenschale abreiben. Die Vanilleschote vorsichtig aufschlitzen und das Mark heraus kratzen. Hefe, Zucker, etwas lauwarme Milch und etwas Mehl verrühren. Anschließend nach und nach das restliche Mehl und restliche Milch

dazugeben. Die Butter und das Ei zugeben. Den Zitronenabrieb, Vanillemark und eine Prise Salz dazu geben und abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Zwetschgen:

Zucker zu Karamell schmelzen, mit Portwein ablöschen und die Zwetschgen hinzugeben. Dann mit Zimtpulver würzen. Vanilleschote, Zimtstange, Nelken und Sternanis in einem Tuch zusammen binden und mitköcheln lassen. Das Gewürzsäckchen wieder entfernen. Die Zwetschgen erst ganz am Schluss mit einem Mixstab „anpürrieren“. (Am schönsten wird der Röster, wenn er über mehrere Stunden im Ofen „röstet“.)

Aus Zimt und Zucker eine Mischung herstellen. Den gegangenen Hefeteig mit Sonnenblumenöl in der Liwanzenpfanne von beiden Seiten goldgelb braten, in Zimt-Zucker wälzen und anrichten. Zwetschgenröster daneben platzieren und zum Schluss das Eis abknocken. Die Pistazien als „Eisbremse“ auf dem Teller anrichten. Mit Minze und Puderzucker garnieren.

Tipp:

Liwanzenpfannen gibt es im gut sortierten Fachhandel.

© by JBK/Idee: Kotaska