

| Kerner's Menü am 21. September 2007 | „Hallo Herbst“

Vorspeise: Handkäs mit Nussmusik von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

2	Äpfel, mittelgroß
4 Stück	Odenwälder Frühstückskäse
100 ml	Sonnenblumenöl
100 ml	Walnussöl
100 ml	Apfelwein
50 ml	Apfelessig
4 EL	Senfkörner
4 Stangen	Sellerie
100 g	Walnusskerne
	Apfelsaft
	Salz
	Pfeffer, weiß

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, in Sechstel oder Achtel schneiden, mit einem kleinen Messer das Kerngehäuse rausschneiden und die Ecke abrunden.

Die Senfkörner in etwas Apfelsaft zehn Minuten kochen.

Den Sellerie schälen und in daumengroße Stücke schneiden. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Den Odenwälder Frühstückskäse in kleine Ecken schneiden und mit den Äpfelstücken in eine Schüssel geben. Die Öle, den Apfelessig und den Apfelwein zugeben und das Ganze salzen und pfeffern. Anschließend die Senfkörner mit der Flüssigkeit und die Selleriestücke und Nüsse zum Schluss unterheben.

Tipp:

Das Gericht schmeckt noch besser, wenn es einige Stunden durchziehen kann.
Dazu passt frisches Bauernbrot.

Zwischengang: Gebratene Steinpilze mit Pfirsich, geröstetem Speck und Thymianschaum von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

400 g	Steinpilze, frisch
4 EL	Olivenöl
2	Schalotten
2 TL	Kürbiskerne
2	Pfirsiche, weiß
12 Scheiben	Frühstücksspeck
2 Zehen	Knoblauch
2 TL	Butter
8 Zweige	Thymian
300 ml	Milch, 3,5 Prozent Fett
2 TL	Balsamico
	Meersalz
	Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Schalotten schälen und würfeln. Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Pfirsiche schälen, halbieren, den Kern entfernen und in Spalten schneiden.

In einer großen Pfanne die Pilze mit den Schalotten und Olivenöl braten, eine angedrückte Knoblauchzehe, Pfirsichspalten, Kürbiskerne, Butter, Salz und Pfeffer hinzugeben, kurz mitbraten bzw. unterschwenken, beiseite stellen und später mit Balsamico abschmecken.

Den Speck auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen circa zehn Minuten kross rösten, anschließend abkühlen lassen.

Die Milch heiß werden lassen, sie sollte allerdings nicht kochen. Den Thymian hineingeben und fünf Minuten ziehen lassen. Thymian wieder entfernen, Prise Salz hinzu und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Das Steinpilz-Pfirsich-Gemüse in tiefen Schälchen oder Tellern portionieren, den Schaum der Thymianmilch darüber verteilen und mit dem krossen Speck garnieren.

Tipp:

Wer mag, kann über die Steinpilze noch etwas alten Balsamico trüpfeln.

© by JBK/Idee: Herrmann

1. Hauptgang: Lachsforelle im Blätterteig von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

4	Lachsforellenfilets, ohne Haut
1	Zitrone
450 g	Blätterteig
1	Broccoli, groß
1 Zweig	Thymian
1	Limette, unbehandelt
1 Zweig	Blatt Petersilie
50 g	Mandeln, gehackt
1 Bund	Schnittlauch
3	Eier
1 Bund	Dill
200 ml	Sahne
1	Zwiebel
0,5 Bund	Basilikum
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Die Zitrone auspressen, die Kräuter hacken, die Limettenschale abreiben und die Zwiebel fein hacken.

Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Den Blätterteig zu Rechtecken ausrollen. Die gehackten Kräuter, Mandeln und zwei Eier mit Salz, Pfeffer und der Limettenschale verrühren. Auf jedes Teigblatt ein Filet legen und dieses mit der Paste bestreichen.

Ein Ei trennen, den Teig einschlagen und die Ränder mit dem Eiklar einpinseln und zusammendrücken. Dann die Oberseite mit dem Eigelb bestreichen und die Lachsforelle im Backofen 15 bis 20 Minuten backen.

Die feingehackte Zwiebel mit Basilikum, Salz, Pfeffer und der Sahne aufkochen, dann etwas einkochen lassen. Bei Bedarf mit etwas Zitronensaft abschmecken. Danach die Sauce durch ein Sieb gießen und in einem Topf auffangen.

Broccoli kurz in kochendes Salzwasser werfen, den Topf vom Herd nehmen und in dem Wasser kurz bissfest ziehen lassen, gemeinsam mit der Sauce und Fisch servieren.

Tipp:

Aus dem Blätterteig einen ganzen Fisch formen!

Dazu drei Lagen ausgerollten Blätterteig übereinander legen, und die Fischfilets darauf legen. Den restlichen ausgerollten Blätterteig von oben auf den Fisch legen, andrücken. Mit einem Teigroller einen schönen großen Fisch ausschneiden, die Ränder mit mit Eiklar bestreichen und zusammendrücken. Die Oberseite mit Eigelb bestreichen. Hier reicht eine niedrigere Temperatur: Den Ofen auf 165 Grad Celsius stellen und 15 bis 20 Minuten backen.

2. Hauptgang: Rosa gebratene Hasenfilets mit Mohnknöpfle und Balsamico-Brombeeren von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

Mohnknöpfle:

350 g	Mehl
4	Eier
50 g	Mohn, gemahlen
100 ml	Wasser
50 g	Butter
0,5 Bund	Petersilie
	Salz
	Muskatnuss

Hasenfilets:

600 g	Hasenfilets, ohne Sehnen und Knochen
2 EL	Butterschmalz
1 Zweig	Rosmarin
5	Wacholderbeeren
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Sauce:

150 ml	Wildfond
50 ml	Rotwein
50 ml	Johannisbeersaft
30 g	Macadamianüsse
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Balsamico-Brombeeren:

150 ml	Rotwein
50 ml	Balsamico, alt
1 TL	Honig
1 TL	Speisestärke
250 g	Brombeeren

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Mohnknöpfle:

Mehl, Eier, Mohn, einen halben Teelöffel Salz und Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Spätzleteig schlagen. Den Teig portionsweise durch eine spezielle Spätzlepresse in kochendes Salzwasser drücken. Oben schwimmende Knöpfle mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Petersilie hacken.

Butter in einer Pfanne zerlassen, die Knöpfle zufügen und durchschwenken. Mit Salz, Muskat und Petersilie abschmecken.



Hasenfilets:

Hasenfilets rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und etwas fünf Minuten in Butterschmalz in einer Pfanne zusammen mit dem Rosmarinzweig und den angedrückten Wacholderbeeren bei geringer Hitze anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und für circa acht bis zehn Minuten in den Ofen geben.

Sauce:

Die Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten. Den Bratansatz der Hasenfilets mit Wildfond, Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Die Sauce bei milder Hitze sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Macadamianüsse zugeben und die fertigen, aus dem Ofen genommenen, Hasenfilets mit der Sauce glasieren. Die Filets etwas ruhen lassen.

Balsamico-Brombeeren:

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Rotwein und Balsamico etwas einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und mit der angerührten Speisestärke leicht binden. Die Brombeeren unter die Sauce mischen.

Hasenfilets aufschneiden und mit den Mohnknöpfle und den Balsamico-Brombeeren und der Sauce anrichten.

© by JBK/Idee: Lafer

Dessert: Feigen Tarte Tatin von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

15	Feigen
100 ml	Portwein
50 g	Zucker
50 g	Butter
1 Packung	Butterblätterteig
4 Kugeln	Vanilleeis

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Feigen je nach Belieben schälen, anschließend halbieren, die Innenseite mit Portwein beträufeln und eine halbe Stunde marinieren.

Kleine Tarte-Metallförmchen ausbuttern, den Zucker gleichmäßig einstreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Die Feigen in Scheiben schneiden und rosettenförmig in die Förmchen legen. Den Blätterteig etwas ausrollen, rund ausstechen, dabei darauf achten, dass die Kreise etwas größer ausfallen als die Förmchen.

Die Blätterteigkreise auf die Feigen legen und mit einer Gabel einstechen. Die Ränder leicht andrücken. Im Ofen circa zwölf bis 15 Minuten backen.

Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und sofort stürzen (sonst wird der Karamell wieder fest). Abschließend die Feigen Tarte Tatin noch warm auf Tellern anrichten und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.