

| Kerners Menü am 2. November 2007 | „Schlemmergerichte“

Vorspeise: Vegetarischer Pfannkuchen von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

400 ml	Milch
160 g	Instant Mehl
4	Eier
0,5 Bund	Thymian
0,5 Bund	Kerbel
2	Möhren, groß
1 Prise	Zucker
1	Zitrone, unbehandelt
150 g	Joghurt
	Öl
	Chilipulver
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung

Backofen auf 75 Grad Celsius vorheizen.

Dip:

Joghurt mit einem Esslöffel ausgepresstem Zitronensaft vermengen, mit Zucker, Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Den fertigen Joghurt-Dip kühl stellen.

Die geschälten und geputzten Möhren fein raspeln. Kräuterblätter von den Stielen entfernen, einige als spätere Garnitur beiseite legen, die restlichen fein hacken.

Milch, Mehl und Eier verquirlen, Möhren und Kräuter hinzumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Thymian und Kerbel zum Garnieren übrig lassen.

Einen halben Teelöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Teigmasse hineingießen und stocken lassen. Den Pfannkuchen wenden und goldgelb fertig backen. Im Backofen warm stellen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

Die Pfannekuchen auf einem Teller anrichten, mit den restlichen Kräutern garnieren, und den Joghurt-Dip dazu servieren.

Zwischengang: Maronensuppe mit weißem Trüffel von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

500 g	Maronen (Esskastanien)
1 TL	Puderzucker
0,8 l	Geflügelbrühe
200 ml	Sahne
30 g	Butter
	Salz
	Cayennepfeffer
	etwas frischer Trüffel oder
	ein paar Tropfen weißes Trüffelöl



Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Schale der Kastanien an der gewölbten Seite mit einem scharfen Küchenmesser kreuzweise anschneiden. Die Kastanien auf ein Backblech geben und im Backofen circa 12 bis 15 Minuten backen, bis sich die Schalen öffnen. Die noch warmen Kastanien aus der Schale brechen, dabei die dünnere Schale, die direkt auf dem Fruchtkern liegt, ebenfalls entfernen.

Den Puderzucker in einen Topf sieben und bei mittlerer Temperatur bernsteinfarben karamellisieren lassen. Mit der Geflügelbrühe aufgießen, die geschälten Kastanien dazugeben und 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen bis die Kastanien weich sind.

Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, Sahne hinzufügen, erwärmen und die Butter mit dem Trüffel hinein mixen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, vor dem Anrichten nochmals aufmixen und in vorgewärmte Suppenteller gießen.

1. Hauptgang: Dorade Royal auf Ingwer-Kürbis und Rosmarinkartoffeln von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

700 g	Doradenfilet mit Haut
2 Zehen	Knoblauch
10 Zweige	Rosmarin
50 g	Butter
500 g	Kürbis (z.B. Butternuss, Muskatkürbis)
50 g	Ingwer
1	Paprika, rot
1	Zitrone
200 g	Crème Fraîche
500 g	Kartoffeln, klein, festkochend
	Salz
	Tabasco
	Honig
	Oliveöl
	schwarzer Pfeffer
	Zimt
	etwas Mehl



Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Kürbis von Schale und Kernen befreien, grob raspeln, salzen und zur Seite stellen.

Die Paprika halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer und eine Knoblauchzehe schälen und in sehr kleine Würfel schneiden, den Rosmarin zupfen und die Hälfte davon klein schneiden.

Danach die Doradenfilets von allen Gräten befreien und eventuell portionieren.

Die Kartoffeln gut waschen, der Länge nach halbieren, auf einem Backblech (mit der Schnittfläche nach oben) verteilen, mit Oliveöl einstreichen und kräftig salzen. Die Kartoffel im Backofen circa 20 - 35 Minuten garen. Zehn Minuten vor dem Servieren den gezupften Rosmarin darüber verteilen.

Den Kürbis in ein Geschirrtuch einschlagen und die Flüssigkeit ausdrücken, diese dabei auffangen. Die Zitrone auspressen.

Nun Paprikawürfel, Ingwer, Knoblauchwürfel, geschnittener Rosmarin in Oliveöl anschwitzen, salzen, Honig zugeben, Kürbis zugeben und bei schwacher Hitze circa acht Minuten weiterdünsten.

In der Zeit die Doradenfilets mit Pfeffer und Salz würzen, die Hautseite mit Mehl stäuben und bei mittlerer Hitze auf der Hautseite circa drei bis fünf Minuten braten.

Das Kürbiskraut mit Crème Fraîche vermischen, mit Salz, Zimt, Pfeffer, Tabasco und Zitronensaft abschmecken.

Die Butter, Knoblauch und Rosmarinstiele zum Fisch geben, diesen Umdrehen und ein bis zwei Minuten fertig braten.

2. Hauptgang: Lammkrone auf provinzialischem Bohnen-Basilikum-Kartoffelpüree mit Portulaksalat von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

Lamm	
3	Koteletts
4 EL	Honig, Lavendel
0,25 l	Lammsaft
1 EL	Rosmarinnadeln, getrocknet
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Basilikumkartoffelpüree	
800 g	Kartoffeln
2 Bund	Basilikum
200 ml	Olivenöl
60 g	Parmesan
60 g	Pecorino (Käse aus Schafsmilch)
100 g	Pinienkerne
5 Zehen	Knoblauch
500 g	Bohnen

Portulaksalat	
4	Tomaten
300 g	Portulaksalat
3 EL	Walnussöl
1	Zitrone
1 Bund	Petersilie
2 EL	Walnüsse
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Lammkrone:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lammkoteletts salzen und pfeffern und von allen Seiten anbraten.

Anschließend das Lamm aus der Pfanne nehmen, mit Honig einpinseln und mit Rosmarinnadeln bestreuen. In eine Form geben und circa zehn bis 15 Minuten im Ofen garen.

Basilikumkartoffelpüree

Kartoffeln mit der Schale weich kochen. Schälen und durch eine Presse drücken.

Parmesan und Pecorini reiben. Pinienkerne und Knoblauch in einem Mörser zerkleinern und anschließend mit dem Basilikum, Olivenöl, Parmesan und Pecorino mischen.

Bohnen:

Bohnen putzen und in kochenden Salzwasser vier Minuten blanchieren. Anschließend in drei bis fünf Zentimeter große Stücke schneiden und mit dem Basilikumpesto unter die heißen Kartoffeln heben.

Das fertige Basilikumkartoffelpüree mit einem Bund Basilikum verzieren.

Portulaksalat

Die Tomaten aushöhlen. Die Petersilie und die Walnüsse hacken. Eine Zitrone auspressen. Den Portulaksalat waschen, von den Stielen zupfen und mit Walnussöl, einem Esslöffel Zitronensaft, Petersilie, Walnüssen, Salz und Pfeffer mischen und in die Tomaten füllen.

Neben Lamm und Basilikumkartoffelpüree die gefüllten Tomaten entweder roh, oder nach zehn Minuten bei 180 Grad im Ofen, anrichten.

Dessert: Blutorangensoufflé auf Pfefferorangenragout von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

Blutorangensoufflé:

110 g	Zucker
2	Blutorangen, bio
1 EL	Orangenmarmelade
1 EL	Grenadine Sirup
3	Eier
80 g	Quark
20 g	Speisestärke
4	Souffléförmchen
	Butter, für die Förmchen
	Zucker, für die Förmchen

Pfefferorangenragout:

4	Orangen, bio
2 EL	Zucker
150 ml	Weißwein
100 ml	Portwein, weiß
50 ml	Orangensaft
1 Stange	Zimt
1 Schote	Vanille
1	Chili, getrocknet
1 EL	Speisestärke
1 TL	japanischen Bergpfeffer, ersatzweise: Zitronenpfeffer
	Puderzucker



Zubereitung

Ofen auf 190 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Blutorangensoufflé:

Den Blutorangensaft auspressen, von einer Blutorange die Schale abreiben.

20 Gramm Zucker mit dem Blutorangensaft, der Marmelade und den Sirup, sirupartig einkochen und anschließend den Blutorangensud abkühlen lassen.

Zwei Eier trennen, den Quark in einem Tuch ausdrücken.

Die Eigelb mit 40 Gramm Zucker sehr steif schlagen, anschließend vorsichtig den Quark und den abgekühlten Blutorangensud zugeben.

Das dritte Ei trennen.

Die drei Eiweiß mit 50 Gramm Zucker steif schlagen und langsam mit der Blutorangenschale und der Speisestärke zu der Masse geben.

Souffléförmchen mit Butter ausstreichen, mit Zucker austreuen und mit der Soufflémasse befüllen. Im Wasserbad im Ofen circa 20 bis 25 Minuten backen.

Pfefferorangenragout:

Die Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist. Anschließend die Filets heraustrennen.

Zwei Esslöffel Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen, mit Weißwein, Portwein und Orangensaft ablöschen.

Die Vanilleschote aufschneiden und auskratzen, die Speisestärke in ein wenig Wasser klümpchenfrei auflösen.

Zimtstange, Vanillemark und –schote, sowie die Chilischote zugeben, alles gut durchkochen lassen und die Flüssigkeit mit der Speisestärke binden. Japanischen Bergpfeffer und die Orangenfilets zugeben und alles abkühlen lassen.

Das Orangenragout auf Teller verteilen, dass Soufflé mit Puderzucker bestreuen und darauf setzen.

Tipp:

Japanischen Bergpfeffer erhält man im Asialaden.

© by JBK/Idee: Lafer