

| Kerners Menü am 7. Dezember 2007 | „Adventszeit“

Vorspeise: Geräucherte Lachstörtchen auf gebratenem Feldsalat von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

320 g	Räucherlachs
0,5	Salatgurke
4 EL	Frischkäse
1 Bund	Schnittlauch
1 TL	Meerrettich, frisch gerieben
400 g	Feldsalat, geputzt
0,5 Bund	Dill
	etwas Zitronensaft



Salatmarinade:

2 EL	Walnusskerne, gehackt
2 TL	Rosinen
2-4 EL	Balsamicoessig
2 EL	Walnussöl
1 EL	Rapskeimöl
	Salz
	Honig
	Pfeffer

Zubereitung

Die Gurke in ganz dünne Scheiben schneiden.

Vier kleine Muffinformen fächerartig am Rand mit Gurkenscheiben auslegen und den Boden großzügig mit dem Räucherlachs bedecken. Die Lachs- und Gurkenreste in Würfel schneiden und mit Frischkäse, geriebenem Meerrettich und etwas Zitronensaft mischen. Die Formen mit der Frischkäsemasse füllen und zwei bis drei Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen.

Für die Marinade Salz, Honig, Balsamicoessig, Rosinen und Pfeffer mischen und das Walnussöl zugeben.

Die Lachstörtchen stürzen, mit je einer blanchierten Schnittlauchscheife fixieren und auf vier Teller verteilen.

Die Walnusskerne in Rapskeimöl anbraten, den Feldsalat zugeben, ganz kurz mitbraten und danach um die Törtchen verteilen. Alles mit der Marinade marinieren und schnell servieren.

Tipp:

Wer möchte kann die Törtchen noch nach dem Stürzen mit kleinen Frischkäserosetten oder Dill garnieren, so wird das Ganze festlicher.

Zwischengang: Glacierte Geflügelleber mit Rosmarin-Äpfeln von Mario Kotaska

Zutaten für vier Personen

600 g	Geflügelleber
100 ml	Sonnenblumenöl
50 ml	Geflügeljus
100 g	Butter, kalt
0,5 Bund	Majoran
4 EL	Balsamicoessig
1	Zwiebel, rot
1 Msp.	„Quatre Epices“-Gewürzmischung
4	Äpfel, z.B. Golden Delicious
50 g	Rosinen
6 Zweige	Rosmarin
150 ml	Weißwein, trocken
100 g	Zucker
4 Zweige	Thymian
4 Scheiben	Toastbrot
1 Bund	Blattpetersilie
	Calvados
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Butter zum Braten



Zubereitung

Die Äpfel schälen und in gleichmäßige Schnitze ohne Kerne schneiden. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Den Weißwein zusammen mit Zucker und Rosmarin aufkochen, reduzieren und mit Butter „aufmontieren“, d.h. unter kräftigem Schlagen kalte Butter langsam in die nicht mehr kochende Sauce mischen. Die Apfelschnitze darin glasieren.

Das Toastbrot ohne Rinde in Dreiecke schneiden und in Sonnenblumenöl goldgelb backen. Aufbewahren und mit „Quatre Epices“ würzen.

Die Geflügelleber in schäumender Butter mit den Thymianzweigen von allen Seiten anbraten und erst nach dem Braten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Aus der Pfanne nehmen, die Butter entfernen, aber nicht den Bratensatz. Diesen mit Zwiebelstreifen, Balsamicoessig, Geflügeljus, gehacktem Majoran und den Rosinen auffüllen. Wer mag, kann noch einen Schuss Calvados hinzufügen. Aufkochen und die Leber darin glacieren.

Jetzt immer abwechselnd ein Stück Geflügelleber, einen Apfelschnitt und ein Toastbrotdreieck anrichten. Zum Schluss die Sauce mit den Rosinen drum herum träufeln und mit Petersilie bestreuen.

1. Hauptgang: Gebratene Entenbrust auf Feigen im Speckmantel von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

gebratene Entenbrust:

4	Entenbrüste, á 150 g
1 TL	„Melange Noir“, Pfeffermischung
4 EL	Sesamöl
2 Zehen	Knoblauch
80 ml	Ahornsirup
200 ml	Geflügelfond
50 ml	Balsamicoessig
100 g	getrocknete Pflaumen
	Salz
	Pfeffer
	Chili aus der Mühle

Feigen im Speckmantel:

8	Feigen
2 TL	Zitronenthymianblätter
16 Scheiben	Bauchspeck, dünn geschnitten
40 g	Butter

Bohngengemüse:

400 g	Bohnen, grün
80 g	Speck
1 Zweig	Salbei
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Das Gericht schmeckt besser, je länger die Entenbrüste in der Marinade ziehen, daher ist es sinnvoll, es schon zwei bis drei Stunden vorher vorzubereiten.

Gebratene Entenbrust:

Die Fettschicht der Entenbrüste mit einem scharfen Messer diagonal einschneiden.

Die „Melagne Noir“ in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig rösten. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren.

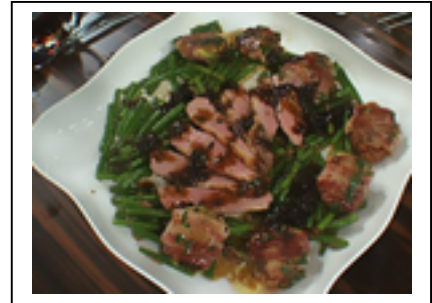
Die Entenbrüste mit dem Pfeffer, Sesamöl und Knoblauch in einem Gefrierbeutel geben und die Gewürze gut in das Fleisch einmassieren. Im Kühlschrank zwei bis drei Stunden, am besten einen Tag, marinieren lassen.

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen.

Die Entenbrüste aus dem Gefrierbeutel nehmen und in einer heißen Pfanne ohne Öl zuerst auf der Fett-, dann auf der anderen Seiten anbraten. Anschließend auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen circa zwölf bis 15 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die restliche Marinade in die Pfanne geben, in der die Entenbrüste angebraten wurden. Ahornsirup, Geflügelfond und Balsamicoessig angießen und die Sauce einkochen lassen.

Pflaumen in kleine Würfel schneiden, in die Sauce geben und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.



Feigen im Speckmantel:

Die geschälten Feigen quer in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit etwas Zitronenthymian bestreuen und mit einer Scheibe Bauchspeck umwickeln. Der Speck lässt sich leichter wickeln, wenn man ihn zuvor in das Tiefkühlfach gelegt hat.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Feigen langsam darin knusprig braten, dabei gelegentlich mit der Butter übergießen.

Bohnengemüse:

Die Bohnen putzen, circa drei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Den Speck würfeln, in einer Pfanne auslassen und die Bohnen hinzufügen. Mit fünf geschnittenem Salbeiblättern, Salz und Pfeffer würzen.

Die fertig gebratenen Entenbrüste der Länge nach aufschneiden, zusammen mit den Feigen und den Bohnen anrichten, mit der Sauce beträufeln und mit Salbei garnieren.

2. Hauptgang: Fiorentina vom Chianina Rind in Barolosauce von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

Für das Fiorentina:

1	Fiorentina, circa 2 kg
50 ml	Olivenöl
50 g	Butter
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
	Fleur de Sel

Für die Barolosauce:

40 g	Butter
4	Schalotten
0,5 TL	Rotweingewürz
2 Zweige	Rosmarin
200 ml	Rotwein, Barolo
100 ml	Portwein
400 ml	Kalbsfond, dunkel
	Butter, kalt (zum Binden)

Für die Rosmarinpolenta:

150 g	Polenta, grob
1 l	Geflügelbrühe
1 EL	Butter
1 Zweig	Rosmarin
4 EL	Parmesan, gerieben
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuß

Zubereitung

Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Für das Fiorentina:

Das Fiorentina leicht salzen und von allen Seiten in Olivenöl scharf anbraten. Das Olivenöl abgießen, die Butter, Kräuter und den Knoblauch dazugeben und im Ofen circa 20 bis 25 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte 50 bis 55 Grad betragen. Abschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zugedeckt zehn Minuten ruhen lassen. Sollten die Beilagen noch nicht fertig sein, kann das Fleisch problemlos eine halbe Stunde bei 70 Grad im Ofen aufbewahrt werden.

Für die Barolosauce:

Die Schalotten in der Butter glasig anschwitzen, das Rotweingewürz mit den Rosmarinzweigen dazugeben, alles mit dem Rot- und Portwein ablöschen. Fast sirupartig einkochen lassen, mit dem Kalbsfond auffüllen und nochmals bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer abschmecken. Mit kalten Butterwürfeln binden. Warm halten.



Für die Rosmarinolenta:

Die leicht gesalzene Geflügelbrühe zum Kochen bringen, die Polenta einrühren. Die Temperatur reduzieren und die Polenta bei mittlerer Hitze circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Mit den restlichen Zutaten abschmecken und warm halten.

Zum Schluss das Fiorentina mit Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, vom Knochen lösen und in Scheiben aufschneiden. Mit der Polenta und Sauce servieren.

© by JBK/Idee: Poletto

**Dessert: Bratapfel mit Glühweineis und Lebkuchencreme
von Alfons Schuhbeck**

Zutaten für vier Personen

Bratapfel

40 g	Marzipan
1 TL	Rum
2 EL	Aprikosenmarmelade
1 EL	Mandeln, gehackt und geröstet
1 Msp.	Orangenabrieb
1 Prise	Zimt
4	Äpfel, z.B. Elstar
20 g	Butter
0,125 l	Apfelsaft
1	Zimtstange
1	Vanillestange
1	Orange, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
2	Gewürznelken
1	Sternanis
1 Scheibe	Ingwer

Lebkuchencreme

70 g	Elisenlebkuchen ohne Obladen
100 g	Milch
1 TL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Vanillezucker
2 Blatt	Gelatine
2	Eier
10 g	Zucker
1 TL	Rum
250 ml	Sahne
1	Zitronen, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
	Minze
	Puderzucker

Glühweineis

1 l	Rotwein
300 ml	Portwein, rot
2-3 TL	Glühweingewürz
350 ml	Sahne
200 ml	Milch
1 Prise	Salz
10	Eier
180 g	Zucker



Zubereitung

Bratapfel

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Marzipan mit Rum und der Marmelade glatt rühren, gehackte Mandeln, Orangenabrieb und Zimt hinzufügen.

Von den Äpfeln kleine Kappen samt Stiel abschneiden, die Äpfel aushöhlen und mit der Marzipanmasse füllen. In einen Bräter geben, die Kappen wieder aufsetzen, mit Butterflöckchen belegen und den Apfelsaft mit den Gewürzen angießen.

Für 30 bis 40 Minuten in den Backofen schieben.

Lebkuchencreme

Die Lebkuchen in grobe Stücke schneiden mit erwärmter Milch, Lebkuchengewürz und Vanillezucker übergießen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schale von Orange und Zitrone abreiben.

Ein Ei trennen und nur das Eigelb verwenden.

Ein ganzes Ei, Eigelb und Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen, dann die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Den Lebkuchen unterrühren, Zitrusfruchtschalen und den Rum zugeben. Die Masse leicht abkühlen lassen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. In Gläser einfüllen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit Minze und Puderzucker garnieren.

Glühweineis

Die Eier trennen und nur die Eigelb verwenden.

Den Rotwein mit Portwein in einem Topf auf dem Herd auf 600 Milliliter Flüssigkeit einreduzieren lassen, das Glühweingewürz zugeben und zur Seite stellen.

Sahne, Milch und Salz einmal aufkochen lassen, in der Zwischenzeit Eigelb und Zucker mit Hilfe eines Handrührgerätes schaumig schlagen.

Die heiße Milch darauf gießen und auf dem Herd zur auf 80 Grad (zur Rose) erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Rotweinreduktion zugeben. Auf Eiswasser kalt rühren und bei Bedarf in der Eismaschine frieren.