

| Kerners Menü am 14. Dezember 2007 | **„Gaumenschmaus der Extraklasse“**

Vorspeise: Kichererbsenplätzchen mit Schafkäse-Joghurt-Dip von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

Kichererbsenplätzchen:

125 g	Kichererbsen, getrocknet
1	Lorbeerblatt
1 Zehe	Knoblauch
1	Zwiebel
0,25 TL	Kurkuma
0,25 TL	Piment
0,25 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
0,25 TL	Cayennepfeffer
0,5 TL	Meersalz
1 EL	Erdnussmus
1	Ei
	Sesamsamen
	Sonnenblumenöl

Schafkäse-Joghurt-Dip

100 g	Joghurt
100 g	Schafkäse
1 Bund	Koriandergrün
1 Bund	Petersilie
0,5 TL	Cumin, gemahlen
2 Zehen	Knoblauch



Zubereitung

Kichererbsenplätzchen:

Die Kichererbsen kalt abspülen und in einem halben Liter Wasser über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag das Lorbeerblatt dazugeben und die Erbsen im Einweichwasser etwa 45 Minuten weich kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und das Lorbeerblatt entfernen. Die Kichererbsen im Mixer pürieren.

Die Knoblauchzehe abziehen und durchpressen. Die Zwiebel abziehen, sehr fein hacken und mit allen übrigen Zutaten zu den Kichererbsen geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist die Masse zu trocken, eventuell noch etwas Wasser dazugeben.

Aus der Masse pro Person drei Küchlein formen und in Sesamsamen wälzen. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und die Küchlein darin von beiden Seiten goldgelb und knusprig braten.

Schafkäse-Joghurt-Dip

Knoblauchzehen, Koriandergrün und die Petersilie fein hacken. Den Schafkäse zerpfücken. Anschließend mit Joghurt und Knoblauch vermischen und die restlichen Kräuter unterheben.

Zwischengang: Gefüllter Lammlachs mit Mangold-Knoblauchbutter in Parmesanpanade von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

4	Lammlachse
150 g	Mangold
250 g	Butter
4 Zehen	Knoblauch
200 g	Semmelbrösel
100 g	Parmesan
3	Eier
100 g	Mehl
250 ml	Sahne
	Öl
	Alter Balsamico oder Creme-Balsamico
	Salz
	Pfeffer
	Worcestersauce
	Thymianblätter
	Salatblätter der Saison
	Zahnstocher



Zubereitung

Mangoldbutter:

Mangold grob zerkleinern, mit circa 200 Gramm Butter (Zimmertemperatur) und den geschälten Knoblauchzehen in einem Mixgerät mit Salz, Pfeffer, Thymian und einem Teelöffel Worcestersauce mixen.

Die Lammlachse von Sehnen, Haut und Fett befreien (parieren) und längs eine Tasche einschneiden. Die Öffnung mit etwas Mangoldbutter füllen und mit einem Zahnstocher verschließen.

Parmesan reiben und mit den Semmelbröseln gut vermengen. Sahne schlagen. Die Eier aufschlagen, und zwei Esslöffel Sahne unterheben.

Zum Panieren der Lammlachse werden diese erst im Mehl gewälzt, dann durchs Ei gezogen und danach in die Brösel gelegt. Dabei gleichmäßig wenden und leicht andrücken, so dass das Fleisch rundum mit der Panade bedeckt ist.

In einer tiefen Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten schön braun anbraten, den Rest Butter hinzugeben und langsam bei kleiner Hitze garen lassen.

Die aufgeschnittenen Lammlachse fächerförmig und gleichmäßig verteilt auf bunten Salatblättern anrichten und mit Balsamico leicht beträufeln.

1. Hauptgang: **Heißgeräucherter Lachs mit einer fantastischen Chili-Salsa von Jamie Oliver**

Zutaten für vier Personen

4 Lachsfilets mit Haut, à 200 g (Wildlachs oder Bio-Aufzucht)
 2 Zweige Rosmarin
 5 Zweige Salbei
 Meersalz
 Olivenöl

Chili-Salsa:

2 - 3 Chilischoten, frisch, rot
 4 - 5 Tomaten, mittelgroß, reif
 1 Salatgurke
 4 Frühlingszwiebeln
 1 Bund Koriander
 2 Avocados
 1 Limette
 5 Blätter Koriander
 Olivenöl

Zubehör:

1 alte Keksdose mit Deckel, aus Aluminium
 1 Grill-Rost oder ein passendes Stück Maschendraht, das in die Dose passt,
 300 g Sägemehl (die Art, wie man sie für Haustierkäfige verwendet)



Zubereitung

Eine leere Keksdose mit zwei Handvoll Sägemehl füllen, dann die Rosmarin- und Salbeizweige darauf legen. Ein kleines Rost oder ein Stück passend zurechtgeschnittenen Maschendraht einsetzen, so dass er etwa auf halber Höhe der Dose ruht. Den Deckel der Dose vorsichtig mit einem Schraubenzieher fünf- oder sechsmal durchstechen.

Die Lachsfilets salzen, mit Olivenöl einreiben und mit der Haut nach unten auf den Rost oder Draht legen. Die Dose mit dem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze acht bis zehn Minuten auf den Herd (oder auf den Holzkohलगrill) stellen. Nach einigen Minuten steigt durch den Deckel leichter Rauch auf.

Chili-Salsa:

Die Chilischoten von den Samen befreien und fein hacken. Die Tomaten von den Samen befreien und fein würfeln. Die Gurke schälen und würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Koriander fein zupfen und hacken. Die Avocados entsteinen, schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Den Saft der Limette auspressen.

Sämtliche Zutaten für die Salsa vermengen – bei den Chilischoten können Sie so geizig oder beherzt zur Sache gehen, wie Sie möchten.

Wenn der Fisch gar ist, den Herd ausschalten (oder die Dose vom Grill nehmen) und den Lachs drei Minuten ruhen lassen, bevor Sie die Dose öffnen. So können der verbliebene Rauch und die Resthitze noch in das Fleisch eindringen.

Die Lachsfilets herausheben und auf Tellern anrichten. Etwas Chili-Salsa darüber geben und mit den Korianderblättern garnieren. Noch mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln. Die restliche Salsa in einer Schale dazu reichen.

Tipp:

Dazu passen neue Kartoffeln und ein grüner Salat.

2. Hauptgang: Rehrücken im Wiesenchampignon mit getrüffeltm Wirsing von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Gefüllter Champignon:

4 Wiesenchampignons
250 g Rehrückenfilet
150 g Kalbsbrät
2 EL Sahne
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Cayennepfeffer



Trüffelwirsing:

1 kg Wirsing
120 ml Sahne
80 ml Trüffeljüs (ersatzweise einige Tropfen Trüffelöl)
Salz
Cayennepfeffer
Muskatnuss

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Gefüllter Champignon:

Von den Champignons den Stiel entfernen und die Lamellen weitgehend entfernen.

Das Kalbsbrät mit Sahne glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen.

Ein wenig Kalbsbrät in die Champignons streichen, je ein Stück Rehrückenfilet darauf setzen, dass übrige Brät darauf verteilen und mit einer Palette (flaches Messer), dass zwischendurch in Wasser getaucht wird glatt streichen.

Die Champignons auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen in 35 Minuten rosa durchziehen lassen.

Trüffelwirsing:

Den Wirsing in einzelne Blätter teilen und die Blattrippen entfernen. In kochendem Salzwasser etwa zehn Minuten garen und anschließend in etwa zwei Zentimeter große Blätter schneiden.

Den Wirsing mit Trüffeljüs und Sahne erhitzen und mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen.

Dessert: Mineralwasser-Schokoladenkuchen mit Vieille Prune-Eis und Kakaobohnen-Krokant von Mario Kotaska

Zutaten für vier Personen

Kuchen:

4	Eier
400 g	Zucker
400 g	Mehl
200 g	Kakaopulver
0,2 l	Sonnenblumenöl
0,2 l	Mineralwasser
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Vieille Prune-Eis:

450 ml	Rotwein
200 g	Zucker
200 g	Butter
4	Eier
200 g	Pflaumenmus
4 cl	Vieille Prune (Zwetschgenschnaps)

Kakaobohnenkrokant:

200 g	Florex (Zuckerersatzstoff)
200 g	Grué de Cacao (gerösteter Kakaobohnenbruch)

Trinkschokolade:

300 ml	Sahne
100 ml	Milch
200 g	Kakaopulver
100 ml	Baileys

8	Zwetschgen
20 ml	Portwein
1	Zimtstange
10 g	Butter
1 Bund	Minze

Zubereitung

Kuchen:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine verrühren, in ein Muffin-Form-Blech füllen und im vorgeheizten Ofen backen.

Vieille Prune-Eis:

Die Eier trennen und nur die Eigelbe verwenden.

Den Rotwein und den Zucker auf 80 Grad in einem Topf erhitzen. Danach die Butter und die Eigelbe hinzugeben und zusammen mit dem Schnaps und Pflaumenmus in einem Mixbecher zehn Minuten mixen. Anschließend in der Eismaschine abdrehen.



Kakaobohnenkrokant:

Das Florex auf eine Backmatte streichen und den Grué de Cacao darauf streuen. Anschließend im Backofen bei 200 Grad goldgelb backen.

Trinkschokolade:

Sahne und Milch aufkochen und das Kakaopulver darin auflösen. Zum Schluss etwas Baileys aufschäumen und darauf verteilen. Im Schnapsglas mit Strohhalme servieren.

Die Zwetschgen entsteinen, vierteln und in Portwein mit Butter und der Zimtstange in einer Pfanne glasieren. Zwischen den anderen Dessert-Elementen verteilen und alles zusammen mit Minzblättern garnieren