

Kerners Kochrezepte

Vorspeise: Steckrübensüppchen mit Pumpernickelkappe und Gemüsekonfetti von Rudi Böhmer

Zutaten: (4-6 Personen)

30 g	Butter
200 g	Steckrüben
100 g	Möhren
100 g	Sellerie
100 g	Lauch
50 g	Schalotten
150 g	Kartoffeln
1 l	Gemüsefond
100 ml	Sahne, flüssig
100 ml	Sahne, geschlagen
ca. ½ TL	Zucker
	schw. Pfeffer aus der Pfeffermühle
4	Scheiben Pumpernickel

Zubereitung:

Das Gemüse (Lauch, Sellerie, Möhren, Steckrüben) abbürsten bzw. waschen. Für das "Konfetti" Gemüestreifen mit einem Sparschäler vom Suppengemüse schneiden, etwa einen Millimeter dick und zwei Zentimeter breit, und beiseite legen.

Das restliche Gemüse (samt Schalotten und Kartoffeln) grob würfeln. Butter im Topf zerlassen und die Gemüsewürfel darin kurz andünsten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und ca. 15 Minuten langsam kochen lassen.

Während der Kochzeit aus den Gemüestreifen "Konfetti" ausstechen und vier Pumpernickelkappen aus dem Pumpernickel herstellen. Dann die flüssige Sahne in die Suppe geben und mit Stabmixer pürieren. Mit Zucker und Pfeffer abschmecken.

Servieren

Auf Suppentellern verteilen, Sahnewolke (von der geschlagenen Sahne) aufsetzen, Pumpernickelkappe anlegen und das Gemüsekonfetti einstreuen.



Zwischengang: Lachstatar auf Rösti von Rainer Sass

Zutaten: (4 Personen)

Tatar:

200 g	Lachsfilet ohne Haut
3 EL	grüne Gurke, geschält, entkernt und klitzeklein gewürfelt
3 EL	Radieschen, geputzt und klitzeklein gewürfelt
1	Schalotte, klitzeklein gewürfelt
1	Bund Dill, gehackt
	Olivenöl, Meersalz, Zitrone

Rösti:

4	mittelgroße Kartoffelknollen, festkochend und geschält
	Salz, Pfeffer, Muskat
	Butter, Traubenkernöl, Creme Fraîche

Zubereitung:

Für das Lachstatar den Lachs mit einem scharfen Messer in feine Würfel schneiden und mit Radieschen, Schalotten und der Gurke vermengen. Mit Dill, Olivenöl und Meersalz abschmecken.

Die Kartoffeln schälen, raspeln und die Menge in ein Geschirrtuch legen, um die Stärke (das Geschirrtuch zusammendrücken, so dass der Saft aus der Kartoffel fließt) auszudrücken. Anschließend die Kartoffelraspel salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Dann in einer Mischung aus Butter und Traubenkernöl braten.

Servieren:

Die Rösti auf einen Teller geben, einen Klacks Lachstatar, Dill und Creme Fraîche drauf und mit Champagner servieren.

Hauptgericht Fleisch: Rote Bete mit Ziegencurry gefüllt mit Karotten-Kürbiscreme und Fladenbrot von Sarah Wiener

Zutaten: (4 Personen)

Gefüllte Rote Bete:

8	kleine Rote Bete
	Salz, Pfeffer, frischer Zitronensaft
4	kleine Zwiebeln
4	feingehackte Knoblauchzehen
2	kleine Karotten, klein gewürfelt
4	kleine Stücke Selleriewurzel, klein gewürfelt
8	Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben geschnitten
	Arganöl (erhältlich in Feinkostläden)
ca. 360 g	faschiertes, junges mageres Ziegenfleisch (geeignet ist auch Lamm) Falls der Geschmack zu kräftig ist, kann man das Fleisch vorher in etwas Wasser mit einer Knoblauchzehe, einer Zimtstange und Lorbeerblättern legen. Das Ganze zehn Minuten köcheln lassen, dann alles abgießen und wie folgt verfahren.
1	Messerspitze Kreuzkümmel
etwas	gemahlenen Zimt
einige	Koriandersamen zermahlen
1 TL	gemahlene Gelbwurz
4	Nelken
8	Kardamomkapseln
12	Curryblätter
4 Stk.	Ingwer, fein gehackt (pro Person ca. 1 cm)
4	Tomaten, fein gehackt

Zubereitung:

Rote Bete in Salzwasser oder Gemüsesuppe weich kochen, kurz abkühlen lassen und aus dem Topf nehmen. Die Rote Bete mit einem Kugelausstecher oder einem kleinem Messer aushöhlen. Dann die Rote Bete mit etwas Zitronensaft, Salz und etwas Pfeffer 20 Minuten marinieren und zur Seite stellen.

Das Arganöl mit den Zwiebeln, Karotten, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Knoblauch, feingehacktem Ingwer, Curryblättern, Kardamom und Nelken bei niedriger Temperatur anbraten. Das Ziegenfleisch hinzufügen und mit anbraten.

Gelbwurz, Zimt, Kreuzkümmel und Koriander dazugeben, alles durchrühren und fünf Minuten weiterbraten. Die Tomaten einröhren und salzen. Sobald die Tomaten verkocht sind, mit wenig Wasser aufgießen. Eventuell die Curryblätter entfernen, wenn sie stören. Anschließend alles in die Rote Bete füllen.

Zutaten für die Karotten-Kürbiscreme:

4 Stk.	Hokkaido-Kürbis, klein geschnitten
8	Karotten, klein geschnitten
4	kleine Zwiebeln, fein gewürfelt
4	Knoblauchzehen, fein gehackt
8	rote Chilischoten ("Kaschmirchili oder New-Mexico")
1 l	Kokosmilch
ca. 1 EL	Weißwein mit Restsüße (z.B. Gewürztraminer)
4 Stk.	Ingwer, fein gehackt
	etwas Wasser zum Verdünnen – besser Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer, Arganöl
	Fladenbrot, evtl. geröstete Pinienkerne
1 Stk.	milder, weicher Ziegenkäse zum Gratinieren
1 EL	frischer Koriander, grob gehackt

Zubereitung:

In einem Topf Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Arganöl anschwitzen und Karotten, Kürbis und Chili dazugeben. Mit Wasser und Kokosmilch aufgießen und sehr weich dünsten lassen. Dann die Chili herausfischen und alles pürieren. Mit Kokosmilch, Weißwein und den Gewürzen abschmecken. Die Sauce sollte etwas zu flüssig sein, weil sie danach noch etwas im Ofen einkocht.

Die Karotten-Kürbiscreme in eine feuerfeste Form füllen, die Rote Bete hineinsetzen, den Ziegenkäse als Deckel obenauf legen und das ganze bei 175 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

Servieren:

Mit frischem Koriander verzieren. Je nach Wunsch am Ende geröstete Pinienkerne darüber streuen. Dazu schmeckt Fladenbrot (kurz vor dem Anrichten im Ofen warm machen), Hirse oder frittierte Kartoffelwürfel.

Hauptgericht Fisch: Jammin' Jambalaya von Ralph Morgenstern

Zutaten: (4 bis 6 Personen)

4 TL	Pflanzenöl
500 g	Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen in $\frac{3}{4}$ Stücke zerschneiden
1 TL	Salz
$\frac{1}{4}$ TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
500 g	Salami oder Wurst, sehr scharf und halbiert
1	große Zwiebel, gehackt
4	mittelgroße Selleriestangen, gehackt
1	mittelgroße grüne Paprika, entkernt und gehackt
1	mittelgroße rote Paprika, entkernt und gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1 TL	Thymian, getrocknet
$\frac{1}{2}$ TL	Chilipulver
$\frac{1}{2}$ TL	roter Pfeffer, zerstoßen
$\frac{1}{2}$ TL	scharfer roter Cayenne-Pfeffer, gemahlen
1	Lorbeerblatt
2	Tassen langkörniger Reis
4 Tassen	Hühnerbrühe
1	große reife Tomate, entkernt und gehackt
500 g	große Shrimps, geschält
2	Frühlingszwiebeln, gehackt

Zubereitung:

Zwei Teelöffel Öl in einem Schmortopf auf mittlerer Flamme erhitzen. Das Hähnchen darin mit einem halben Teelöffel Salz und schwarzen Pfeffer würzen, anbraten (gelegentlich umrühren) bis das Fleisch leicht gebräunt ist (etwa fünf Minuten). Dann auf einen Teller legen.

Einen Teelöffel Öl in einen Topf geben und erhitzen. Die Wurst dazugeben und anbraten (gelegentlich umrühren) bis sie von allen Seiten leicht gebräunt ist (ca. 5 Minuten). Dann auf den Teller mit dem Hähnchen legen.

Das restliche Öl (1 TL) in den Topf geben und erhitzen. Zwiebeln, Sellerie, Paprika und Knoblauch dazugeben und abdecken. Die Menge etwa zehn Minuten weich kochen, oft umrühren. Das übrige Salz (1/2 TL), Thymian, Chilipulver, zerstoßenen roten Pfeffer, gemahlene roten Pfeffer und das Lorbeerblatt einrühren sowie den Reis dazugeben und gut umrühren. Die Hühnerbrühe und Tomate einröhren, dann die Hühnerbrust und die Wurst dazugeben. Das Ganze zum Kochen bringen, abdecken und die Hitze auf mittel bis klein reduzieren. 15 Minuten köcheln lassen.

Die Shrimps dazugeben, zudecken und weiterkochen lassen, bis der Reis Flüssigkeit zieht und die Shrimps rosa und bissfest sind (ca. fünf Minuten). Von der Flamme nehmen und fünf Minuten stehen lassen. Das Lorbeerblatt herausnehmen und servieren.

Servieren:

Jeden Teller mit Frühlingszwiebeln dekorieren.

Nachspeise: Quarkschmarren mit Dörraprikosen in Whiskeylikör von Johann Lafer

Zutaten: (4 Personen)

Quarkschmarren:

1	Eigelb
½	Mark von Vanilleschote de Tahiti
125 g	Magerquark
60 g	Sahne
60 g	Mehl
1 EL	Rosinen
	abgeriebene Schale von ½ Orange (unbehandelt)
	abgeriebene Schale von ½ Zitrone (unbehandelt)

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Vanillemark etwas schaumig schlagen. Magerquark, Sahne, Mehl, Rosinen, Orangen- und Zitronenschale beigeben und vermischen.

Zutaten:

2	Eiweiß
1	Prise Salz
60 g	Zucker
1 EL	Butter

Zubereitung:

Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker steif schlagen und unter die obige Masse heben. Die Butter in einer flachen, großen Pfanne erhitzen, die Masse hineingeben, kurz erhitzen und das Ganze in den auf 180° vorgeheizten Backofen schieben. Wenn die Unterseite schön braun ist, das Ganze umdrehen. Insgesamt sollte die Pfanne für ca. 15-20 Minuten im Backofen bleiben. Anschließend herausnehmen und den Schmarren in der Pfanne mit zwei Pfannenwendern in mundgerechte Stücke zerteilen.

Zutaten:

1 EL	Butter
20 g	Puderzucker

Zubereitung:

Die Herdplatte auf mittlere Hitze stellen. Den Schmarren in die eine Hälfte der Pfanne schieben. Die Butter in die andere Hälfte geben und zerlaufen lassen. Puderzucker darauf sieben und goldgelb karamellisieren lassen. Dann den Schmarren mit dem Karamell gründlich mischen.



Dörraprikosen in Whiskeylikör

Zutaten:

200 g	Dörraprikosen (In 150 ml Wasser einweichen und zugedeckt ca. 12 Stunden stehen lassen)
50 g	Zucker
1 El	Tasmanischer Honig Letherwood
200 ml	Orangensaft, frisch gepresst

Zubereitung:

Zucker und Tasmanischen Honig hellbraun in der Pfanne schmelzen lassen. Mit Orangensaft ablöschen und alles sirupartig einkochen.

Zutaten:

4 cl	Grenadine Sirup
	abgeriebene Schale von einer Orange
	Saft von zwei Limonen
4 cl	Whiskeylikör

Zubereitung:

Grenadine Sirup, Orangenschale und Limonensaft beigeben. Die eingeweichten Aprikosen zugeben, einmal aufkochen lassen und zur Seite stellen. Wenn alles etwas abgekühlt ist, den Whiskeylikör beigeben und zu dem Quarkschmarren servieren.

Servieren:

Als Serviervorschlag Vanilleeis reichen und den Schmarren mit Puderzucker leicht bestreuen.