

Kerners Valentins Menü 11.02.05

Vorspeise: Petersilienwurzelherz mit Feldsalat, Lachsrose und Orangen-Vanille-Vinaigrette von Johann Lafer

Zutaten:

Petersilienwurzelpüree

350 g	Petersilienwurzeln
150g	Kartoffeln
30g	Butter
2	Schalotten
400ml	Geflügelfond
150ml	Sahne
	Salz, Muskat

Orangen-Vanille-Vinaigrette:

250ml	frischgepreßter O-Saft
1/2	Tahiti Vanilleschote
1	Limone (unbehandelt)
60ml	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Salat:

120g	Feldsalat geputzt
300g	Ikarimi Räucherlachsfilet
60g	Walnusskerne geröstet, gehackt

Zubereitung:

Petersilienwurzeln und Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden.

Butter in einem Topf erwärmen und die Schalotten darin andünsten.

Petersilienwurzeln und Kartoffeln zugeben und ebenfalls andünsten.

Mit dem Geflügelfond auffüllen und bei mittlerer Hitze solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist und Wurzeln und Kartoffeln ganz weich sind.

Die Sahne auffüllen und bei kleiner Hitze so lange kochen lassen, bis die Sahne sämig ist.

Anschließend mit einem Stabmixer alles pürieren und mit Salz und Muskat abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Danach warm stellen.

Den O-Saft mit dem Vanillemark, der Schote und der Schale einer halben Limone auf die Hälfte einkochen lassen und kalt stellen.

Die Vanilleschote entfernen.

Das Olivenöl unter ständigem rühren mit dem Stabmixer langsam in den kalten O-Saft laufen lassen und mit dem Saft der anderen Limonenhälfte, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Feldsalat mit der fertigen Vinaigrette marinieren.

Das Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden und daraus acht Rosen zusammenlegen.



Das heiße Petersilienwurzelpüree in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle
füllen und vier Herzen auf vier große Teller spritzen.
Die Lachsrosen und den marinierten Feldsalat auf gespritzten Petersilienwurzelherzen anrichten.
Über den Feldsalat die gehackten Walnusskerne streuen.

© by JBK/Lafer

2. Vorspeise: Weiße Tomatensuppe mit Valentinsnocken aus Grieß, Basilikum und Hühnerbrust von Rainer Hunold und Petra Offifor

Zutaten:

2	Hühnerbrüste
2 kg	Tomaten
5 Bd.	frisches Basilikum
3	Schalotten
2	Knoblauchzehen
50 g	getrocknete Tomaten
2 Gläser	Gemüsefond
400 ml	Schlagsahne
250 ml	Milch
150 g	Grieß
50 g	Butter
2	Eier
	Olivenöl, Salz, weißer Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Für die Suppe Schalotten und Knoblauch klein schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Tomaten ebenfalls klein schneiden, im Mixer pürieren und in den Topf geben.

Gemüsebrühe in den Topf geben.
Tomaten, Brühe, Schalotten und Knoblauch einmal kurz aufkochen.

Mit einer Schaumkelle den beim Aufkochen entstehenden roten Schaum abschöpfen.
Ein Durchseih-Tuch in ein Spitzsieb legen, den Inhalt des Topfes in das Spitzsieb gießen und durch das Tuch in ein Gefäß seihen. Das Tuch langsam zusammendrehen und die gesamte Flüssigkeit auffangen. Den Topf säubern und die klare Tomatenbrühe in den Topf zurückgießen.

Anschließend Sahne hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
Vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für die Nocken Milch und Butter aufkochen, Grieß einrühren und abkühlen lassen.
Dann ca. 1L Wasser erhitzen und Olivenöl dazugeben.
Hühnerbrust klein schneiden und mit den Basilikumblättern, Salz und Pfeffer in den Mixer geben und zu einer Farce verarbeiten.
Dann in die abgekühlte Grießmasse die beiden Eier einarbeiten und aus Grieß und der Hühner-Basilikum-Farce einen Teig kneten.

Aus dem Teig Nocken formen und im erhitzen Wasser garziehen lassen. Nicht kochen!

Die fertigen Nocken mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und zum Trocknen kurz auf ein sauberes Küchentuch legen.
Zum Schluss die Nocken in die heiße Tomatensuppe geben.



Servieren

Mit dieser Suppe harmoniert ein guter halbtrockener Rheingauresling perfekt, z.B. ein 2003er Wallufer Oberberg, Weingut J.J. Becker, Walluf.

© by JBK/Hunold,
OffizorZ

Fischgang: Gegrillter Thunfisch mit Erbsen-Tomaten-Koriander-Salsa von Tim Mälzer

Zutaten:

400 g	Thunfisch, Sushi Qualität
500 g	Tiefkühl-Erbsen
8	Flaschentomaten, fest
1	rote Zwiebel
1	rote Chilischote
1 Bd.	frischer Koriander
2	unbehandelte Zitronen
	hochwertiges Olivenöl
	Fleur de Sel (Meersalz)
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker

Zubereitung:

Thunfisch in Scheiben schneiden und mit wenig Öl von einer Seite in der Grillpfanne angrillen.
Anschließend Fisch auf Teller geben.

Tomaten enthäuten, entkernen und in feine Würfel schneiden.
Dann fein gewürfelte rote Zwiebel zugeben und frischen Koriander hinzufügen
Jetzt die aufgetauten Tiefkühl-Erbsen und den Abrieb der Zitrone zugeben.

Mit Olivenöl und Zitronensaft abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen,
ggf. noch eine Prise Zucker zufügen

Hauptgericht Fleisch: Stubenküken auf Tomate mit Rosmarinkartoffel von Rainer Sass

Zutaten:

4	Stubenküken
4	Knoblauchzehen
1	Dose Tomaten
2 Bd.	Petersilie
1 Bd.	frischer Lorbeer
5	Fleischtomaten
2	EL Tomatenpüree
	festkochende Kartoffeln
	Rosmarin, Thymian, Basilikum
	Brühe, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Stubenküken säubern, waschen, trocknen, salzen und pfeffern. Dann mit Petersilie und Lorbeer würzen. Tomaten enthüten, den Strunk entfernen und würfeln. Dann mit den Dosentomaten (ohne Saft) vermischen. Dosentomaten zerkleinern und Salz, Pfeffer und Zucker beifügen.

Nun das Tomatenpüree mit Brühe auf einem Backblech verteilen, die Stubenküken darauf setzen und bei 200 °C 35-40 Min. backen.

Für die Rosmarin-Bratkartoffeln, die Kartoffeln zunächst schälen, würfeln und garen. Dann in Olivenöl knusprig braun braten und mit gehacktem Rosmarin würzen.

Zusammen mit den Stubenküken servieren.

Nachspeise: Überbackene Topfenpalatschinken mit gezuckerten Rosenblättern von Sarah Wiener

Zutaten:

Zuckerrose

1 dunkelrote Biorose
1 Eiweiß
Kristallzucker

Palatschinkenteig

200 g Mehl
1/2 L Milch
2 Bioeier
Prise Salz, Pflanzenöl
Butter

Topfenfüllung

100 g weiche Butter
500 g Quark
80 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
4 Bioeier
1 Zitrone
Rosinen, Salz

Guss

250ml flüssige Sahne
40 g Zucker
1 Bioei

Zubereitung:

Rosenkopf vorsichtig vom Stengel lösen und Blätter einzeln abzupfen.

Eiweiß leicht aufgeschlagen und Rosenblätter darin wenden.

Dann in Kristallzucker drücken.

Bei 50-60 °C im Backofen langsam trocknen lassen und zur Seite stellen.

Man kann auch zum Verzieren kandierte Veilchen dazunehmen.

Für den Palatschinkenteig Mehl mit Milch mit einem Schneebesen verrühren und Eier und Salz dazu geben.

Den Teig am besten 30 Minuten rasten lassen, dann über den Rücken einer Schöpfkelle fließen lassen (daran erkennt man die Konsistenz).

Ist der Teig zu dick probieren Sie es mal mit etwas mehr Milch.

Dann den Teig sehr gut und schnell in einer heißen Pfanne, die vorher mit Fett ausgestrichen worden ist, schwenken.

Den ganzen Teig zu Palatschinken verarbeiten und 30 Minuten zur Seite stellen.

Für die Topfenfüllung eine abgeriebene Zitrone und 1-2 handvoll Rosinen (in Rum eingeweicht) mit Eiern, einer Prise Salz, Butter und Zucker schaumig schlagen (Handmixer). Ei-Dotter einzeln unterschlagen und Vanillezucker hinzufügen.

Die Masse muss sehr luftig sein und wird durchs Schlagen hellgelb.
Den Quark mit einem Kochlöffel unterheben, aber nicht mit dem Mixer.
Nun das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
Die eingeweichten Rosinen mit einem Schluck Rum unter die Masse heben.
Zum Schluss den Eiweißschnee mit Löffel unterheben.

Dann eine gebutterte ofenfeste Form zurechtstellen, die Palatschinken mit der
Füllung halb füllen und sehr locker rollen. (Geht im Backofen noch auf).
In der Form eine Rolle neben die andere legen.

Für den Guss Sahne, Zucker und Ei verrühren und über die Palatschinken schütten.
Für 20 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene bei 170 °C backen.
Danach kurz vorm Servieren mit Rosenblättern und gegebenenfalls mit den
kandierten Veilchen verzieren.