

Kerners Menü: "Deutsch und Deftig"

Vorspeise: Warme Ziegenrolle mit Honig und Lavendelblüten von Renate Künast

Zutaten (4 Personen)

- 1 Ziegenrolle (etwa 10 cm)
- 100 g Neuland-Bacon (ersatzweise Bio-Wammerl), ganz dünn
- 1 kleines Glas Thymian-Honig
- 1 kleine Tüte Lavendelblüten
- 4 Scheiben Bio-Toastbrot
- 2 Köpfe Radicchio, gewaschen
- 200 g Feldsalat, gewaschen
- 2 Zitronen, ausgepresst
- Olivöl
- Salz
- Zitronenpfeffer

Zubereitung

Die Ziegenrolle in Scheiben schneiden und mit dem Bacon umwickeln. Den Honig darauf fließen lassen und mit Lavendelblüten bestreuen. Das Ganze auf Backpapier im Ofen anschmelzen (nicht zerfließen lassen!). Dann die Ziegenscheiben aus dem Backofen nehmen.

Auf einem Teller ein Bett aus Radicchio und Feldsalat anrichten und mit Salz, Zitronenpfeffer und etwas Zitronensaft und Olivöl würzen. Das Toast mit den angeschmolzenen Ziegenscheiben dazugeben.

© by JBK

Zwischengang: Krautfleckerl nach "Hamburger Art" von Tim Mälzer

Zutaten (4 Personen)

1	Spitzkohl (max. 1 kg)
4	Lasagneblätter
1 Bund	Estragon
6	Streifen durchwachsener Speck
1 Becher	Sahne
1	Räucheraal
1/2 L	kräftiger Rotwein
2 EL	Zucker
	Salz
	Pfeffer
	Butter

Zubereitung

Die Lasagneblätter in kochendem Wasser vorgaren und in beliebig große Stücke schneiden. Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. In kochendem Wasser eine Minute kochen lassen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Zwei Esslöffel Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen und auf 1/3 der Flüssigkeitsmenge reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Anschluss die Sahne steif schlagen und den Räucheraal filetieren und portionieren (Raute: drei mal vier Zentimeter). Den fein geschnittenen Speck in ein bis zwei Esslöffel Butter anbraten und den ausgedrückten Kohl hinzugeben und mit anbraten (drei bis vier Minuten).

In der letzten Minute die Nudeln, den gehackten Estragon und die geschlagene Sahne hinzufügen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen, jeweils ein Stück Aal drauflegen und mit Rotweinreduktion verzieren. Eventuell mit Estragon garnieren.

Hauptgang Fisch: Fischragout mit Biercurry auf Endivien-Salat mit Walnüssen von Marion Kieseewetter

Zutaten (6 Personen)

Fischragout

60 g	Butter
2	Zwiebeln
1	knallroter Apfel (z.B. Red Delicious)
1	Banane
3 TL	Curry
1/4 L	helles Bier
1/8 L	Rinderfond
2 EL	Gemüsebrühe (Instant)
800 g	Steinbeißer-, Heilbutt- oder Rotbarschfilet
200 ml	Schlagsahne
4 TL	Speisestärke, in wenig heißem Wasser aufgelöst
1	Prise Zucker
300 g	Nordseekrabbenfleisch
2-3 Bund	Petersilie
	Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone
	Fischgewürz
	Salz, Pfeffer

Endiviensalat mit Walnüssen

1 Kopf	Endiviensalat
3 EL	Weißweinessig
1 TL	Senf
3 EL	Sonnenblumenöl
1 Prise	Zucker
150 g	Walnusskerne
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für das Fischragout

Das Fischfilet waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und mit Zitronensaft übergießen. Anschließend mit Fischgewürz einreiben. Wer es würziger mag, kann noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Dann die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Banane und den Apfel in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Butter in einem Servierbräter oder einer Schmorpfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig werden lassen. Die Apfel- und Bananenwürfel dazugeben und kurz mitdünsten.

Nun das Curry unterrühren. Mit Bier und Rinderfond ablöschen und zum Kochen bringen. Mit Gemüsebrühe und Zucker abschmecken und die Zitronenschale hineinreiben. Das Steinbeißerfilet zur Sauce geben und fünf Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Anschließend die Schlagsahne mit der Speisestärke verrühren, die Sauce damit binden und noch zehn Minuten schwach köcheln lassen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Ragout entweder im Servierbräter oder in einer Schüssel servieren. Davor den Rand dick mit Petersilie bestreuen und das Krabbenfleisch in die Mitte setzen.

Für den Salat

Die äußeren Blätter vom Kopf entfernen, den Kopf halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den Salat waschen und gut abtropfen lassen. Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf mit dem Pürierstab aufschlagen. Das Öl dazugeben und untermixen bis ein cremiges Dressing entstanden ist. Die Salatstreifen mehrmals darin wenden. Den Salat auf sechs Tellern anrichten und mit den grob gehackten Walnüssen bestreuen.

© by JBK

Hauptgang Fleisch: Kalbsleber "Berliner Art" von Ralf Zacherl

Zutaten (4 Personen)

600 g	Kalbsleber, dünne Scheiben
2	Äpfel (Boskop)
3	Zwiebel
1 EL	Butter
3 EL	Honig
6 EL	Balsamico
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Mehl
	Öl zum Braten

Für das Kartoffelpüree

700 g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
3 EL	Butter
etwa 0,2 L	Milch
	Salz
	Muskat

Zubereitung

Für das Kartoffelpüree

Als erstes die Kartoffel schälen, vierteln und mit etwas Salz weich kochen. Danach das Wasser abschütten, die Kartoffeln zerstampfen und mit Milch, Butter und Muskat verrühren und zur Seite stellen.

Für die Kalbsleber

Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun rösten. Wenn sie die gewünschte Farbe haben auf einem Küchencrepe entfetten und zur Seite stellen.

Nun die Leberscheiben von eventuellen Häuten und Sehnen befreien. Die Äpfel entkernen und in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Leberscheiben pfeffern, mit Mehl bestäuben und im heißen Öl von beiden Seiten je zwei bis drei Minuten braten. Danach warm stellen und die Apfelscheiben anbraten. Diese dann mit dem Honig leicht karamellisieren, mit Balsamico ablöschen und die restliche Butter im Fond auflösen. Die Leber salzen, kurz mit den Äpfeln durchschwenken und mit dem Kartoffelpüree anrichten. Als letztes die Zwiebeln salzen und auf der Leber verteilen.

Nachspeise: Auflauf aus Berlinern und Honigbirnen von Johann Lafer

Zutaten (4 Personen)

4	Berliner (ohne Füllung)
4	kleine Birnen
30 g	Zucker
2 EL	Honig
100 ml	Birnensaft
1 TL	Zimt, gemahlen
2 cl	Birnengeist
30 g	Butter
30 g	Zucker
	Nelken aus der Gewürzmühle
	evtl. Vanillesoße

Royalmasse

200 ml	Sahne
200 ml	Milch
20 g	Zucker
4	Eier
1	Vanilleschote, Mark vorher auskratzen
1/2	Orange (unbehandelt), geriebene Schale
2 EL	brauner Zucker
30 g	Mandelblättchen

Zubereitung

Die Berliner in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in nicht zu kleine Spalten schneiden.

Den Zucker in einem Topf mit Honig aufkochen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Birnensaft ablöschen, den gemahlenen Zimt und die gemahlenen Nelken dazugeben und kräftig einkochen lassen (muss sirupartig sein). Darin nun die Birnenspalten glasieren beziehungsweise wenn nötig, etwas weich kochen. Zum Schluss den Birnenschnaps begeben.

Eine Auflaufform gut ausbuttern und mit Zucker ausstreuen. Die Scheiben der Berliner und die etwas abgekühlten Birnenspalten abwechselnd in die Auflaufform schichten.

Für die Royalmasse

Sahne, Milch, die Flüssigkeit vom Garen der Birnen, Zucker und Eier in einer Schüssel gut verrühren. Dann das Vanillemark und die Orangenschale zugeben. Alles mit einem Zauberstab schaumig mixen.

Die Masse über die Birnen und Berliner gießen, den braunen Zucker und die Mandelblättchen darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Celcius im Wasserbad etwa 15 - 25 Minuten goldbraun überbacken. Dazu schmeckt eine schöne Vanillesauce.