

Kerners Menü "Klassiker aus den Regionen"

Vorspeise: Reibekuchen mit Champagnerkraut von Thomas Anders und Claudia Anders

Zutaten (4 Personen)

1 kg	festkochende Kartoffeln
3	Eier
150 g	Zwiebeln, kleingeschnitten
50 g	Haferflocken
1	kleine Dose Champagnerkraut
150 g	Räucherlachs
2	Schalotten, gewürfelt
	Muskat
	Salz
	Pfeffer
	Crème fraîche
	frischer Dill
	Butter und Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung

Die Kartoffeln reiben, durch ein Küchentuch leicht auswringen und in eine Schale geben. Eier, kleingeschnittene Zwiebeln, Haferflocken, Salz, Pfeffer und Muskat mit in die Schale geben und gründlich unter die Kartoffelmasse rühren. Das Öl oder das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

In der Zwischenzeit das Champagnerkraut mit der Butter im Topf erwärmen und den Lachs in mundgerechte Stücke schneiden.

Dann die rohe Kartoffelmasse in der Pfanne im Fett ausbacken (Blinigröße) und warm stellen. Etwa drei bis vier Stück pro Vorspeise. Wenn alle Reibekuchen ausgebacken sind, mit etwas Champagnerkraut belegen, obendrauf Lachs mit etwas Crème fraîche, Schalottenwürfel und Dill dekorieren.

Zwischengang: Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat mit Räucheraal und Meerrettich-Raspeln von Cornelia Poletto

Zutaten (4 Personen)

1	Salatgurke, geschält
400 g	kleine, festkochende Kartoffeln
1 Bund	Schnittlauch
100 g	Feldsalat
200 g	Räucheraalfilet
	frischer Meerrettich, geraspelt
	Kümmel
	Salz

Dressing

100 g	mehlige Kartoffeln
50 ml	Geflügelbrühe
3 EL	Sherry-Essig
1 TL	Dijonsenf
50 ml	Traubenkernöl
1	Schalotte
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Salatgurke halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit etwas Kümmel gar kochen.

In der Zwischenzeit den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Feldsalat putzen und die Kartoffeln pellen.

Für das Dressing

100 Gramm der Kartoffeln abnehmen und durch die Kartoffelpresse geben. Mit den restlichen Zutaten zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann die übrigen Kartoffeln in Scheiben schneiden und zu den Gurken in eine Schüssel geben. Das Kartoffeldressing erwärmen und unter die Kartoffel-Gurkenmischung gießen.

Den Aal in Stücke schneiden. Den Feldsalat und den Aal anrichten und zum Schluss mit dem geraspelten Meerrettich garnieren.

Hauptgang Fleisch: Mettwurstmaultaschen von Ralf Zacherl

Zutaten (4-6 Personen)

300 g	grobe Mettwurst
3	Zwiebeln
300 g	Spinat (TK oder frisch)
3 EL	Semmelbrösel
3 EL	Butter
1 L	Gemüsebrühe
1 Bund	Brunnenkresse

Für den Nudelteig

400 g	Mehl
3	Eier
3	Eigelb
1-2 EL	Rapsöl
	Salz

Zubereitung

Den Spinat langsam auftauen lassen, gut ausdrücken und klein schneiden.

Für den Nudelteig

Eier, Salz sowie Rapsöl in eine Schüssel geben und gut verrühren. Danach fünf Esslöffel Mehl dazugeben und alles zu einem dünnen, glatten Teig verrühren. Die Masse zu dem restlichen Mehl geben und gut vermengen. Anschließend den Teig solange verkneten bis er glatt und glänzend ist. Den Teig danach am besten in eine Tüte geben, gut verschließen und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zwiebeln schälen und mit der Mettwurst klein schneiden. Ein Drittel der Zwiebelwürfel in Butter anbraten, dann Spinat und ein Drittel der Semmelbrösel zugeben und abschmecken. Von der Herdplatte nehmen, Mettwurst untermengen und abkühlen lassen.

Den Nudelteig etwa ein Millimeter dünn ausrollen und Rechtecke von 6 x 13 Zentimeter ausschneiden. Etwa zwei Esslöffel Füllung auf die Rechtecke geben, den Rand mit Wasser oder Eigelb bestreichen und zusammenklappen. So fest andrücken, dass beim Garen die Füllung nicht auslaufen kann.

In einem Topf die Brühe zum Kochen bringen und die Maultaschen hineingeben. Die Hitze verringern und 15 Minuten garen lassen. **Nicht kochen, da die Taschen aufplatzen könnten!**

Währendessen die restlichen Zwiebelwürfel in der Butter bräunen und die Semmelbrösel zugeben. Wenn die Maultaschen fertig sind, die Brunnenkresse auf vier Teller verteilen, die Maultaschen darauf anrichten und mit etwas Brühe angießen und die Zwiebelschmelze darüber geben.

Hauptgang Fleisch: Kalbsfrikadellen mit Bratkartoffeln und Schnippelbohnen von Johann Lafer

Zutaten (4 Personen)

Kalbsfrikadellen

1	altbackenes Brötchen, entrindet
100 ml	Milch
400 g	Kalbshackfleisch
2 EL	Schalottenwürfel
2 EL	getrocknete Tomatenwürfel
50 g	Vulcano Schinken, in Würfel geschnitten
20 g	Butter
1 EL	Petersilie, gehackt
1	Ei
1 EL	Sweet-Chili-Sauce
30 g	Butterschmalz
1	Thymianzweig
1	Rosmarinzweig
1	Knoblauchzehe
1	Schalotte mit Schale, halbiert
	Chili aus der Gewürzmühle
	Koriander aus der Gewürzmühle
	Salz

Bratkartoffeln

600 g	Kartoffeln, fest kochend
80 g	Schalotten
60 g	Dörrfleisch
20 g	Butterschmalz
1 EL	Butter
1 EL	Petersilie, gehackt
	Salz, Pfeffer
	Kümmel

Schnippelbohnen

250 g	Stangenbohnen
1	Schalotte, geschält
1	Knoblauchzehe, geschält
20 g	Butter
50 ml	Brühe
50 ml	Sahne
2	Bohnenkrautzwige
1 EL	geschlagene Sahne
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Frikadellen

Das Brötchen in kleine Würfel schneiden, ohne Fett in einer Pfanne rösten und mit der Milch übergießen. Etwas ziehen lassen und zu dem Kalbshackfleisch in eine Schüssel geben. Schalotten-, Tomaten- und Vulcano Schinkenwürfel in der heißen Butter farblos anbraten. Die Petersilie zugeben und alles etwas auskühlen lassen. Anschließend zu der Hackfleischmasse geben. Das Ei zugeben, mit Chili und Koriander würzen und mit Salz und Sweet-Chili-Sauce abschmecken. Alles gut durchmischen und die Masse etwas ruhen lassen.

Anschließend die Hackmasse zu gleichmäßig großen Frikadellen formen und diese in einer heißen Pfanne in dem Butterschmalz langsam braten. Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Schalottenhälften zugeben, langsam fertig braten und dabei ständig die Frikadellen mit dem aromatisierten Bratfett übergießen.

Für die Bratkartoffeln

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen, abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden (am besten am Vortag machen). Die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Das Dörrfleisch in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin gut anbraten.

Die Dörrfleischwürfel zugeben und bei regelmäßigem Schwenken anbräunen lassen. Die Schalottenwürfel zufügen und mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Wenn alles eine schöne braune Farbe hat, Butter und Petersilie begeben und damit glasieren. Sofort vom Herd nehmen.

Für die Schnippelbohnen

Die breiten Stangenbohnen putzen und mit Hilfe eines Sparschälers längs in Streifen schneiden. Diese in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schalotte und Knoblauch würfeln, in der Butter glasig dünsten, mit Brühe und Sahne auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles auf die Hälfte einkochen lassen. Die Bohnen und das Bohnenkraut zugeben, alles durchschwenken und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Nachspeise: Schneeeier von Rainer Sass

Zutaten (4 Personen)

5	Eiweiß
125 g	Zucker
5	Eigelb
5 EL	Zucker
1/2 L	süße Sahne
1	Vanilleschote
	Prise Salz

Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen - langsam anschlagen, dann eine Prise Salz dazu und nun mit voller Geschwindigkeit das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker kurz unterrühren.

Das Wasser in einem flachen Topf erhitzen und leicht köcheln lassen. Den Eischnee in große Nocken formen und in das Wasser setzen. Nach zwei Minuten umdrehen und nochmals zwei Minuten ziehen lassen. Im Anschluss die Nocken herausfischen, auf Küchenkrepp abtropfen und auf die Vanillesauce setzen.

Für die Vanillesauce

Das Eigelb und den Zucker über einem Wasserbad schaumig rühren. Die Sahne mit ausgekratzter Vanillestange aufkochen lassen, Vanillestange entfernen und die Sahne nach und nach zu den Eiern geben - dabei ständig rühren.

Wenn sich alles gut verbunden hat und etwas dicklich geworden ist, die Masse in einen Topf füllen und aufkochen. Je nach Wunsch können über die fertige Sauce noch geröstete, feingehackte Mandeln gestreut werden.

Wein-Tipps von Hendrik Thoma

Welcher Wein passt zu welchem Gericht?

Zum Reibekuchen mit Champagnerkraut von Thomas und Claudia Anders

1994 GB Brut, Weingut Georg Breuer, Rheingau in der Magnum
Etwa 70 Euro (pro 1,5 Liter)

Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat mit Räucheraal und Meerrettich-Raspeln von Cornelia Poletto

2004 Chimay, Grande Reserve, Peré Trappiste
Etwa 8 Euro (pro 1 Liter)

und/oder

Pikantus Bockbier, Erdinger Brauerei
Etwa 1,50 Euro (pro 0,75 Liter)

Mettwurstmaultaschen von Ralf Zacherl

2003 Spätburgunder Junge Reben, Weingut Bernhard Huber, Malterdingen Baden
Etwa 9 Euro (pro 0,75 Liter)

Kalbsfrikadellen mit Bratkartoffeln und Schnippelbohnen von Johann Lafer

2004er Riesling Fusion II, Weingut Hofmann, Deutscher Tafelwein Rhein-Mosel
Etwa 10 Euro (pro 0,75 Liter)

Schneeeeier von Rainer Sass

1990er BB-Riesling Auslese, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz
Etwa 25 Euro (pro 0,75 Liter)
