

## | "Kerners Menü vom 27. Mai 2005" |

### **Vorspeise:     *Safranierte Orecchietten im Glas von Rainer Sass***

#### **Zutaten (4 Personen)**

##### *Marinade*

125 g	Vollmilch-Joghurt
2 EL	Mayonnaise
100 g	süße Sahne
1 EL	Obstessig, Apfel oder Birne
2 EL	Olivenöl
1 TL	Zucker
1 TL	Cayennepfeffer
1 TL	Chilisauce, bevorzugt von Grashoff Bremen

250 g	Orecchiette - Nudeln
2 Kapseln	Safranfäden
1 Stange	Frühlingszwiebel
1/2	Fenchelknolle mit viel Grün
2 Zweige	glatte Petersilie
2	Tomaten
	Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren. Den Safran in einem Esslöffel Wasser auflösen und zur Marinade dazugeben. Das Kraut vom Fenchel fein hacken, die Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Den groben Strunk vom Fenchel entfernen und dann in feine Streifen schneiden. Den rohen Fenchel, das Tomatenfleisch, die in dünne Ringe geschnittene Frühlingszwiebel und die gehackte Petersilie in die Marinade geben, dann die in Salzwasser bissig gar gekochten Orecchiette-Nudeln dazugeben, etwas durchziehen lassen, noch einmal abschmecken und in kleine Gläser füllen.

**Zwischengang:     *Tomaten– Ananas– Brot– Salat mit Poulardenbruststreifen von Johann Lafer***

**Zutaten (4 Personen)**

1	Ananas
20	Kirschtomaten
2	rote Zwiebeln
1 Bund	Basilikum
200 g	Ciabatta Brot
8 EL	Olivenöl
8 EL	Olivenöl con Limone
6 EL	Balsamico Bianco
2	Rosmarinzweig
2	Thymianzweig
4	Knoblauchzehen
2	Poulardenbrüste
	Salz, weißer Pfeffer, Zucker

**Zubereitung**

Die Ananas mit einem Ananasschneider zerteilen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Kirschtomaten halbieren, die roten Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Alles zusammen in eine große Schüssel geben. Das Ciabatta in mundgerechte Stücke schneiden und in heißen Olivenöl mit je einem Rosmarin- und Thymianzweig und zwei fein gewürfelten Knoblauchzehen goldbraun rösten. Die Kräuterzweige entfernen und den Inhalt der Pfanne ebenfalls der Schüssel beifügen. Olivenöl erhitzen, Poulardenbruststreifen kurz darin anbraten, zwei angedrückte Knoblauchzehen, die restlichen Thymian- und Rosmarinzweige zugeben und das Ganze fertig braten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls, ohne die Kräuter und den Knoblauch, in die Schüssel geben. Olivenöl con Limone mit dem Balsamico Bianco verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken, über den Salat gießen. Basilikumblätter vom Stiel zupfen und fein schneiden und in den Salat geben. Alles gut untermischen, noch einmal abschmecken und servieren.

## **Hauptgang: *Linguine Fernweh von Ralf Zacherl***

### **Zutaten (4 Personen)**

300 g	Linguine (oder Tagliolini)
300 g	Eismeergarnelen (gekocht und ohne Schale)
100 g	Shiitake-Pilze
2	rote Peperoni
3	Baby Pak Choi
2	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
3 EL	Cashewnüsse, ungeröstet, ungesalzen
3 EL	frischer Ingwer
2	unbehandelte Zitronen
3 Zweige	Zitronenthymian
1/2 Bund	Koriandergrün
16	Kirschtomaten
1/2 TL	Korianderkörner
	Salz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl

### **Zubereitung**

Die Linguine in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer schälen und in Streifen oder kleine Würfel schneiden. Danach die Peperoni halbieren, entkernen und mit dem gewaschenen Pak Choi in kleine Würfel schneiden. Nun die Shiitake putzen und in Streifen schneiden. Erst die Cashewnüsse, danach die Korianderkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die gerösteten Korianderkörner in einem Mörser zerdrücken. Die Kirschtomaten vierteln, von beiden Zitronen die äußere Schale abreiben, aber nur von einer den Saft auspressen.

Als nächstes die Zwiebelstreifen in Olivenöl goldgelb anbraten, Knoblauch, Shiitake, Peperoni, Zitronenthymianzweige zugeben und zwei Minuten mitbraten. Alles mit Salz, Pfeffer, gemahlene Korianderkörnern, Cashewnüssen und Ingwer abschmecken, die geviertelten Kirschtomaten zugeben, die Hitze reduzieren und das Ganze etwa vier Minuten ziehen lassen.

Jetzt die Garnelen, den Pak Choi, Zitronenabrieb, den gehackten, frischen Koriander und etwas Zitronensaft zugeben, einmal aufkochen, noch einmal abschmecken und mit den gekochten Nudeln mischen. Die Thymianzweige entfernen und das Gericht auf vorgewärmten Tellern servieren.

**Hauptgang: *Kalbsblanquette in Buttermilchsauce mit sautierten Radieschen und Sauerteigbaguette von Kolja Kleeberg***

**Zutaten (4 Personen)**

1 – 1,5 kg	Kalbshüfte (gut abgehangen)
0,5 L	Kalbs- oder Geflügelbrühe
1	Zitrone
5 Zweige	Kerbel,
5 Zweige	Blattpetersilie
5 Zweige	Estragon
0,5 L	Buttermilch
1 EL	Speisestärke
2 EL	Crème fraîche
1 gehäufter EL	körniger Senf
2 Bund	frische, knackige, scharfe Radieschen, am besten Französische mit der weißen Spitze
50 g	Butter
1	französisches Sauerteigbaguette
	Salz, Cayennepfeffer

**Zubereitung**

Die Kalbshüfte in walnussgroße Würfel schneiden. Die Brühe mit einem Spritzer Zitronensaft erhitzen und die Fleischwürfel darin etwa zwei bis drei Minuten gar ziehen lassen. Fleisch aus der Brühe nehmen und in einer Schüssel warm halten. Buttermilch mit der Speisestärke verrühren, in die Brühe geben und unter Rühren aufkochen. Die Crème fraîche und den Senf mit einem Pürierstab in die gebundene Sauce mixen und mit Salz, Zitronensaft und Cayenne abschmecken.

In der Zwischenzeit die Radieschen waschen und putzen. Mit einem kleinen Stieltopf die Radieschen leicht anklopfen, so dass sie aufbrechen, in eine Schüssel geben und salzen. Das Fleisch in die Sauce geben, die Kräuter fein hacken und ebenfalls zugeben. In einer Sauteuse die Butter anbräunen, die Radieschen darin kurz durchschwenken.

Das Blanquette in einem tiefen Teller anrichten, die Radieschen drüberlöffeln.

Dazu reichen Sie am besten ein frisches Sauerteigbaguette, das Sie in Stücke brechen, mit Thymian bestreuen, mit Rapsöl betfeuern und im Ofen kurz knusprig aufbacken.

**Tipp**

Die Menge der Stärke kann variieren. Auf alle Fälle soll die Sauce das Fleisch gut überziehen, jedoch auf keinen Fall zu dick sein.

Wenn das Radieschengrün schön frisch ist, kann man es waschen und mit den Radieschen anschwemmen, wie Spinat.

**Dessert: Himbeergrießtörtchen mit Vanillemark und Apfelbasilikumsalsa von Sarah Wiener**

**Zutaten (4 Personen)**

*Himbeergrießtörtchen*

450 g	Blätterteig
250 ml	fettige Kokosnussmilch
4 EL	Grieß
3 EL	brauner Zucker
1 EL	Butter
150 ml	Schlagsahne
1	Prise Salz
3 EL	Rum
1	Vanilleschote
300 g	frische Himbeeren
1 Tüte	Hülsenfrüchte (Linsen und Bohnen) zum Blindbacken
8 EL	Cumquats- oder Himbeermarmelade

*Apfelbasilikumsalsa*

2	Granny Smith Äpfel
1 handvoll	frische Basilikumblätter
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Pinienkerne
2 EL	brauner Zucker

**Zubereitung**

Den Blätterteig auftauen lassen. Mit einem Ausstechring Kreise ausstechen, die etwas größer als die Backförmchen sind, und den Teig mit einer Gabel gleichmäßig einstechen. Blätterteigkreise in die Förmchen legen. Um zu verhindern, dass der Blätterteig aufgeht, ein zweites Förmchen hineinsetzen. Dieses mit Hülsenfrüchten füllen und den Teig etwa 12 bis 15 Minuten bei 190 °C backen. Papier und Hülsenfrüchte entfernen, Blätterteigböden aus den Formen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Zubereitung der Füllung, die Kokosnussmilch mit Butter, Zucker, einer Prise Salz und Mark einer halben Vanilleschote aufkochen. Den Grieß unter Rühren einstreuen, einmal aufkochen und abkühlen lassen. Den Rum unterrühren. Schlagsahne steif schlagen und unter die Grießmasse heben. Die erkaltete Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die ausgekühlten Blätterteigförmchen spritzen. Himbeeren auf die Grießmasse legen. Die Marmelade in einem Topf erwärmen, eventuell mit wenig Orangensaft glatt rühren und mit einem Pinsel über die Himbeeren streichen.

*Apfelbasilikumsalsa*

Die Äpfel heiß abwaschen, trocken polieren, vierteln und entkernen. Apfelstücke in einer Mulinette mit einer handvoll Basilikumblätter, den Pinienkernen, dem Zitronensaft und dem braunen Zucker grob zerhacken und zu den Himbeertörtchen reichen.

**Tipp**

Die Salsa kann auch mit Quark und etwas geschlagener Sahne vermischt, und als eigenständiges Dessert gereicht werden.