

| "Kerners Menü: „Willkommen Herbst“ vom 23. September 2005"

Vorspeise: Bauernröstbrot mit herbstlichem Pilztatar von Johann Lafer

Zutaten (4 Personen)

300 g	gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Shiitake-Pilze, Champignons)
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
100 g	Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Chili aus der Gewürzmühle (ersatzweise Chilipulver)
2 ½ EL	alter Aceto balsamico
2 EL	gehackte Petersilie
3 ½ EL	Rapsöl
4 Scheiben	Bauernbrot
8 Scheiben	gekochter Schinken
	einige Schnittlauchhalme
30 g	Butterschmalz
4	Eier
	Meersalz aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, trocken reiben und in möglichst kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Pilze dazugeben und so lange dünsten, bis die Flüssigkeit vollkommen verdampft ist.
2. Das Pilztatar mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Den Essig und die Petersilie untermischen und das Tatar aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Die restliche Butter und das Öl in der Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin auf beiden Seiten goldbraun rösten. Dann die Brotscheiben herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Brote großzügig mit dem Pilztatar bestreichen und je 2 Scheiben gekochten Schinken darauf legen. Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln.
5. Das Butterschmalz in der Pfanne zerlassen und die Eier in einem Spiegeleierrormring zu Spiegeleieren braten. Die Eier mit dem Pfannenwender vorsichtig aus der Pfanne heben, den Ring lösen und auf jedes Brot ein Spiegelei setzen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch garnieren.

Tipp

Pilze möglichst immer mit Küchenpapier abreiben oder mit einem Pinsel säubern. Wenn man sie wäscht, weichen sie auf und verlieren an Geschmack.

Zwischengang: Eingelegte Birne mit Speck von Rainer Sass

Zutaten (4 Personen)

4	Birnen (z.B. Williams Christ)
4 EL	Obstessig
2 EL	Apfel-Balsamessig (ersatzweise Obstessig)
4 1/2 EL	Walnussöl
30	schwarze Pfefferkörner
100 g	durchwachsener Speck
150 g	Walnusskerne

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und mit einem scharfen Messer vom Stiel aus in feine Fächer schneiden.
2. Beide Essigsorten und 4 EL Öl zu einer Marinade anrühren. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und unter die Marinade mischen.
3. Die gefächerten Birnen in eine flache Auflaufform legen und mit der Marinade begießen. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen, die Birnen dabei einmal wenden.
4. Den Speck in sehr feine Streifen schneiden. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und den Speck darin knusprig braun braten, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Walnusskerne hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten.
5. Die Birnen aus der Marinade nehmen, Speck und Nüsse darüber verteilen und etwas Marinade darüberträufeln. Nach Belieben mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Tipp

Eine ideale Vorspeise zu Wildgerichten: Birnen-, Nuss- und Speckgeschmack machen Appetit auf Reh, Taube oder Ente.

Hauptgang: Bachsaibling auf rotem Bayrisch-Kraut mit Kürbis von Tim Mälzer

Zutaten (4 Personen)

Für das Schnittlauchöl

1	Bund Schnittlauch
6-8 EL	Rapsöl
	Salz

Zubereitung

1. Schnittlauch grob klein schneiden. Die Hälfte des Öls in einem kleinen Topf bis kurz vor dem Rauchpunkt erhitzen. Schnittlauch hineingeben und 30 Sekunden unter Rühren braten.
2. Schnittlauch und Öl in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Dabei nur so viel des restlichen Öls zugeben, damit die Masse gut pürierbar ist. Leicht salzen und bis zur Verwendung ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren durch ein sehr feines Sieb geben, um die festen Bestandteile zu entfernen.

Für den Fisch

500 g	Rotkohl
40 g	Ingwergewürz
2	Zwiebeln
25 g	Butter
2 EL	Öl
	Zucker
2 EL	lieblicher Obstessig (am besten Himbeeressig)
75 ml	Weißwein
75 ml	Kalbsfond
4	Bachsaiblingsfilet (mit Haut, geschuppt á 180 g)
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Butterfett

Zubereitung

1. Kohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Zwiebeln in sehr feine Streifen schneiden.
2. Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen, mit etwa 2 EL Zucker bestreuen und unter Rühren karamellisieren lassen. Ingwer und Kohl dazugeben und weitere 30-40 Sekunden dünsten.
3. Mit dem Essig ablöschen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Weißwein und Fond angießen und mit geschlossenem Deckel unter mehrmaligem Rühren 15 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell noch etwas Essig dazugeben.
4. Inzwischen die Saiblingsfilets trocken tupfen und auf der Fleischseite mit dem Zitronensaft beträufeln und salzen. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets auf der Hautseite leicht mit Mehl einreiben. Bei mittlerer Hitze braten. Wenn die Haut nach ca. 8 Minuten knusprig ist, den Fisch wenden und eine Minute auf der Fleischseite braten.



Für den knusprigen Kürbis

500 g Hokkaidokürbis, ungeschält
ca. 100 ml Öl
Salz

Zubereitung

1. Kürbisfleisch, wenn notwendig, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden.
2. Öl in einer nicht zu großen Pfanne erhitzen (damit das Öl tief darin steht) und die Kürbiswürfel bei etwa 180°C knusprig braten. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Krepp abtropfen lassen. Salzen.
3. Zum Anrichten Kohl und Fisch auf einen Teller geben, mit dem Öl umträufeln und die knusprigen Kürbiswürfel darauf verteilen.

© by JBK/Idee: Mälzer

Hauptgang: Rehmedaillons mit Pfifferlingen, Mangold und Kartoffelpüree von Sarah Wiener

Zutaten (4 Personen)

800 g	ausgelösten Rehrücken
200 g	Speck
6	Schalotten
2	Knoblauchzehen
3	Wacholderbeeren
200 g	Pfifferlinge
800 g	Mangold
2-3 EL	Parmesan (gerieben)
1	Messerspitze Zimt (gemahlen)
1	Messerspitze Piment (gemahlen)
1	Prise Paprika (edelsüß, gemahlen)
	Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
1 Schluck	Weißwein trocken
200 ml	Sahne
6 EL	Arganöl
3 EL	Butterschmalz

Kartoffelpüree

600 g	Biokartoffeln(mehlig)
250 ml	Sahne
120 g	Butter
1 Prise	Muskat

Meersalz und Pfeffer

Gebackene Ziebelringe

½ l	Sonnenblumenöl
1-2	Zwiebeln

Zubereitung

Rehmedaillons mit Pfifferlingen und Mangold:

Der Rehrücken wird in Speck gewickelt und mit Zwirn befestigt. Die Pfifferlinge gut säubern und die großen Pfifferlinge halbieren oder vierteln. Die Wacholderbeeren waschen und leicht zerdrücken. Den Mangold gut waschen und abtupfen. Die Knoblauchzehne und die Schalotten fein hacken. Die Hälfte der Schalotten in eine Pfanne geben und anschwitzen. Die Pfifferlinge dazugeben. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Den Parmesan unterheben und das Ganze mit Zimt, Piment, einer Prise Paprika, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

In einer weiteren Pfanne den Rest der Schalotten mit dem Knoblauch in Arganöl anschwitzen. Den Mangold hinzugeben, durchziehen lassen und Sahne hinzugeben.

Nun den Butterschmalz und die Wacholderbeeren in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch etwa drei Minuten je Seite braten. Der Rehrücken wird anschließend für ca. 10-12 Minuten bei 200°C in den Ofen gegeben. Danach wird dieser in etwa sechs Zentimeter dicke Scheiben aufgeschnitten und kann serviert werden.

**Kartoffelpüree:**

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden (vierteln – je nach Größe) und in reichlich Salzwasser weich kochen. Anschließend die Kartoffeln durch eine Presse quetschen. In einem Topf ca. 250 ml Sahne und Butter warm werden lassen und die Kartoffeln unterheben. Alles mit Meersalz, einer Prise Muskat und Pfeffer abschmecken. Falls das Püree zu fest ist, noch etwas Sahne hinzugießen. Außerdem kann man statt Sahne auch nur Butter nehmen oder statt der Sahne etwas Milch zum Entfetten.

Gebackene Zwiebelringe für den Kartoffelpüree:

Die Zwiebeln in Ringe schneiden, in Mehl wälzen und in viel heißem Fett zwei Minuten goldbraun und kross ausbacken. Anschließend als Verzierung auf das Püree legen.

© by JBK/Idee: Wiener

Dessert: Apfel-Kartoffel-Küchlein auf Feigenkompott von Ralf Zacherl

Zutaten (4 Personen)

Feigenkompott

8	Feigen
3 EL	Mandelsplitter
150 ml	Kirschsaft
1 TL	Kardamomkapseln
1	Vanilleschote
2 EL	Honig

Apfel-Kartoffel-Küchlein

3	große Kartoffeln
2	Äpfel
	Salz
	Muskatnuss
2	Eigelb
	Öl zum Braten

Zubereitung

1. Für das Feigenkompott die Feigen schälen und vierteln. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Den Kirschsaft in einen Topf gießen, die angedrückten Kardamomkapseln dazugeben und den Saft kochen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark und die Schote mit dem Honig unterrühren und den Kirschsaft etwas einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen, die Feigen und die Mandeln in den Saft geben.
2. Für die Apfel-Kartoffel-Küchlein die Kartoffeln schälen und auf der Gemüsereibe fein reiben. Die Kartoffelmasse leicht ausdrücken, den Saft auffangen und beiseite stellen. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und ebenfalls fein reiben. Die feingeriebenen Äpfel zu den Kartoffeln geben und gut vermischen. Die Kartoffel-Apfel-Masse mit je einer Prise Salz und Muskatnuss würzen.
3. Den Kartoffelsaft vorsichtig abgießen, dabei die am Boden abgesetzte Stärke zurückhalten und zu den Kartoffeln geben. Die beiden Eigelbe unterrühren. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und aus der Kartoffel-Apfel-Masse portionsweise kleine Reibeküchlein braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Das Feigenkompott mit den Küchlein auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Minze garnieren und Schokoladeneis dazu servieren.

Tipp

Verwenden Sie für die Küchlein fest kochende Kartoffeln. Die Stärke aus dem aufgefangenen Kartoffelsaft sorgt für mehr Bindung.