

| "Kerners Menü: „Das große Rollen – Rouladen satt“ | am 2. Dezember 2005"

Vorspeise: Putenroulade mit Ananas-Chili-Mus von Rainer Sass

Zutaten (4 Personen)

1	Ananas
4	große Champignons
8 Scheiben	Putenbrust (ca. 3 mm dick)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Cayennepfeffer
3 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
1	rote Chilischote
	Zucker

Zubereitung

1. Den Grill vorheizen. Die Ananas schälen und längs vierteln, die holzige Mitte herausschneiden und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden, dabei den Saft auffangen. Die Champignons putzen, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Das Putenfleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Hälfte der Ananaswürfel und die Pilze auf die Fleischscheiben verteilen. Nach Belieben eine gehackte rote Chilischote darüber streuen.
2. Die Putenrouladen aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Öl und Zitronensaft zu einer Marinade verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rouladen auf dem Grill oder in einer Pfanne zehn Minuten rundum grillen bzw. braten, dabei mit der Marinade bepinseln.
3. Für das Ananas-Chili-Mus die Chilischote längs halbieren, entkernen und waschen. Die restlichen Ananaswürfel mit zwei Esslöffel Ananassaft, der Chilischote, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren, bis ein süßlich scharfes Mus entsteht. Das Mus mit den Putenrouladen servieren.

Zwischengang: Thunfisch Sushi aus der Friteuse mit Vindaloo Relish von Tim Mälzer

Zutaten (4 Personen)

400 g	Mini-Romatomaten
50 g	Ingwerwurzel
3 Zehen	Knoblauch
150 g	Zwiebel
1-2	oder mehr rote Chilischoten
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Olivenöl
4	Kardamomkapseln
1 EL	Senfsaat
	Salz
	Pfeffer
3 EL	brauner Zucker
4 EL	Limettensaft
350 g	frischer Thunfisch
300 g	Garnelen, entdarmt und ohne Kopf und Schale
3 EL	Kokosmilch
1 EL	rote Currysauce
3	Noritogenblätter
2	Eier
6 EL	Pankobrösel (japanisches Paniermehl)
	Frittierfett

Zubereitung

1. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen, abschrecken und die Haut abziehen.
2. Für das Vindaloo Relish Ingwer und Knoblauch pellen und grob schneiden. Die Zwiebel pellen und würfeln. Die Chilischote klein schneiden, wer mag entfernt die Kerne. Danach alles zusammen mit zwei Esslöffeln Öl, dem Tomatenmark und zwei Esslöffeln Wasser fein pürieren. Kardamomkapseln aus den Kapseln lösen. Zusammen mit der Senfsaat in einem kleinen Topf anrösten bis duftender Rauch aufsteigt. Die Ingwerpaste und die abgezogenen Tomaten in den Topf geben. Alles salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze verschlossen zehn bis fünfzehn Minuten sanft kochen lassen. Am Ende der Garzeit das Relish mit dem Zucker und Limettensaft abschmecken.
3. Inzwischen den Thunfisch in dünne Scheiben schneiden. Garnelen in der Moulinette mit der Kokosmilch und Currysauce hacken und anschließend salzen. Die Garnelenmasse auf die Algenblätter streichen. Thunfisch auf die Garnelenmasse legen und alles fest aufrollen.
4. Die Eier verquirlen. Thunfischrollen durch das Ei ziehen und dann in den Pankobröseln wälzen. Im 185°C heißen Frittierfett einige Minuten goldbraun frittieren. Die Rollen herausnehmen und abtropfen lassen.
5. Die Thunfischrollen in Scheiben geschnitten mit dem Vindaloo Relish servieren.

Hauptgang: Seeteufelroulade mit Rote Bete-Meerrettichsauce von Sarah Wiener

Zutaten (4 Personen)

Seeteufelroulade

2	Seeteufelfilets (4 mm dünn)
5	große, frische Spinatblätter
1/8	Hokaidokürbis
1 Stange	Lauch
2 EL	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer
1/2 Ltr.	Gemüsefond (Bio),
2 EL	Arganöl oder Diestelöl
	Zwirn

Sauce

1/2 Ltr.	Rote Betesaft (Bioladen)
1 Stange	Meerrettich
1	Zitrone
2 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Die Seeteufelfilets (ca. fünfzehn cm mal zehn cm) sanft plattieren. Die frischen Spinatblätter in einer Pfanne ausbreitet, mit wenig Rapsöl, Salz und Pfeffer weich schmoren. Den Hokaidokürbis waschen, entkernen und mit einem Spargelschäler oder einer Reibe in dünne Scheiben schälen. Die Stange Lauch quer halbieren, die einzelnen Blätter vorsichtig ablösen und in wenig Gemüsefond weich dünsten.
2. Drei bis vier Lauchblätter leicht überlappen, auf ein Brett legen und zuerst den Fisch, dann den Spinat und zu guter Letzt den Kürbis darauf legen. Die Rouladewickeln und mit einem Faden mehrmals gut umbinden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwas Arganöl oder Diestelöl erwärmen, die Roulade leicht anbraten und mit etwas Gemüsefond ein cm aufgießen und mit einem Deckel abdecken. Das Ganze ca. fünf Minuten bei kleiner Hitze durchdünsten.
3. Den Rote Betesaft in einem kleinen Topf auf die Hälfte einreduzieren lassen. Zwei bis drei Esslöffel Meerrettich fein reiben, und mit Zitrone beträufeln, so dass der Meerrettich weiß bleibt. Den Meerrettich unter den Rote Betesaft heben, mit kalter Butter aufmontieren und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Auf einen Teller zwei bis drei Esslöffel Rote Bete-Meerrettichsauce kreisförmig verstreichen. Die Rouladen in drei cm Stücke schneiden, die Fäden entfernen und auf die Sauce setzen.

Hauptgang: Kalbfleisch-Involtini auf Tomatenragout von Johann Lafer

Zutaten (4 Personen)

4–5	Schalotten
3 Zehen	Knoblauch
125 g	Mozzarella
24 große Blätter	Basilikumblätter
8	dünne Kalbsschnitzel à 80 g
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
8 Scheiben	Parmaschinken
4 EL	Olivenöl mit Limone
100 ml	Weißwein
200 ml	passierte Tomaten (aus der Dose)
4	Tomaten
5 Stiele	Petersilie
2–3 Stiele	Kerbel
	Chili aus der Gewürzmühle (ersatzweise Chilipulver)

Zubereitung

1. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Mozzarella in einem Sieb abtropfen lassen und trocken tupfen, halbieren und die Hälften in je vier gleich große Stücke schneiden. Die Basilikumblätter waschen und trocken tupfen.
2. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Fleischstück eine Scheibe Schinken legen. Darauf jeweils drei Basilikumblätter geben und eine Stück Mozzarella auf das Schnitzelende legen. Die Längsseiten der Fleischscheiben leicht einschlagen, dann die Schnitzel von der Breitseite her zu Rouladen aufrollen. Mit Holzspießen oder Rouladennadeln feststecken.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Involtini darin bei mittlerer Hitze rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten und den Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Den Weißwein dazugießen und gut einkochen lassen. Die passierten Tomaten dazugeben und sechs bis acht Minuten schmoren lassen.
4. Die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden, die Kerbelblätter abzupfen und zum Garnieren beiseite legen. Die Tomatenviertel und die Petersilie zu den Involtini geben, alles mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
5. Die Involtini aus der Pfanne nehmen und jeweils schräg halbieren. Mit dem Tomatenragout auf Tellern anrichten und mit dem Kerbel garnieren.

Tipp:

Dazu passen bunte Farfalle: Dafür 250 g Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, abschütten und in etwa 50 g zerlassener Butter und zwei Esslöffel Olivenöl mit Limone schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt mit 50 g geriebenem Parmesan bestreuen und diesen leicht schmelzen lassen.

Dessert: Filoröllchen mit Apfel-Roquefort-Füllung auf süßem Jogurt von Susanne Vössing

Zutaten (4 Personen)

6 Blätter	Filoteigblätter (Strudelteigblätter)
240 g	Roquefortkäse
2	große rote Äpfel
50 g	warme, geschmolzene Butter
4 Blätter	Blattgold 24 Karat
100 g	Joghurt
2-3 EL	Zucker
2 Zweige	Minze zum Garnieren
	Puderzucker zum Bestäuben
einige	Chillifäden

Zubereitung

1. Den Roquefort mit einer Gabel zerdrücken, die Äpfel auf einer Reibe reiben und mit dem Ziegenkäse vermengen.
2. Die Filoblätter vierteln, mit warmer Butter einstreichen. Die Masse aus Äpfeln und Ziegenkäse darauf verteilen und einrollen. Die Röllchen mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. zehn Minuten goldbraun backen.
3. Den Jogurt mit Zucker und Blattgold vermengen, zehn Minuten ziehen lassen, damit sich die Zuckerkristalle vollständig auflösen.
4. Auf schönen Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben, Chilifäden darauf verteilen und mit Minze garnieren.