

## | "Kerners Menü: „Winterdüfte“ | am 9. Dezember 2005"

### **Vorspeise: Kürbiscappuccino mit Zimt und Garnelen von Ralf Zacherl**

#### **Zutaten: (für 4 Personen)**

1	Kürbis (ca. 600 g)
0,7 Ltr.	Gemüsebrühe (oder Geflügelbrühe)
1	Zwiebel
1 EL	frischen Ingwer
2 Stangen	Zimt
1 TL	Kardamomkapseln
1	unbehandelte Limette
2 EL	Sonnenblumenöl
1 Zehe	Knoblauch
0,2 Ltr.	Milch (für den Milchschaum)
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

#### **Für die Garnelenspieße**

4	Salzwassergarnelen 8/12, ohne Kopf
2 Stangen	Zimt ca.12cm
	Salz
	Pfeffer
	Pflanzenöl zum Braten

#### **Zubereitung:**

1. Den Kürbis von Schale und Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe und den Ingwer schälen und klein schneiden. Danach die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel mit dem Sonnenblumenöl leicht anschwitzen. Den Kürbis, Knoblauch, Ingwer, die angedrückten Kardamomkapseln und die Zimtstangen dazu geben und ebenfalls mit anschwitzen.
2. Jetzt leicht salzen und pfeffern und mit der Brühe ablöschen. Bei mittlerer Hitze kochen lassen bis der Kürbis weich ist. Danach die Zimtstangen entfernen, das ganze mixen und durch ein Spitzsieb passieren. Von den Garnelen die Schale/Darm entfernen und sie der Länge nach halbieren. Von den Zimtstangen lange Splitter schneiden und die Garnelen damit piercen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen in der Pfanne braten und salzen und pfeffern.
3. Mit einem Spritzer Limettensaft – Abrieb verfeinern, nochmals abschmecken und die Milch erhitzen (bitte nur heiß machen, nicht kochen). Suppe auf große Tassen verteilen, Milch mit einem Zauberstab aufschäumen, Schaum ebenso verteilen, Garnelenspieße dazu und schnell servieren.

## Zwischengang: Pilzsuppe mit Wacholder von Sarah Wiener

### Zutaten (4 Personen)

20 g	getrocknete Steinpilze
100 g	Pfifferlinge
3 Scheiben	Weißbrot
100 ml	Milch
2 EL	Butter
2–3	Wacholderbeeren
1 EL	Mehl
1 Ltr.	Kalbsfond (oder Gemüsebrühe)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Msp.	Muskatnuss
1 Msp.	Zimtpulver
1	Eigelb
2 EL	Sahne

### Zubereitung:

1. Die Steinpilze in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und etwa eine Stunde einweichen. Die Pfifferlinge putzen, trocken abreiben und in kleine Stücke schneiden. Die Weißbrotscheiben entrinden und klein schneiden. Die Milch erhitzen und das Brot in der heißen Milch einweichen.
2. Die Steinpilze durch ein Sieb abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Die Steinpilze klein schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter zerlassen und die Pfifferlinge darin anbraten. Die Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken und zu den Pfifferlingen geben. Die Steinpilze ebenfalls dazugeben und mit anbraten.
3. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin unter Rühren hell anschwitzen. Den Kalbsfond und das Einweichwasser der Steinpilze dazugießen und aufkochen lassen. Das Brot dazugeben, die Steinpilze und die Pfifferlinge hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zimt abschmecken.
4. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und unter die Suppe rühren, dabei darf die Suppe nicht mehr kochen.

### Tipp:

Steinpilze kann man hervorragend selbst trocknen: Achten Sie aber darauf, dass die Pilze nicht von Parasiten befallen sind! Schneiden Sie sie in dünne Scheiben, fädeln Sie sie auf ein Stück Zwirn und hängen Sie sie über Ihren Kachelofen oder über die Heizung. Trocken und kühl lagern.

## Hauptgang: Perlhuhnbrust mit Zwiebeln, Maronen und Majoran von Kolja Kleeberg

### Zutaten (4 Personen)

4	Perlhuhnbrüste
	Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	Olivenöl
	Butter zum Braten
200 g	frische Perlzwiebeln oder kleine weiße Zwiebeln
200 g	geschälte, frische Maronen (gibt es tiefgekühlt) oder 1 kg frische, ungeschälte Maronen (Achtung: keine Esskastanien verwenden, unbedingt darauf achten, dass es sich um <b>echte</b> Maronen handelt)
3 Stangen	Staudensellerie,
3	Wacholderbeeren
1 Blatt	frischer Lorbeer
2 Zweige	Thymian
100 ml	Madeira
100 ml	Champagner
200 ml	Geflügeljus
½ Bund	frischer Majoran
½ Bund	glatte Petersilie

### Zubereitung:

1. Den Ofen auf 250 °C Umluft vorheizen.
2. Die Schale der Maronen auf der runden Oberseite kreuzförmig einritzen, auf ein Backblech legen und im heißen Ofen backen, bis sie aufplatzen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und schälen. Backofen auf 170 °C zurückschalten.
3. Die Perlhuhnbrüste waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Olivenöl und Butter in einer flachen Kasserolle aufschäumen lassen und die Brüste mit der Hautseite nach unten anbraten. Die Zwiebeln schälen und je nach Größe halbieren. Den Sellerie entfädeln und in fingerlange Stücke schneiden. Nun die geschälten, frischen Maronen zusammen mit den Zwiebeln und dem Sellerie zu den Brüsten dazugeben und kurz anschwitzen. Die Brüste umdrehen und die zerdrückten Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt und die Thymianzweige zugeben. Mit Salz, wenig Zucker und Pfeffer würzen, nacheinander mit Madeira und Champagner ablöschen und im Ofen zehn Minuten schmoren.
4. Die Brüste rausnehmen und warm stellen. Die entstandene Flüssigkeit einkochen, Geflügeljus zugeben und eventuell mit Butter noch einmal binden. Lorbeer, Wacholder, Thymian rausfischen. Den Majoran und die Petersilie feingeschnitten zugeben.

### Tipp:

Man kann die Maronen auch im heißen Öl oder in einer speziellen Maronenpfanne zum Platzen bringen.

## Hauptgang: Glasierte Hirschrückensteaks in Printen-Rotwein-Soße von Horst Lichter

### Zutaten (4 Personen)

1 kg	ausgelöster und fein parierter Hirschrücken
	Waldhonig
1 Fl.	Rotwein
4	schöne trockene Printen
150 g	Creme double
	Walnussöl
1 Msp.	Butter
1 Schote	Vanille
1	kleine rote Zwiebel
5	Wacholderbeeren
4	Nelken
1	Petersilienwurzel
1	Orange
1	schöner Winterapfel
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Rosmarin
	Koriander
500 g	Rosenkohl
1 Paket	Paniermehl
	Mehl
10	Eier
100 g	fein gemahlene Walnüsse
500 g	mehlig kochende Kartoffel
	Butter
	H-Milch

### Zubereitung

1. Für die Soße in einer tiefen Pfanne einen Tropfen Walnussöl, eine Messerspitze Butter auslassen und darin die fein gehackte rote Zwiebel andünsten. Die zerdrückten Wacholderbeeren und die Nelken hinzugeben sowie ein kleines Stück fein geschnittene Petersilienwurzel mit angehen lassen.
2. Die filetierte Orange und den in feine Stifte geschnittenen Apfel mit in die Pfanne geben. Danach mit einem guten Glas Rotwein aufgießen und köcheln lassen. Dann mit etwas Rosmarin und Koriander, sowie dem Mark der Vanilleschote abschmecken, das Würzen mit Salz und Pfeffer nicht vergessen.
3. Die Printen in etwas Rotwein weich werden lassen und unter die Soße rühren, so dass diese schön cremig wird. Bei Bedarf mit etwas Creme double verfeinern.
4. Den Hirschrücken in vier schöne Steaks geschnitten mit Salz und Pfeffer gewürzt, in einer Pfanne mit heißem Öl kurz von beiden Seiten anbraten. Die Steaks mit reichlich Honig beträufeln und unter dem Grill schön glasieren.
5. Den Rosenkohl in Salzwasser blanchieren. Anschließend mit Mehl, sechs Eiern und einer Paniermehl/Walnuss-Mischung panieren und in Öl ausbacken. Vorsicht, er wird sehr schnell braun. Die Panade mit etwas Muskatnuss würzen.
6. Die Kartoffeln kochen. Dann in dem Topf mit Butter, Milch und vier Eigelb cremig rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Dann das Eiweiß von vier Eiern aufschlagen und mit frisch geriebener Muskatnuss zur Dekoration auf das Kartoffelpüree geben.



## **Dessert: Gefüllte Äpfel mit Dominosteinen, Glühweinsoße von Rainer Sass**

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

4	Äpfel (z.B. Boskop)
4	Dominosteine (oder Marzipankartoffeln)

### **Für die Glühweinsoße**

½ Ltr.	Rotwein
1 Stange	Zimt
1	Sternanis
1 Stange	Vanille
2 EL	Portwein
1 EL	Balsamicoessig

### **Zubereitung**

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Äpfel waschen, mit einem Apfel-Ausstecher entkernen und mit einem kleinen Löffel etwas aushöhlen. Mit jeweils einem Dominostein (oder einer Marzipankartoffel) füllen. Die gefüllten Äpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen.
2. Alle Zutaten für den Glühwein in einer Sauteuse um zwei Drittel einkochen lassen – die Gewürze entfernen und mit dem Bratapfel servieren.