

| "Kerners Menü: „Weihnachtskochen“ | am 16. Dezember 2005"

Vorspeise: Gebratene Gänseleber mit Apfel und Trauben von Rainer Sass

Zutaten: (für 4 Personen)

4	ganze Gänseleber
1	Apfel (bevorzugt Holstein Cox)
10	Salbeiblätter
20	helle Weintrauben
	Butter
	Oliveöl
0,2 Ltr.	Rotwein
3 EL	Portwein
3 EL	Gänse- oder Geflügelbrühe
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

1. Vom Apfel das Kerngehäuse mit einem Apfel-Ausstecher entfernen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Weintrauben halbieren und Kerne entfernen.
2. Die Gänseleber von groben Häuten befreien und leicht pfeffern. Den Salbei grob hacken. Apfel und Weintrauben in Butter in einer beschichteten Pfanne rundum braten. Dabei die Apfelscheiben immer mit dem Bratensud begießen.
3. Die Leber in einer Butter-Oliveöl-Mischung braten, mit Salbei bestreuen und erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Sud Rot- und Portwein mit Gänse- oder Geflügelbrühe einkochen lassen.
4. Wie folgt servieren: Apfelscheiben auf einen Teller geben – Gänseleber drauf – Weintrauben und Sud dazu – fertig – eine köstlich feine Vorspeise.

Zwischengang: Gebratene Jakobsmuscheln auf Roter Bete mit Orangen von Ralf Zacherl

Zutaten (4 Personen)

12	Jakobsmuscheln, verzehrfertig
300 g	Rote Bete
200 ml.	Geflügelfond
2	Sternanis
1	Orange, unbehandelt
100 ml	Orangensaft
2-4 EL	milder Weinessig
1 EL	Zucker
2 EL	Sahne
	Salz, fleur de sel
	Öl
	Butter

Die Zubereitung

1. Die Rote Bete putzen, schälen, in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Diesen mit dem Geflügelfond auffüllen, Sternanis zugeben, salzen und bei mittlerer Hitze abgedeckt kochen. Kurz vor Ende der Garzeit Orangensaft, Essig, Zucker zugeben und weitergaren bis die Rote Bete ganz weich ist.
2. Inzwischen von der Orange Abrieb herstellen, von der restlichen Schale befreien und die einzelnen Filets aus den Fruchtkammern schneiden. Wenn die Rote Bete fertig ist, diese auf ein Sieb schütten, den Fond auffangen und solange reduzieren bis ein Sirup entsteht. Diesen mit Salz, Orangenabrieb und Sahne vollenden. Von der Roten Bete den Sternanis entfernen, anschließend mit einem Stabmixer pürieren, abschmecken und alles kurz warm stellen.
3. Die Jakobsmuscheln kurz trocken tupfen, in einer heißen Pfanne mit wenig Öl von jeder Seite eine Minute braten, Hitze reduzieren Butter zugeben und sie mit der schäumenden Butter übergießen. Muscheln aus der Pfanne nehmen, entfetten und mit fleur de sel würzen. Nun das Rote Betepüree in der Mitte der Teller anrichten, Soße und Orangenfilets außen rum und die Muscheln auf das Püree setzen. Viel Spaß und guten Appetit.

Hauptgang: Seeteufel im Brickteig auf Couscous mit Dörrobst und Spinat von Tim Mälzer

Zutaten (4 Personen)

6	Seeteufelfilet à ca. 140 g
2 EL	Oliveöl
1 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
1 große Prise	Zucker
250 g	Tiefkühlspinat, aufgetaut
1	große Schalotte
	Muskatnuss
125 g	junger Ziegenkäse
12 Blätter	Brickteig
	außerdem Küchengarn zum Binden

Für den Couscous

50 g	grob gehackte Mandeln
75 g	getrocknete Birnen
1	Zimtstange, 10 cm Länge
3	Kardamomkapseln
1 TL	Kurkumapulver
250 ml	Wasser oder Brühe
160 g	Couscous
50 g	weiche Butter
2 EL	Oliveöl

Für das Granatapfelöl

2	Granatapfel
1-2 EL	milder Essig, z.B. weißer Balsamessig
1 EL	Zucker
100 ml	sehr gutes, nicht zu herbes Oliveöl
	Salz und Pfeffer

Die Zubereitung

1. Die Seeteufelfilets in einer Schüssel mit einem Esslöffel Oliveöl, einem Esslöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer und einer großen Prise Zucker mischen und, wenn möglich, etwa eine Stunde kalt stellen. Ansonsten nur kurz zur Seite stellen.
2. Den aufgetauten Spinat so gut wie möglich ausdrücken und fein hacken. Die Schalotte pellen und in einem Esslöffel Oliveöl anschwitzen. Spinat dazugeben, zwei bis drei Minuten bei mittlerer Hitze dünsten und mit Salz und Pfeffer und etwas frischer Muskatnuss würzen. In einer Schüssel etwas abkühlen lassen und mit dem Ziegenkäse mischen.
3. Zwei Blätter Brickteig übereinander legen. Die Oberfläche leicht ölen. Ein Stück Fisch und etwas Spinat darauf geben. Brickteig nach oben zusammenholen und mit einem Stück Küchengarn festbinden.
4. Im heißen Ofen bei 210 Grad ca. 13-15 Minuten backen.
5. Für den Couscous Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die getrockneten Birnen würfeln. Die Zimtstange und Kardamomkapseln in zwei Esslöffel Oliveöl anschwitzen. Kurkuma darauf streuen und sofort mit Wasser oder Brühe auffüllen. Das Ganze dann zum Kochen bringen. Birnenwürfel und Couscous hinein geben, kurz umrühren, erneut aufkochen und vom Herd nehmen. Zugedeckt sieben Minuten quellen lassen.

6. Den fertigen Couscous mit einer Gabel auflockern. Mandeln und Butter unterheben und die Gewürze entfernen.
7. Für das Granatapfelöl die Granatäpfel halbieren. Wie Orangen auf einer Saftpresse auspressen. Den Saft mit dem Essig und Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze dickflüssig einkochen. In ein hohes Gefäß geben. Den Pürierstab hineinhalten und bei laufender Maschine das Olivenöl langsam dazugeben, so dass eine homogene, leicht gebundene Flüssigkeit entsteht. Salzen und pfeffern und zum Seeteufel und Couscous servieren.
8. Gegebenenfalls vor dem Servieren noch einmal kurz mixen.

Hauptgang: Gans mit Hefeteigfüllung und Apfelrotkohl von Johann Lafer

Zutaten (6 Personen)

1	Gans (ca. 4,5 kg)
	Salz
	Pfeffer
	Küchengarn

Für die Füllung

320 g	Mehl
20 g	Hefe
80 ml	Milch
110 g	Butter
1	Ei
1	Eigelb
	Salz
40 g	Zucker
100 g	getrocknete Aprikosen
100 g	getrocknete Orangenscheiben
50 g	Rosinen
70 g	Mandelblättchen
200 ml	Geflügelbrühe
120 g	Butter
8 EL	Honig
6 EL	Sojasoße

Für den Apfelrotkohl

1 Kopf	Rotkohl, ca. 750 g
1	Apfel, ca. 250 g
½	Zitrone (oder Limette)
8 EL	Essig
1 Prise	Salz
2 EL	Zucker
150 g	Zwiebeln
50 g	Gänseschmalz
1 EL	schwarzes Johannisbeergelee
1-2 Stangen	Zimt
250 ml	Rotwein
	Salz
	Pfeffer

Die Zubereitung

1. Die Flügel und die Innereien der Gans entfernen. Die Gans mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer von innen und außen würzen.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe in der lauwarmen Milch unter Rühren auflösen. Die Butter in einem Topf zerlaufen lassen und Ei, Eigelb, Salz und Zucker zugeben. Die aufgelöste Hefe und die Buttermischung zu dem Mehl geben und nun einen glatten Teig kneten. Anschließend abgedeckt mit einem Küchentuch bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Inzwischen Aprikosen und Orangenscheiben klein schneiden und zusammen mit Rosinen und den Mandeln vorsichtig mit dem Kochlöffel unter den Teig kneten. Den Teig in die Bauchhöhle der Gans geben und diese mit einem Küchengarn zunähen, dann binden. Nochmals ca. 30 Minuten stehen lassen.

4. Die Gans mit der Brühe auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 130° C ca. vier bis fünf Stunden langsam braten. Anschließend die Gans vom Backblech nehmen und auf ein Gitter setzen.
5. Die Butter flüssig werden lassen, mit dem Honig und der Sojasoße zu einem Sirup einkochen und auf die Gans streichen. Diese anschließend im Backofen bei 220° C bräunen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis die Gans knusprig braun ist.
6. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Den geschälten und entkernten Apfel grob stifteln und mit dem geschnittenen Rotkohl, Zitronensaft, sechs Esslöffeln Essig, Salz und einem Esslöffel Zucker mischen. Zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.
7. Am nächsten Tag die geschälten Zwiebel in feine Streifen schneiden. Das Gänseschmalz heiß werden lassen. Ein Esslöffel Zucker leicht karamellisieren, mit zwei Esslöffel Essig ablöschen. Die Zwiebelstreifen darin andünsten. Den marinierten Rotkohl, Johannisbeergelee, Zimtstange(n), Rotwein, Salz und Pfeffer dazugeben.
8. Im geschlossenen Topf im Backofen bei 175° C ca. 30 Minuten garen. Vor dem Servieren die Zimtstange(n) entfernen.

Dessert: Milchrahmstrudel mit Berberitzen von Sarah Wiener

Zutaten (4 Personen)

4 Filoteigblätter (Größe 20 cm x 30 cm) oder 2 Blätter (Größe 40 cm x 60 cm)

Strudelfüllung

12	Semmeln vom Vortag
325 ml	Milch
200 g	Butter
100 g	Puderzucker
9	Bioeier
1 Stange	Vanille
1	Zitrone
60 g	Brösel
100 g	geriebene Mandeln
320 g	Rahm
100 g	Zucker
1 Ltr.	Milch
3	Bioeier
120 g	Zucker

rote Bete Soße:

1 Ltr.	Bio-Rote-Bete-Saft
150 g	Berberitzen
1 Stange	Zimt
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Die Filoteigblätter dünn ausrollen. Auf einem Tuch ausbreiten und mit ca. drei Esslöffel zerlassener Butter einpinseln. Die Semmeln entrinden, klein schneiden und mit der Milch befeuchten.
2. Butter, Puderzucker und Eigelb schaumig rühren. Mark von einer Vanillestange und die Zesten von einer Zitrone hinzugeben und verrühren. Danach die Brösel, die geriebenen Mandeln und den Rahm unterrühren.
3. Das Eiweiß der neun Eier mit dem Zucker steif schlagen. Zuerst die klein geschnittenen, milchbefeuchteten Semmeln dann den Schnee unterheben. Die Masse auf den Strudelteig geben und den Strudel einrollen. Eine Auflaufform mit Butter auspinseln und die Strudelrollen darauf legen.
4. Die drei Bioeier werden in einem Liter Milch mit 120g Zucker verquirlt. Nach 25 Minuten Backzeit wird der Strudel damit bestrichen und nochmals 20 Minuten bei 170 Grad gebacken. Am Schluss mit Puderzucker bestäuben.
5. Den Bio-Rote-Bete-Saft in einem Topf schütten. Die Berberitzen, die Zimtstange und den Zucker hinzufügen und mitkochen. Die Flüssigkeit muss solange einkochen bis sie zähflüssig ist.
6. Diese dann um den Strudel verzieren.