

| "Kerners Menü: „Das große Silvester – Festkochen“ | am 30. Dezember 2005"

Vorspeise: Avocado-Parmesan-Röllchen von Sarah Wiener

Zutaten (4 Personen)

100 g	sehr junger Grano Padano (ca 9-10 Monate alt)
1 EL	schwarzer Kümmel
1 EL	Sesam
1	reife Avocado
2 EL	Limettensaft
2 Zehen	Knoblauch
	Salz
	schwarzer Pfeffer und Cayennepfeffer
3	Tomaten
3	Karotten

Zubereitung

1. Den Parmesan sehr fein reiben. Die reife Avocado schälen und das Fleisch mit einem Pürierstab fein zerdrücken. Zwei Esslöffel Limettensaft und zwei feingehackte Knoblauchzehen dazumischen. Alles salzen, pfeffern und zusätzlich mit einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzsack füllen.
2. Eine große, beschichtete Pfanne mit einem runden Backpapier in der Größe des Pfannenbodens auslegen. Auf dieses Papier dicke Ringe mit einem Durchmesser von fünf bis sechs Zentimeter stellen (Alu ist gut – je dickwandiger die Ringe, desto einfacher bekommt man dann die Käsehippen aus der Form heraus). Den Boden der Ringe leicht mit Sesam oder schwarzem Kümmel bestreuen, danach den restlichen Boden mit dem Käse bestreuen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Papier herausnehmen, die Ringe abnehmen, den Käse leicht abkühlen lassen und die noch biegsamen Käsehippen über einen dicken Kochlöffelstiel oder ähnliches biegen, so dass ein Röhrchen entsteht.
3. Diese Röhrchen mit Avocado füllen. Eventuell mit hauchdünnen Tomaten oder Karottenstiften verzieren. Bald servieren!

Zwischengang: Wachteleiersalat mit grünem Spargel von Rainer Sass

Zutaten (4 Personen)

20	Wachteleier
4 Stangen	grüner Spargel
1/4	frische Ananas
2	scharfe Chilischoten
10	Scampis
	weißer Balsamicoessig
	Olivenöl
1 Bund	Rucolasalat
	Salz
	Pfeffer
2-3 EL	Fleischbrühe zum Ablöschen

Für die Mayonnaise

1	Ei
0,1 Ltr.	süße Sahne
0,1 Ltr.	Olivenöl
1/2	Zitrone
1 EL	Senf
1/2 Bund	glatte Petersilie
1 Zehe	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Die Wachteleier fünf Minuten kochen, abschrecken, abschälen und halbieren.
2. Den grünen Spargel am Ende anschälen, in mundgerechte Stücke schneiden und dann in Olivenöl braten, mit etwas Brühe ablöschen. Anschließend zwei bis drei Minuten gar ziehen lassen. Er soll noch bissig sein.
3. Die Scampis vom Darm befreien, halbieren und ebenfalls in Olivenöl braten – leicht salzen und pfeffern.
4. Ananas in Stückchen schneiden. Rucolasalat waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Chilischote fein hacken. Nur noch alles mischen – also Eier, Scampis, Spargel, Ananas und Rucola vermengen, leicht mit Balsamicoessig und Olivenöl würzen.
5. Für die Mayonnaise Ei, Sahne, Olivenöl, Saft einer halben Zitrone, Senf, die fein gehackte Petersilie, die fein gehackte Knoblauchzehe, sowie Salz und Pfeffer zusammen in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer aufmixen.
6. Dann den Wachteleiersalat auf Teller verteilen und mit der angemixten Mayonnaise krönen.

Hauptgang: Zanderfilet mit Blutwurst-Risotto und Bananen-Chili-Chutney von Ralf Zacherl

Die Zutaten (für 4 Personen):

800 g	Zanderfilet mit Haut
30 g	Butter
200 g	Risottoreis (Carnaroli oder Vialone)
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
3 EL	Olivenöl
0,1 Ltr.	Weißwein
0,7 Ltr.	Gemüsefond
150 g	feine Blutwurst
90 g	Butter
80 g	Parmesan Reggiano, gerieben
½ Bund	Majoran
	Salz
	Pfeffer
	Mehl

Für das Chutney

1	Banane
1 EL	Zucker
½	Zitrone
3 EL	Apfelsaft
20 g	Ingwer
1	frischer Chili

Die Zubereitung

1. Die Banane schälen und in Würfel schneiden. Den Zucker karamellisieren, Bananenwürfel zugeben und mit Zitronen- und Apfelsaft ablöschen. Ingwer schälen und mit dem entkernten Chili fein würfeln. Beides zum Bananenchutney geben. Das Ganze noch zwei Minuten kochen und dann zur Seite stellen.
2. Das Zanderfilet von Gräten und restlichen Schuppen befreien und in vier gleichgroße Stücke portionieren. Die Schalotte schälen, fein würfeln, den Knoblauch anschlagen und alles in Olivenöl anbraten. Leicht salzen und pfeffern, den Reis zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Weißwein reduziert ist, mit Gemüsefond auffüllen, so dass der Reis immer bedeckt ist. Den Risotto bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 17 Minuten fertig garen und immer mit Gemüsefond aufgießen.
3. In dieser Zeit die Zanderfilets salzen und pfeffern, die Hautseite mit Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne auf der Hautseite braten. Kurz vor dem Anrichten drehen und ca. 30 g Butter zugeben.
4. Hat das Risottokorn noch leicht Biss, die 90 g Butter, den gehackte Majoran, die gewürfelte Blutwurst und den Parmesan unter rühren. Den Knoblauch entfernen, nochmals abschmecken und schnell mit dem Zanderfilet und Chutney servieren.

Hauptgang: Tom Yam Yam mit Wan Tan und Hühnchen Saté von Kolja Kleeberg

Zutaten (4 Personen)

250 g	Riesengarnelen mit Schale und Kopf
1	Hähnchenbrust ohne Haut
	Pflanzenöl zum Braten
10 g	Galgant
10 g	frischer Ingwer
1	Schalotten
1 Stengel	Zitronengras, flach geklopft und grob gehackt
200 g	Dosen-Tomaten
	Salz
	Zucker
½ EL	Honig
½	Limone
½	kleine rote Chilischote
1	Kaffirlimonenblätter
250 ml	Kokosmilch (Tetrapack aus dem Asialaden)
	Mondamin oder andere Stärke zum Abbinden
½	grüne Chilischoten
½ Bund	Koriandergrün
½ Bund	Minze
50 g	Shii Take Pilze
½	gelbe Paprika
2	Limonen
3 St.	Frühlingszwiebeln
400ml	Wasser oder Brühe

Für das Schweinefleisch Wan tan

200 g	Hackfleisch vom Schwein
5 g	frischer Ingwer
1	Knoblauchzehe
2 Stangen	Frühlingszwiebeln
½	Limette
1	Ei
½ TL	Sambal Oelek
	Salz
8 Blätter	Wan tan
3	Eiweiß zum Einstreichen
	Pflanzenöl zum Ausbacken

Saté mit Hühnerfleisch und Speck

4	Hühnerbrüste ohne Haut
30 ml	asiatische Fischsoße
30 ml	helle Sojasoße
1/8 Ltr.	kaltgepresstes Rapsöl
1 EL	Zucker
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Die Garnelen schälen und den Kopf abdrehen. Den Darm entfernen und die Garnelen je nach Größe in mundgerechte Stücke schneiden. Schalen und Köpfe in einem flachen Topf in Öl anrösten. Den Ingwer schälen und grob hacken, die Schalotte schälen und halbiieren und das Zitronengras flach anklopfen und grob hacken. Dann Ingwer, Schalotte, Zitronengras mit dem Galgant anschwitzen, leicht salzen, die Tomaten zugeben, 400 ml Wasser (oder Brühe) zugeben, die halbierte und ausgewaschene rote Chilischote und das Kaffirlimonenblatt zugeben und alles ca. 30 Minuten köcheln.
2. Die Kokosmilch aufkochen, mit der Stärke binden, mit Salz und Zucker abschmecken, eventuell restliche Stiele von Minze und Koriandergrün, Limonenblätter und Ingwer darin ziehen lassen. Durch ein Sieb geben, etwas abkühlen lassen, in einen Sahnesiphon füllen, zuschrauben und mit Gas befüllen.
3. Die Suppe durch ein Sieb seihen oder durch die flotte Lotte treiben, mit Salz, Honig und Limonensaft abschmecken. Die Garnelenstücke zusammen mit der in daumennagelbreite Stücke geschnittenen Hähnchenbrust in die heiße Suppe geben und zwei bis vier Minuten gar ziehen lassen.
4. Grüne Chilischoten in Ringe schneiden und kalt auswaschen. Das Koriandergrün und die Minze fein schneiden. Die Pilze in Streifen und die Paprika in Würfel schneiden. Dann die Limonen filetieren und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Jetzt alles zusammen mit den Garnelen und Hähnchenstücken in ein Glas geben und Suppe auffüllen. Aus dem Sahnesiphon Kokosschaum auf die Suppe sprühen.
5. Für das Schweinefleisch Wan tan den Ingwer und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Dann in einer Schüssel Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Limettenschale, Ei, Sambal Oelek mit dem Hackfleisch gut vermengen und salzen.
6. Aus dem Teig zwölf Fleischbällchen von je etwa 20g formen. Drei Eiweiß zu Schnee schlagen und die Wan tan Blätter damit einstreichen. Jetzt die Bällchen in je ein Wan tan Blatt einschlagen. In 170 °C heißem Öl knusprig ausbacken.
7. Für die Saté mit Hühnerfleisch und Speck die Hühnerbrüste in dünne Scheiben schneiden, zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie oder Gefrierbeutel legen und leicht plattieren. Die Hühnerscheiben wellenförmig auf Holzstäbchen stecken.
8. Fischsoße, Sojasoße, Rapsöl, Zucker und Pfeffer in einer flachen Form miteinander vermengen. Die Spießchen darin marinieren. Die Spießchen aus der Marinade nehmen und leicht abtropfen lassen. Mit etwas Öl bepinseln, in einer flachen Pfanne oder auf dem vorgeheizten Grill von jeder Seite etwa zwei Minuten grillen.

Tipp:

Natürlich können Sie auch geschälte Garnelen verwenden, die Schalen geben jedoch einen guten Geschmack ab. Wenn Sie das Zitronengras vor dem Kochen gut klopfen, erhalten Sie den maximalen Geschmack. Servieren Sie separat dazu in wenig neutralem Öl geröstete Brotcroutons, die zum Schluss mit ein paar Tropfen Sesamöl und Sesamsaat durchgeschwenkt werden.

Dessert: Champagnercocktail von Johann Lafer

Zutaten (6 Personen)

Für das Himbeerpüree

100 g	Himbeeren
30 g	Puderzucker
1 EL	Himbeergeist

Für die Champagnercrème

100 ml	Champagner
50 g	Zucker
½	unbehandelte Orange
2	Eigelbe
2 Blatt	Gelatine
50 g	Sahne
1	Eiweiß
20 g	Zucker

Für das Champagnersüppchen

100 ml	Weißwein
20 g	Zucker
½	unbehandelte Limone
1	Sternanis
1	Gewürznelke
3 Blatt	Gelatine
50 ml	Champagner

Für die Champagnersabayon

90 ml	Champagner
3	Eigelbe
30 g	Zucker
½	Vanilleschote

Für die Dekoration

Minze
Schokoladenornamente
60 g

Zubereitung

1. Für das Himbeerpüree Himbeeren, Puderzucker und Himbeergeist mischen, durch ein Sieb streichen und je ein Esslöffel davon auf sechs Champagnergläser verteilen.
2. Für die Champagnercrème Champagner, Zucker, Schale einer halben unbehandelten Orange und Eigelbe über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
3. Die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine zugeben, glatt rühren und die Masse abkühlen lassen, bis sie zu stocken beginnt.
4. Anschließend zuerst die geschlagene Sahne, dann das mit etwas Zucker aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Champagnergläser bis zur Hälfte mit der Champagnercrème füllen und kalt stellen.

5. Für das Champagnersüppchen Weißwein, Zucker, Saft und Schale einer halben Limone, Sternanis und Gewürznelke einmal aufkochen lassen. Auch hier die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine zugeben, das Ganze durch ein Sieb passieren und auf Eis stellen.

6. Wenn die Masse leicht zu stocken beginnt, den Champagner vorsichtig mit Hilfe einer Schöpfkelle einziehen. Anschließend das Champagnersüppchen bis zwei Zentimeter unter den Rand der Champagnergläser füllen und diese wieder kalt stellen.

7. Für die Champagnersabayon Champagner, Eigelbe, Zucker und Mark einer halben Vanilleschote über dem Wasserbad schön schaumig schlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch etwas weiterschlagen.

8. Champagnersabayon auf die Gläser verteilen. Das Ganze dekorieren z. B. mit Schokoladenornamenten, Himbeeren, Minze und servieren.