

## | Kerners Menü: „Typisch Heimat“ | am 31. März 2006

### **Vorspeise: „Himmel und Erde“ von Horst Licher**

#### **Zutaten (für vier Personen)**

2 Scheiben	dunkel gebackenes Oberländer Brot
150 g	Crème fraîche
1 Bund	Krautpetersilie
300 g	grobe Hausmacher-Leberwurst
	Mehl
	Öl
50 g	Butter
1 EL	Zuckerrübenkraut
2	kleine Boskopäpfel

#### **Zubereitung:**

Die Brotscheiben in schöne kleine Ecken schneiden, in der Pfanne kurz in Butter rösten und auf einen Teller legen. Crème fraîche mit der gehackten Petersilie verrühren und einen Löffel voll auf das Brot geben. Die Leberwurst in Scheiben schneiden, mit Mehl bestäuben, in Öl scharf anbraten und auf die Crème fraîche legen.

Jetzt die entkernten Äpfel in schöne Spalten schneiden und in Butter kurz mit einem Esslöffel Zuckerrübenkraut karamellisieren und über die Leberwurst geben.

#### **Fertig!**

Die Bedeutung von Himmel und Erde kommt daher, dass der Apfel den Himmel verkörpert, weil er auf dem Baum wächst. Dazu gehört eigentlich die Kartoffel als Püree, und die kommt bekanntlich aus der Erde. Wir ersetzen hier die Kartoffeln durch das Korn des Brotes.

**Zwischengang: Kalbsfleischpflanzerl mit Bärlauch und gebratenem Spargel von Alfons Schuhbeck**

**Zutaten (für vier Personen)**

80 g	Toastbrot
100 ml	Milch
1	kleine Zwiebel
1 EL	Butter
250 g	Kalbshackfleisch
250 g	Schweinehackfleisch
2	Eier
2 TL	scharfer Senf
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	getrockneter Majoran
	frisch geriebene Muskatnuss
0,5	unbehandelte Zitrone
2 EL	Bärlauch
2 EL	Öl zum Anbraten
250 g	weißer Spargel
250 g	grüner Spargel
1 EL	Puderzucker
100 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Butter

**Zubereitung:**

Das Brot entrinden und in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in der Butter glasig andünsten.

Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, Eiern, Senf und Zwiebelwürfelchen gut mischen, mit Salz, Pfeffer, Majoran, Muskatnuss, Zitronenschale und dem grob gehackten Bärlauch würzen.

Mit feuchten Händen kleine Fleischpflanzerl daraus formen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den weißen Spargel ganz schälen, den grünen im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen und schräg in Scheiben schneiden. In einer Pfanne den Puderzucker ohne Fett hell karamellisieren, den Spargel hinein schwenken, die Brühe dazu geben und den Spargel darin in etwa drei Minuten bissfest durchgaren. Die Butter hinein schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## **1. Hauptgang: Berliner Blutwurst mit sautiertem Kopfsalat und Flusskrebsen von Kolja Kleeberg**

### **Zutaten (für vier Personen)**

2 – 4	Kopfsalate
4	frische Berliner Blutwürste à ca. 80 g
20	lebende Flusskrebse, 100 g bis 120 g pro Stück
2	Schalotten
1	Stange Sellerie
1	Lorbeerblatt
1 TL	Kümmel
1 TL	weiße Pfefferkörner
4 Stück	Sternanis
1	kleine rote Chilischote
	Pflanzenöl zum Braten
100 g	Butter
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Petersilie
1 EL	Estragon
1 EL	Majoran
1	Limone

### **Zubereitung:**

Die Kopfsalate putzen. Nur die zarten, hellgrünen Blätter verwenden, waschen und trocken schleudern. Die Haut von den Blutwürsten abziehen und die Würste klein würfeln.

Die Schalotten und den Sellerie halbieren. Für die Krebse Wasser mit dem Lorbeerblatt, dem Kümmel, den weißen Pfefferkörnern, dem Sternanis, der ganzen Chilischote und dem Meersalz aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Noch einmal aufkochen lassen und die Krebse hineingeben. Eine Minute ziehen lassen, herausnehmen, in gesalzenem Eiswasser abschrecken und ausbrechen.

Die Blutwurst in einer flachen Pfanne in Pflanzenöl braten, bis sie leicht knusprig, aber noch nicht trocken ist. In einer breiten Sauteuse die Butter leicht anbräunen. Darin die Salatblätter warm schwenken, so dass sie noch knackig sind, salzen und pfeffern. Petersilie, Estragon und Majoran fein schneiden und zugeben.

Die Salatblätter anrichten und die Flusskrebse in der restlichen Butter anwärmen. Einen Spritzer Limonensaft zufügen, eventuell mit Salz nachschmecken und auf den Salatblättern anrichten. Die geröstete Blutwurst locker darüber fallen lassen.

## 2. Hauptgang: Omas Garten-Kaninchen mit Graupenrisotto und Kräutermarmelade von Frank Rosin

### Zutaten (für vier Personen)

80 g	Graupen
1	Schalotte
2	Nelken
1	Lorbeerblatt
0,05 Ltr.	Weißwein
0,3 Ltr.	Gemüsebrühe
100 g	gehobelter Parmesan
	Olivenöl
3 Bund	Rauke
30 g	Haselnüsse
100 g	Parmesan
0,2 Ltr.	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch
	etwas Chicken-Chili-Soße
4	Kaninchenrücken (doppelt)
200 g	Geflügelfleisch
50 g	Pistazien
0,3 Ltr.	Sahne
	Rosmarin
	Thymian
	Petersilie
	Salz
	weißer Pfeffer
	Zucker

### Zubereitung:

Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einem kleinen Stieltopf in etwas Olivenöl anschwitzen. Die Nelken zu den Graupen geben, Lorbeer dazu und alles mit dem Weißwein und der Brühe auffüllen. Ca. zehn bis 13 Minuten leicht köcheln lassen. Die Graupen sind gar, wenn die Flüssigkeit eingekocht ist. Zum Schluss gehobelten Parmesan hinzugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Raukemarmelade alle Zutaten, bis auf den Käse, in den Mixer geben und zu einer Marmelade mixen. Eine Hand voll Rauke bei Seite stellen und später mit dem Käse unterrühren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Die Kaninchenrücken so vom Knochen trennen, dass die Bauchlappen noch dran bleiben. Das Rückenfleisch der Länge nach einschneiden und umklappen, so dass man eine größere Fläche hat. Das Geflügelfleisch in einer Moulinette mit etwas Sahne zu einer Farce mixen und mit den Gewürzen, den gehackten Kräutern und den gerösteten Pistazien abschmecken. Zu einer Roulade einrollen, die erst in Klarsichtfolie, dann in Alufolie eingedreht wird. Ca. 13 Minuten im Dämpfer dämpfen (Topf mit Wasser geht auch). Die Kaninchenrouladen ausdrehen und in einer Bratpfanne leicht und kross anbraten. Noch einmal im Ofen bei trockener Hitze fünf Minuten bei 15 °C ziehen lassen.

Aus jeder Roulade drei Tranchen schneiden. In einem tiefen Teller zuerst die Marmelade, dann das Risotto und dann die Roulade anrichten. Das Fleisch noch etwas mit Olivenöl bepinseln.

**Dessert: Kaiserliche Linzer Torte von Sarah Wiener**

**Zutaten (für vier Personen)**

140 g Butter  
130 g Zucker  
150 g gemahlene Mandeln  
6 Eigelb (Bio)  
2 Msp. gemahlenen Zimt  
1 Msp. Nelkenpulver  
4 Eiweiß  
1 unbehandelte Zitrone  
140 g Mehl  
Ribiselmarmelade (rote Johannisbeeren) zum Bestreichen der Torte  
0,5 – 1 Glas Butter für eine Springform (ca. 26 cm Durchmesser)  
Staubzucker  
gehobelte Mandeln zum Verzieren

**Zubereitung:**

Butter, Zucker und die gemahlene Mandeln sehr schaumig schlagen. Die einzelnen Eigelb unterschlagen und mit Zimt und dem Nelkenpulver würzen. Zwei Eiweiß zu festem Schnee schlagen und davon erst ein Drittel mit dem Kochlöffel unterheben, dann den Rest. Zum Schluss das Mehl und einige Zesten der Zitrone unterheben und zu einem glatten Teig rühren.

Die Springform einbuttern. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Mit Ribiselmarmelade bestreichen, den restlichen Teig in einen Spritzsack füllen und ein Gitter auf den Teig spritzen. Die Torte mit dem restlichen Eiweiß bestreichen und bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen und schließlich herausnehmen.

Mit Staubzucker bestäuben, mit Mandeln verzieren und essen. Linzertorte wird am nächsten Tag noch besser...