

| Kernels Menü am 11. August 2006 |

Vorspeise:

Thunfisch-Bohnenpüree mit Kapernäpfeln und Gemüsemikado von Kolja Kleeberg

Zutaten (für vier Personen)

1	kleine, weiße Zwiebel – zum Beispiel Schaschlikzwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
1	Lorbeerblatt
1	Gurke
1 Knolle	Fenchel
1	Selleriestauden
1	rote Paprika
1	grüne Paprika
1	Kleine Zucchini
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	kleine Rettiche („Eiszapfen“) oder alternativ ein großer Rettich
1 Bund	Finger Möhren
1 Dose	Cannelini-Bohnen (Dose à 400 g)
1 Dose	Thunfisch in Olivenöl (Dose à 300 g)
1 EL	Kapern der Qualität „Nonpareilles“
2	Sardellenfilets
2 EL	Crème fraîche
0,5	Zitrone
1 Glas	Kapernäpfel in Lake
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauch schälen. Beides zusammen mit dem Lorbeerblatt in Olivenöl glasig schwitzen und beiseite stellen.

Gurke, Fenchel, Sellerie, rote und grüne Paprika, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Rettich und Möhren waschen, putzen und in zehn Zentimeter lange, fingerdicke Stifte schneiden. Kurz in Eiswürfel-Wasser zwischenlagern.

Das Lorbeerblatt aus der Zwiebel-Knoblauchmischung nehmen und die Mischung in einer Küchenmaschine mit den Bohnen, Thunfisch, Kapern und den Sardellen fein mixen. Zum Verdünnen eventuell etwas Lake aus dem Kapernglas untermischen.

In einer Schüssel die Crème fraîche mit etwas Olivenöl verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken. Die Crème zwei Finger hoch in Gläsern anrichten, die Gemüestäbchen hineinstecken und mit den halbierten Kapernäpfeln garnieren.

Tipp:

Die Sauce passt auch gut zu kaltem Rindfleisch, Kalbfleisch oder Fisch.

Zwischengang: Saibling in Nussbutter mit Spargelmousseline und Wildkräutersalat von Michael Kempf

Zutaten (für vier Personen)

2	Saiblinge (ab 1,5 kg je Fisch)
1 Glas	Saiblingskaviar, gold
515 g	Butter
1 Bund	Thymian
50 g	Vogelmiere (Wildkraut)
50 g	Wiesenkerbel
100 ml	alter Balsamicoessig
100 ml	Olivenöl, extravergine
500 ml	Geflügelfond
4	Schalotten
14 Stangen	Spargel, weiß
100 ml	Sahne
1	Zitrone
1 EL	brauner Zucker
	feines Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Saibling filetieren, portionieren und einsalzen. Den Spargel und die Schalotten schälen und klein schneiden. Die groben Zweige des Thymians, der Vogelmiere und des Wiesenkerbels entfernen. Für die Nussbutter 500 Gramm Butter in einer Pfanne unter ständigem Rühren erhitzen und goldgelb werden lassen. Die Hälfte des Wiesenkerbels fein hacken.

Für das Dressing den Balsamicoessig mit dem Olivenöl und 100 Milliliter des Geflügelfonds mixen und mit Salz, einer Prise braunem Zucker und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte der Schalottenwürfel mit einem Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und langsam anbraten.

Für die Spargelmousseline den Spargel mit den restlichen Schalottenwürfeln und etwas Butter anschwitzen, mit dem Rest des Geflügelfonds ablöschen und weich köcheln lassen. Die Sahne dazu geben und alles fein pürieren. Die Konsistenz sollte schön cremig sein. Mit einem Esslöffel brauen Zucker, Meersalz, etwas Nussbutter, Pfeffer sowie etwas Zitronensaft abschmecken und durch ein Sieb streichen. Nochmals abschmecken und den gehackten Wiesenkerbel unterziehen.

Den Saibling auf das tiefe Blech setzen, mit der Haut nach unten. Den Rest der Nussbutter darüber geben. Je einen Thymianzweig auf eine Fischportion legen. Das Blech in den auf 80 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Nach vier Minuten den Fisch drehen und circa drei bis fünf Minuten auf der anderen Seite weitergaren. Herausnehmen und abtropfen lassen, die Haut mit Hilfe eines Messers aufrollen.

Die Spargelmousseline in die Mitte des Tellers geben. Die andere Hälfte des Wiesenkerbels, die Vogelmiere mit dem Dressing anmachen. Um die Mousseline herum anrichten. Saiblingsportion auf die Mousseline legen und eine Nocke Saiblingskaviar darauf geben. Abschließend etwas Nussbutter rüberträufeln lassen

1. Hauptgang: Cordon bleu mit Kartoffelstiften und Kaiserschoten von Horst Lichter

Zutaten (für vier Personen)

4	Kalbsschnitzel, je 250 g
4 Scheiben	Emmentaler Käse
4 Scheiben	gekochter Schinken
4	Eier
150 g	Semmelbrösel
500 g	Pflanzenfett
10	große Kartoffeln, festkochend
400 g	Kaiserschoten (Zuckererbsen)
1 Bund	Petersilie
0,5 Ltr.	Sahne
20 g	Butter
	Zucker
	Salz
	Pfeffer
	Instant-Mehl

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in feine Stifte schneiden. Sie werden in einem Topf mit 450 Gramm Pflanzenfett bei circa 200 Grad schnell ausgebacken, erst nachher salzen.

Die Kaiserschoten blanchieren, abschütten, mit einem Esslöffel Butter und etwas feingehackter Petersilie in einer Pfanne anschwenken, mit der Sahne aufkochen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

In die Kalbsschnitzel an den Längsseiten Taschen schneiden, innen leicht salzen. Dann die Käsescheiben in jeweils eine Schinkenscheibe einrollen und in die Tasche der Schnitzel schieben.

Die Schnitzel leicht salzen, mehlieren, danach im verquirlten Ei und in den Semmelbröseln wälzen. Achtung, gut auf die Naht aufpassen, damit beim Braten kein Käse aus dem Schnitzel läuft.

In rund 50 Gramm Pflanzenfett anbraten, Temperatur reduzieren und die Schnitzel auf jeder Seite circa sechs Minuten fertig braten.

2. Hauptgang: Lammkoteletts mit Auberginen von Cornelia Poletto und Thomas Fuchsberger

Zutaten (für vier Personen)

2	Auberginen
12	Lammkoteletts
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin
4 Zweige	Thymian
	Salz
	Fleur de sel
	Pfeffer aus der Mühle
	Olivenöl zum Braten
	hochwertiges Olivenöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Auberginen waschen und trocken tupfen. Eine Aubergine der Länge nach halbieren, die andere in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Auberginescheiben mit Fleur de sel salzen und 15 Minuten Wasser ziehen lassen.

Die Auberginenhälften der zweiten Aubergine ebenfalls mit Fleur de sel salzen, mit hochwertigem Olivenöl beträufeln und mit den Thymianzweigen zusammenklappen. In Alufolie einwickeln und im Ofen circa 20 Minuten garen.

Die Auberginenhälften aus dem Ofen nehmen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Das Auberginenfleisch mit dem Stabmixer zu einer glatten Crème pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Ofen warm halten.

Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lammkoteletts darin mit einer angedrückten Knoblauchzehe etwa drei Minuten pro Seite schön rosa braten. Mit Rosmarinnadeln bestreuen.

Die Auberginescheiben gründlich abspülen und gut trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginescheiben darin schwimmend ausbacken.

Jeweils etwas Auberginenpüree auf eine gebratene Auberginescheibe geben und je drei Scheiben übereinander schichten. Die Lammkoteletts mit den Auberginen anrichten.

Dessert: **Gewürzpfirsiche mit Tahiti-Vanilleschaum überbacken**
von Johann Lafer

Zutaten (für vier Personen)

3	reife Pfirsiche
160 g	Zucker
250 ml	Pfirsichsaft
200 ml	Weißwein
4 Kapseln	Kardamom
3	Nelken
3	Sternanis
2 Stangen	Zimt
2	Tahiti-Vanilleschoten
1	Orange, unbehandelt
1	Limone, unbehandelt
2 TL	Speisestärke
50 ml	Pfirsichlikör
2 EL	Pflanzenöl, neutral im Geschmack
3	Eier
160 g	Schichtkäse
1	Limette, unbehandelt
2 EL	Vanillezucker de Tahiti
	Salz
	Puderzucker

Zubereitung:

Die Pfirsichhaut mit einem scharfen Messer einritzen und dann kurz in kochendes Wasser tauchen. Sofort in Eiswasser geben und dann mit einem Messer die Haut vorsichtig abziehen. Die Pfirsiche halbieren und entkernen.

50 Gramm Zucker hellbraun karamellisieren, mit Pfirsichsaft und Weißwein ablöschen. Kardamom, Nelken, Sternanis, Zimt, eine ausgekratzte Vanilleschote, den Saft und die Schale der Orange sowie der Limone beigegeben und das Ganze auf ein Drittel einkochen lassen. Die Pfirsichhälften darin dünsten, den Sud mit der angedickten Speisestärke binden, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Weiterverarbeiten den Pfirsichlikör unterheben.

Die Pfirsichhälften in Spalten schneiden und in Whiskeygläser geben, welche vorher mit Pflanzenöl ausgepinselt und mit vier Esslöffeln Zucker ausgestreut wurden. Den Pfirsichfond durch ein Sieb passieren und einen Teil davon auf die Pfirsichspalten in den Gläsern verteilen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eigelb mit dem Schichtkäse, der vorher durch ein feines Sieb gestrichen wird, dem Mark einer Vanilleschote und dem Schalenabrieb der Limetten glatt rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen, dabei 50 Gramm Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam unter die Vanillemasse heben und diese auf die Pfirsichspalten in die Gläser bis zum Rand füllen.

Die Gläser auf ein ofenfestes Blech stellen und so viel kochend heißes Wasser auf das Blech gießen, bis die Gläser circa zur Hälfte in Wasser stehen. Nun in den Backofen schieben und circa 20 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit etwas Puderzucker bestreuen und mit der restlichen Gewürzsauce der Pfirsiche sofort servieren.