

| Kerner's Menü am 18. August 2006 | **„Sommerfest“**

Vorspeise: Toast Hawaii von Horst Lichter

Zutaten (für vier Personen)

1	Schweinefilet
1	Toastbrot, geschnitten
1	Honigmelone
10 Scheiben	Edamer
4	Tomaten
1 Bund	Basilikum
1	Eisbergsalat
	Öl
	Salz
	Pfeffer
	Oregano
	Mehl

Zubereitung:

Die Toastscheiben schön braun toasten. Die Tomaten in Scheiben schneiden, Basilikum sowie Eisbergsalat in feine Streifen schneiden. Die Honigmelone halbieren, entkernen und die Schale entfernen. Das Fruchtfleisch in Scheiben mit circa fünf Zentimeter Durchmesser und circa 0,5 Zentimeter Dicke schneiden.

Nun das Schweinefilet in circa zwei Zentimeter dicke runde Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, dann leicht mehlieren und ganz kurz bei starker Hitze in der Pfanne anbraten. Danach das Fleisch sofort wieder aus der Pfanne nehmen.

Aus dem getoasteten Brot runde Scheiben ausstechen - die Reste kann man am nächsten Tag gut für Brot-Croutons in einer Suppe verwenden - und auf ein Backblech legen. Darauf erst einige Eisbergsalatstreifen geben, dann das Filet darauf legen, erneut Eisbergsalat darüber, und dann die Tomatenscheibe oben auf. Diese mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Basilikum würzen. Ganz oben auf die Melonenscheibe legen, das Ganze mit einer Scheibe Käse bedecken und bei circa 180 Grad im Backofen überbacken, bis der Käse zerläuft.

Tipp:

Passend zu dem Gericht kann man Altbier mit Obst servieren. Hierfür brauchen Sie etwa eine Dose gemischtes Obst, welches Sie in vier Gläser verteilen und mit Altbier auffüllen.

Zwischengang: Knusprige Makrele mit Gurkensalat von Kolja Kleeberg

Zutaten (für vier Personen)

2	Salatgurken
4 EL	Crème fraîche
1 Bund	Blattpetersilie
1 EL	Weißweinessig oder weißer Balsamico
2	frische Makrelen à circa 500 g bis 600 g
2 EL	Butter, gesalzen
4	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
4 Zweige	Thymian
4 Zweige	Basilikum
1	Limone
1 Msp.	Piment d'Espelette
	Salz
	Mehl
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung:

Die Gurken schälen, halbieren, entkernen und quer in zwei Millimeter dicke Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, leicht salzen und rund eine Stunde stehen lassen. Anschließend die Gurkenstreifen gut ausdrücken und in einer Schüssel mit der Crème fraîche mischen. Dabei – am besten mit den Händen – die Crème fraîche leicht schaumig schlagen, eventuell etwas Gurkenwasser zugeben. Mit weißem Pfeffer, Essig, einer Messerspitze Piment d'Espelette und fein geschnittener Petersilie abschmecken.

Die Makrelen filieren und die Gräten ziehen. Damit die Makrelenfilets beim Braten schön kross werden, die Haut mit einer Rasierklinge an mehreren Stellen quer einritzen, salzen und nur mit der Hautseite kurz in Mehl legen. Überschüssiges Mehl gut abklopfen. Die Fischfilets auf der Hautseite in Pflanzenöl bei mittlerer Temperatur braten, bis die Haut kross, das Fleisch aber noch etwas glasig ist.

Schalotten schälen und grob schneiden, den Knoblauch schälen und halbieren. Den Fisch auf die Fleischseite drehen, Butter, Thymian, Basilikum, Schalotten und Knoblauchzehen sowie einen Spritzer Limonensaft hinzugeben und alles zusammen eine Minute braten. Die Filets herausnehmen und auf einem Tuch abtropfen lassen. Alles zusammen mit dem Gurkensalat anrichten.

Tipp:

Den Geschmack des Gurkensalates kann man leicht variieren, indem man anstatt Petersilie zum Beispiel Dill, Basilikum oder Kerbel nimmt.

1. Hauptgang: Grüner Hering mit Bratkartoffeln von Alfons Schuhbeck

Zutaten (für vier Personen)

4	grüne Heringfilets
2 EL	Puderzucker
2	Zwiebel, klein
1,5 l	Gemüsebrühe
2	Lauchzwiebeln
2	Lorbeerblätter
1 TL	Senfkörner
1 TL	Wacholderbeeren
1 TL	Pimentkörner
2 TL	schwarze Pfefferkörner
10 EL	Rotweinessig
2 EL	Zucker
1 Prise	Cayennepfeffer
2 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
2 Scheiben	Ingwer
600 g	Kartoffeln, festkochend
4	Lauchzwiebeln
1 TL	Kümmelkörner
1 Prise	Kümmel, gemahlen
1 Prise	Majoran
1 Prise	Nelkenpulver
1 Prise	Muskatnuss
100 g	Crème fraîche
4 – 5 EL	Sahne, je nach Konsistenz der Crème fraîche
1 TL	Senf, scharf
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Zucker
	Cayennepfeffer
2 EL	Schnittlauchstifte, frisch geschnitten
	Mehl
	Öl zum Braten
	doppelgriffiges Mehl zum Mehlieren des Fisches („Wiener Grießler“, „Dunst“)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Marinade des eingelegten Herings den Puderzucker in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Die Zwiebeln in Würfel schneiden, hinzufügen und darin glasig anschwitzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und dem Lorbeer mit den Senfkörnern hinzufügen. Wacholder, Piment, Nelkenpulver, Muskatnuss und schwarzen Pfeffer in ein Tee-Ei füllen und ebenfalls in die Brühe legen. Zehn Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen und mit Rotweinessig, Zucker, Cayennepfeffer sowie etwas Salz abschmecken und vom Herd nehmen. Knoblauch schälen und halbieren, zwei Streifen von der Zitronenschale ziehen und zusammen mit den Ingwerscheiben hinzufügen.

Den Hering auf der Hautseite mehlieren und in einer Pfanne in etwas Öl auf der Hautseite kross anbraten. Anschließend mit der noch rohen Seite in die Marinade legen. In acht bis zehn Minuten darin glasig durchziehen lassen. Alle ganzen Gewürze samt dem Tee-Ei anschließend entfernen. Auskühlen lassen und bis zum Gebrauch zugedeckt kalt stellen.

Für die Schnittlauchsauce die Crème fraîche mit Sahne und Senf vermischen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Cayenne abschmecken und zum Schluss den Schnittlauch dazugeben.

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser mit den Kümmelkörnern weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln pellen und auskühlen lassen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne, die nur am Boden mit etwas Öl bedeckt ist, auf beiden Seiten bei niedriger Temperatur anbraten. Die Lauchzwiebeln schräg in dünne Scheiben schneiden, zu den Kartoffeln geben, kurz mit braten und mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Kümmel und Majoran würzen. Die Schnittlauchsauce dazu anrichten.

© by JBK/Idee: Schuhbeck

2. Hauptgang: Gegrilltes Steak Tatar auf Linda-Kapernstampf von Ralf Zacherl

Zutaten (für vier Personen)

700 g	Rinderfilet
600 g	Kartoffeln, Sorte Linda (oder andere mehlig kochende)
1 EL	Kapern in Lake
5 EL	Oliveöl, hochwertig
1 Bund	Frühlingslauch
120 g	Kirschtomaten
50 g	Pinienkerne
1-2 Schoten	Peperoni, je nach Schärfe
3 EL	Sojasauce
1	Limone, unbehandelt
0,5 Bund	Basilikum
4 Stängel	Koriander
1 EL	Koriander, geröstet und gemahlen
	Honig
	Salz
	schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, grob würfeln, salzen und in einem Topf weich kochen.

Währenddessen für die Marinade den Lauch, die Tomaten, das Basilikum und den Koriander waschen. Anschließend die Tomaten vierteln, den Lauch putzen und in kleine Ringe schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Von der Limone die äußere Schale abreiben, die restliche Limone filieren (Schale ab, Filets heraus schneiden) sowie Basilikum und Koriander klein schneiden. Alles miteinander vermengen. Die Pinienkerne vorsichtig in einer Pfanne ohne Fett rösten und hinzugeben. Mit Sojasauce, gemahlenem Koriander und drei Esslöffeln Olivenöl vermischen und mit Salz und Honig kräftig abschmecken.

Das Filet in vier gleich große Stücke schneiden. Die Oberseite einer jeden Scheibe mit einem scharfen Messer gitterförmig etwa zwei Zentimeter tief einschneiden, so dass die Oberfläche fast aussieht wie gehackt. Die Steaks auf der uneingeschnittenen Unterseite mit Pfeffer und Salz würzen, mit einem Bindfaden an der Längsseite umwickeln und in einer heißen Grillpfanne scharf nur auf der Unterseite drei bis fünf Minuten grillen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln abgießen, die Kapern sowie zwei Esslöffel Olivenöl zugeben, mit einem Holzlöffel zerstampfen und mit Salz abschmecken.

Den Kapernstampf auf vier warme Teller aufteilen, die Steaks mit der gegrillten Seite nach unten auf den Stampf legen und mit der Marinade großzügig überziehen. Guten Appetit!

Dessert: Weiße Pfirsich-Verveine-Grütze mit Sauerrahm-Eis von Cornelia Poletto

Zutaten (für vier Personen)

8	Pfirsiche, weiß
0,5 Ltr.	Weißwein
50 ml	Pfirsichlikör
0,5 Topf	Verveine (Eisenkraut)
175 g	Zucker
0,5	Vanilleschote
0,5 Schale	Himbeeren
	Speisestärke zum Binden
250 g	Sauerrahm oder Crème fraîche
1	Limone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt

Zubereitung:

Die weißen Pfirsiche blanchieren (= mit kochendem Wasser übergießen), in Eiswasser abschrecken und häuten. In Spalten schneiden. Drei Pfirsiche klein schneiden und mit dem Weißwein, dem Pfirsichlikör, den Verveinezweigen, 75 Gramm Zucker und den ausgekratzten Vanilleschote in einen Topf geben, verrühren und zum Kochen bringen. Um die Hälfte einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Etwas Speisestärke in kaltem Wasser anrühren. Die eingekochte Weißwein-Mischung erneut zum Kochen bringen. Die gelöste Speisestärke langsam unterrühren, damit die Weißwein-Mischung eindickt. Die Pfirsichspalten unterheben und auskühlen lassen.

Für das Eis den Sauerrahm beziehungsweise die Crème fraîche mit 100 Gramm Zucker, dem Saft und dem Abrieb sowohl der Limone als auch der Orange verrühren und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Zum Anrichten die Pfirsichgrütze mit den Himbeeren mischen und auf Teller verteilen. Mit einer Kugel selbstgemachtem Sauerrahm-Eis garnieren.