

| Kerners Menü am 8. September 2006 | „Tolle Knolle“

**Vorspeise: Kartoffelsahnepüree mit gebratenen Pfifferlingen und
Leberwurstschmelze von Johann Lafer**

Zutaten für vier Personen

4	Kartoffeln, groß, festkochend
300 ml	Sahne
100 g	Butter
250 g	Pfifferlinge
70 g	Butterschmalz
1 Zehe	Knoblauch
30 g	Speck
30 g	Butter, gesalzen
1 EL	Petersilie, glatt
150 g	Leberwurst, mager (oder kleine Leberwürste)
1 EL	Mehl
3	Schalotten
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskat

Zubereitung

Die möglichst großen Kartoffel waschen, ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen, dann in Alufolie einwickeln und im Ofen für ca. 50 Minuten bei 150 Grad garen. Aus der Folie wickeln und zweimal noch warm durch die Kartoffelpresse drücken.

200 Milliliter Sahne und Butter einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken und mit den durchgedrückten Kartoffeln verrühren und mit einem Schneebesen glatt schlagen.

100 Milliliter Sahne schlagen und unterheben.

20 Gramm Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die geputzten Pfifferlinge darin gut anbraten.

Eine Schalotte würfeln, den Knoblauch fein hacken und den Speck würfeln. Alles in die Pfanne zu den Pfifferlingen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss die Salzbutter und die gehackte Petersilie unterheben.

Die Leberwurst in kleine Würfel schneiden und in Mehl melieren. (Oder die kleinen Leberwürste melieren.) In 50g heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Im selben Fett Streifen von zwei Schalotten, die vorher in Mehl gewendet wurden, ausbacken und nun alles mit dem Kartoffelpüree servieren.

**Zwischengang: Topinambursuppe mit Petersilienöl und schwarzem Trüffel
 von Mario Kotaska**

Zutaten für vier Personen

300 g	Topinambur
500 ml	Geflügelfond
200 ml	Sahne
1 Schuss	trockener Weißwein
5	Schalotten, länglich
50 g	Butter
2 Zweige	Thymian
1 Bund	Blattpetersilie
100 ml	Olivenöl
100 g	schwarzer Trüffel
1	Zitrone
	Knoblauch
	Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat nach Geschmack

Zubereitung

Die Topinambur und die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Ein paar Würfel Topinambur auf die Seite stellen.

25 Gramm der Butter aufschäumen lassen und zur Seite stellen.

Die restlichen 25 Gramm Butter aufschäumen und die gewürfelten Topinambur und Schalotten darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, kurz einreduzieren lassen und dann mit Geflügelfond auffüllen. Alles zusammen auf ein Drittel einkochen. Die Sahne hinzugeben, die zwei Thymianzweige hinzufügen und alles mit einem Mixstab mixen und durch ein Spitzsieb passieren. Mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.

Die Petersilie mit Olivenöl und etwas Knoblauch mit dem Pürierstab zu einer Art Paste mixen.

Die anfangs zur Seite gestellten Topinambur-Würfel in einer 170 Grad heißen Friteuse frittieren.

Die Trüffel erst unmittelbar vor dem Servieren auf die Suppe hobeln und leicht mit der aufgeschäumten Butter beträufeln. Mit Petersilienpaste und frittierten Topinambur-Würfeln garnieren.

1. Hauptgang: Seeteufelbraten mit Kartoffelrisotto, Navetten und Schokoladen-Olivensauce von Martin Baudrexel

Zutaten für vier Personen

800 g	Seeteufelfilet
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin
1	Zitrone, unbehandelt (Bio)
50 g	Blockschokolade, 80% Kakaoanteil
1,5 EL	alter Balsamico-Essig
1 TL	Dijonsenf
4 EL	Olivenöl
50 g	schwarze Kalamata-Oliven, ohne Kern
500 g	Kartoffeln, groß, festkochend
1	Zwiebel
1 EL	Butter
100 ml	Weißwein, trocken
1	Lorbeerblatt, frisch
2	Äpfel, säuerlich
400 ml	Hühner- oder Gemüsebrühe
2 EL	Sahne
2	Schalotten
6	Navetten
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Dill
2 Bund	Rucola
	Olivenöl,
	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker, Muskat

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Den Seeteufel von allen Häuten befreien, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und beiseite stellen.

Aus Senf, Balsamico und vier Esslöffeln Olivenöl eine Vinaigrette herstellen. Mit dem Pürierstab die Oliven hineinpürieren. Mit Salz, Pfeffer einem Spritzer Zitronensaft und einer kleinen Prise Cayenne abschmecken. Die Schokolade auf niedriger Garstufe in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen und in die Olivensauce rühren.

Die Kartoffeln schälen und in 0,5 – 1 Zentimeter kleine Würfel schneiden. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in 0,5 – 1 Zentimeter kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem mittelgroßen, möglichst flachen Topf erhitzen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und darin glasig dünsten. Eine Prise Salz und Zucker dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Die Kartoffeln in den Topf geben, unter Rühren anschwitzen. Eine Kelle heiße Brühe und das Lorbeerblatt dazu geben und bei geringer Hitze unterrühren, bis die Brühe aufgenommen ist. Während des Rührens Brühe dazugeben bis die Kartoffeln fast gar sind. Jetzt den Kochvorgang unterbrechen und den Topf vom Feuer nehmen.

Das Seeteufelfilet mit Küchenpapier abtupfen. Die Knoblauchzehe stoßen und den Rosmarin abzupfen. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Das Fischfilet rundherum anbraten, dabei die gestoßene Knoblauchzehe und den Rosmarin dazu geben. Abrieb einer halben Zitrone darauf verteilen. Den Fisch mit Alufolie abdecken, die geschälten und in Segmente geschnittenen Navetten und die gehackten Schalotten in die gleiche Pfanne neben den Fisch geben und die Pfanne für zwölf Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Nun die Sahne ins Kartoffelrisotto geben und solange rühren, bis diese komplett aufgenommen ist. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, und etwas Muskat abschmecken. Gezupfte Basilikumblätter und fein gehackten Dill unterheben.

Den Fisch aus dem Ofen nehmen und auf ein Schneidebrett legen.

Die zwei Bund Rucola (nicht gehackt) zu den Rübchen in die Pfanne geben, mit der restlichen Brühe einmal kurz aufkochen lassen, damit der Rucola zusammenfällt.

Zum Anrichten des Kartoffelrisottos einen Ring in die Mitte der Teller geben. Mit einem scharfen Messer das Fischfilet in Scheiben schneiden und auf das Risotto legen. Die Navetten dazu anrichten und die Teller rund herum mit Oliven-Schokoladensauce beträufeln.

© by JBK/Idee: Baudrexel

2. Hauptgang: Rotes Knollen-Potpourri mit Kräuterlamm von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

1 kg	Kartoffeln, mehligkochend
250 g	Sellerieknolle
250 g	Speck in Würfel
200 g	Rote Beete Sprossen
5	Eier
1	Eisbergsalat
1 Bund	Petersilie
100 g	Butter
250 ml	Sahne
8	Lammlachse
4 Zehen	Knoblauch
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle
	Muskatnuss
2 Zweige	Rosmarin, frisch
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Minze
2	Kohlrabi

Zubereitung

Die Eier hart kochen, schälen und in Achtel-Stücke schneiden. Den Speck würfeln und in einer Bratpfanne schön knusprig anbraten.

Dem Eisbergsalat die schönen äußeren Blätter, zum Anrichten, vorsichtig abnehmen, gut waschen, den restlichen gewaschenen Salat in feine Streifen schneiden.

Die Kartoffeln und den Sellerie in gleich große Stücke schneiden, schälen und in Salzwasser kochen. Danach Kartoffeln und Sellerie durch die Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken. Butter und Sahne dazu, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, Rote Beete Sprossen dazugeben und zu einem Potpourri mixen. Nun den gewürfelten Speck, Salat und die Eier vorsichtig unterheben.

Die Petersilie in viel Öl kurz anbacken.

Das Lammfleisch in einer heißen Pfanne mit Öl und den frischen Kräutern sowie Knoblauch kurz anbraten, etwas Butter hinzugeben und vom Herd nehmen.

Die Kohlrabi schälen und mit der Kartoffelreibe in sehr feine Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten etwas Olivenöl darüber träufeln.

Tipp:

Zum Schluss wird das Potpourri im Salatblatt angerichtet, die Petersilie obenauf.

Dessert: Zwetschgenknödel aus Kartoffelteig im Butterspiegel mit roter Sauce von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

500 g	Kartoffeln, mehligkochend
120 g	Mehl
30 g	Hartweizengrieß
1	Ei (Bio)
250 g	Butter
2 kg	Zwetschgen, reif, mittelgroß
75 g	Haselnüsse, gemahlen
75 g	Walnüsse, gemahlen
60 g	Semmelbrösel
7 EL	Kristallzucker
50 g	Puderzucker
125 ml	Rotwein
1	Zimtstange
	Salz

optional: 12 Stück Würfelzucker

Zubereitung

Die Zwetschgen waschen, abtrocknen und entkernen.

Die Kartoffeln kochen, schälen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse mit dem Mehl, dem Hartweizengrieß, etwas Salz, dem Ei, 30 Gramm Butter und zwei Esslöffeln Kristallzucker vermengen. Den Teig zu einer Rolle formen. Ein bis zwei Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und in jede Scheibe eine entkernte Zwetschge drücken. Dann Knödel formen.

100 Gramm Butter in einer gut beschichteten Pfanne schmelzen lassen. Erst die Semmelbrösel darin goldbraun anrösten, dann die gemahlenen Haselnüsse und Walnüsse dazugeben und anrösten, schließlich noch zwei Esslöffel Kristallzucker untermengen.

In einem großen Topf die Knödel 15 bis 20 Minuten in köchelndem Salzwasser schwimmend garen. In einem Sieb abtropfen lassen und sofort in der Nuss-Brösel-Mischung wälzen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Während die Knödel garen ein halbes Kilogramm entkernte Zwetschgen mit 125 Milliliter Rotwein, drei Esslöffeln Kristallzucker und einer Zimtstange acht bis zehn Minuten in einem kleineren Topf zu einer Sauce einkochen lassen.

Für den Butterspiegel: 120 Gramm Butter zerlassen und auf einem Servierteller verteilen. Knödel darauf drapieren und mit der roten Zwetschgen-Sauce dekorieren.

Tipp:

Falls die Zwetschgen nicht süß genug sind, kann bei der Zubereitung pro Knödel ein Stück Würfelzucker in die Zwetschge gedrückt werden.