

| Kerner's Menü am 15. September 2006 | „ohne Motto“

Vorspeise: Aguacate a la catalana (Avocados auf katalanische Art) mit Rosinen, Anchovis und Salzmandeln von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

2	Avocado, reif
2 EL	Rosinen, klein
2 EL	Pinienkerne
1 kl. Glas	Anchovis
3 EL	Olivenöl
200 ml	Weißwein, trocken
3 EL	weißer Balsamicoessig
	Salz, schwarzer Pfeffer
200 g	Mandeln
1	Eiweiß
1-1,5 TL	Meersalz, grob

Zubereitung

Ungeschälte Mandeln auf ein Backblech verteilen und bei 220 Grad ca. zehn Minuten rösten lassen. Das Eiweiß leicht schlagen. Salz und dann die Mandeln hinzugeben. Alles gut miteinander vermischen, so dass die Mandeln gut mit der Eiweiß/Salz-Mischung überzogen sind.

Die Mandeln wieder so auf das Backblech legen, dass sie sich nicht berühren. Dann das Blech erneut für fünf Minuten in den Backofen schieben.

Rosinen kurz in ein wenig Weißwein aufkochen lassen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten. Anchovis mit Küchenkrepp abtupfen und längs in Streifen schneiden.

Aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren.

Avocados halbieren, schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Spalten fächerartig auf einer Platte anrichten und die Hälfte der Marinade darüberträufeln. Rosinen abtrocknen, mit den Pinienkernen, den gerösteten Salzmandeln und den Anchovis über die Avocados geben und mit restlicher Marinade beträufeln.

© by JBK/Idee: Kleeberg

Zwischengang: Frittierter Blumenkohl mit scharfer Joghurtsauce von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

1	Blumenkohl (Bio), klein
1	Limette
150 g	Buchweizenmehl
50 g	Weizenmehl
2	Eier
1,5 TL	Kurkuma
3 cm	Ingwerwurzel
1 TL	Meersalz
0,5 TL	Koriandersamen
1 Msp.	Cumin (= Kreuzkümmel)
0,5 TL	Kardamon
0,25 TL	Zimtpulver
0,25 TL	Nelkenpulver
0,25 TL	Pfeffer, schwarz, gemahlen
1 Ltr.	Erdnussöl
2	Chilischoten, rot
1	Knoblauchzehe
60 g	Frühlingszwiebel mit Grün
200 g	Biojoghurt (3,5 % Fettgehalt)
100 g	Crème fraîche
2 EL	Koriander, frisch, feingehackt
2 EL	Petersilie, glatt, feingehackt
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen zerteilen. Wasser zum Kochen bringen, den Saft einer halben Limette und etwas Salz dazugeben. Den Blumenkohl etwa fünf Minuten in dem kochenden Wasser blanchieren. Danach die Blumenkohlröschen mit kaltem Wasser abschrecken und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Für den Teig: Buchweizenmehl, Weizenmehl, 300 Milliliter Wasser, zwei Eigelb, im Mörser zerstoßenes Meersalz und Koriandersamen, Kardamon, Kurkuma, Cumin, feingeriebener Ingwer sowie Zimt, Nelkenpulver und gemahlenen schwarzen Pfeffer miteinander vermengen. Zwei Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Für die Joghurtsauce: Chilischoten, Knoblauchzehe, Frühlingszwiebeln, Koriandergrün und glatte Petersilie fein hacken. Alles mit Biojoghurt, Crème fraîche und einem Esslöffel Limettensaft mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

Die Blumenkohlröschen auf einen langen Holzspieß stecken, in den Teig tauchen und im erhitzen Erdnußöl ausbacken. Die fertig frittierten Röschen zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.

Tipp:

Die Sauce kann noch mit fein gehacktem roten Chili und grünen Koriander bunt verzieren werden.

1. Hauptgang: Johanns Green Curry von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

50 g	Koriandergrün mit Wurzel
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
6 Schoten	Chili, grün, groß
50 g	Galgantwurzel
1 TL	Garnelenpaste
125 ml	Pflanzenöl
500 ml	Kokosmilch
3 Stangen	Zitronengras
3	Kaffir-Limonenblätter
1 EL	Korinadersamen
200 g	Seeteufelmedaillons
8	Riesengarnelen
200 g	Red Snapper
70 g	Zuckerschoten
70 g	Erbsen
70 g	Karotten
10 Blätter	Thai Basilikum
	Salz
	Zucker
	Sojasauce
	Basmatireis

Zubereitung

Für die Würzpaste Koriandergrün, geschälte Schalotten, Knoblauchzehen, die halbierten und entkernten grünen Chilischoten, Galgantwurzel, Garnelenpaste und Pflanzenöl in einen Mixer geben und fein pürieren, so dass eine Würzpasta entsteht.

Die Kokosmilch in einem Wok zum Kochen bringen, fein geschnittenes Zitronengras, Kaffir-Limonenblätter, zerstoßene Korinadersamen, Salz, Zucker und, je nach Geschmack, Sojasauce dazugeben und dann vom Herd nehmen. Das Ganze zehn Minuten ziehen lassen.

Die gewünschte Menge Würzpasta einrühren und gut untermixen. Danach alles abpassieren und zurück in den Wok geben.

Die Seeteufelmedaillons, küchenfertige Riesengarnelen und den in Streifen geschnittenen Red Snapper in die gewonnene Flüssigkeit legen und darin gar ziehen lassen.

Die Zuckerschoten blanchieren, die Karotten in Streifen schneiden.

Zuckerschoten, Karottenstreifen und Erbsen zu der Masse geben und das grüne Curry mit den Thai Basilikumblättern verzieren.

Tipp:

Als Beilage paßt zu diesem Gericht gedämpfter Basmatireis.

2. Hauptgang: **Playboy Kaninchen Lolli-Pop mit Lakritz-Elixier von Damien Klein**

Zutaten für vier Personen

4	Kaninchenfilets
20 Scheiben	Speck, in Streifen
1 Rolle	Kartoffelchips
8 Scheiben	Toastbrot
2	Rote Beete, gekocht
2	Zucchini, grün
1 Tüte	Lakritzschnäcken
1 Ltr.	Küchenwein, rot
0,5 Ltr.	Fleischfond, braun
200 g	Parmesan
3	Schalotten
0,5 Ltr.	Olivenöl
0,5 Ltr.	Sahne
200 g	Zucker
100 g	Butter
je 1 Bund	Basilikum, Schnittlauch, Salbei
1	Ei
	Salz
	Pfeffer
	Alufolie

Zubereitung

Die Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne im Olivenöl kurz anbraten.

Die Rote Beete in kleine Würfel schneiden. In einem Mixer die Chips, Toastbrot scheiben, das Ei und die Sahne zu einer homogenen Masse mixen und die Rote Beete-Würfel unterheben.

Auf einem Backblech die Speckscheiben nebeneinander auslegen und mit der Farce bestreichen. Anschließend die Kaninchenfilets drauflegen und in Alufolie zu einer Rolle wickeln.

Die Kaninchenrolle in der beschichteten Pfanne anbraten und zehn Minuten im Ofen bei 200 Grad fertig garen. Die Rolle vierteilen und jeweils ein Stück auf einen Holzspieß als Lolli-Pop garnieren.

Für die Lakritzschnäcken-Sauce Schalotten schälen und grob schneiden, dann mit fünf Lakritzschnäcken, dem Zucker und dem Rotwein einkochen lassen.

Wenn die Hälfte reduziert ist, den Fleischfond dazugeben und noch einmal zur Hälfte reduzieren lassen. Anschließend alles durch ein feines Sieb passieren und auf eine Pipette ziehen.

Für die grünen Zucchini in einem Topf Salzwasser erhitzen, Zucchini mit Hilfe einer Schneide-Maschine in dünne Streifen schneiden. Diese Scheiben dann in lange Spaghetti schneiden. Die Spaghetti eine Minute im Salzwasser blanchieren.

In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und die Zucchini-Spaghetti mit Salz, Pfeffer sowie dem Basilikum, Schnittlauch und Salbei anschwenken.

Alles auf einem Teller anrichten.

Dessert: Ananas-Traum auf Waffeln mit Minz-Sahne von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

350 g	Butter
250 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
6	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
300 g	Mehl
2 Fläschchen	Rum
1	Ananas
2 EL	Rübenkraut
1 Glas	Cognac
1	Vanillestange
500 ml	Sahne
2 Päckchen	Sahnesteif
1 Bund	Minze, frisch
	Öl

Zubereitung

Für die Waffeln 300 Gramm Butter sahnig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, Mehl und Rum unterheben.

In das gefettete Waffeisen füllen und portionsweise gold-gelb backen.

Für den Ananas-Traum 500 Milliliter Sahne mit Sahnesteif und circa 20 Blättern feingeschnittener Minze schlagen. Danach kalt stellen.

Ananas schälen und in grobe, circa 1,5 Zentimeter dicke Würfel schneiden.

Alles in einer tiefen Pfanne mit 50 Gramm Butter und Rübenkraut karamellisieren, mit Cognac ablöschen und das Vanillemark dazu geben. Anschließend die Sahne beifügen und kurz aufkochen lassen.