

## | Kernels Menü am 6. Oktober 2006 | „Waldspaziergang“

**Vorspeise: Salat von Herbstrompetenpilzen, Birnen und Speck mit Preiselbeerknusper von Mario Kotaska**

### **Zutaten für vier Personen**

400 g	Herbsttrompetenpilze bester Qualität
4 EL	Walnussöl
2 EL	Sherryessig
2	Birnen, reif
100 g	geräucherter Speck, in Streifen
4 Scheiben	Roggenknäckebrot, dünn
1 kleines Glas	Preiselbeeren
50 g	Crème fraîche
1 Kopf	Friséesalat
1	Radicchio
100 g	Feldsalat
1	Orange, unbehandelt
	Salz
	Pfeffer
	Zucker, nach Geschmack

### **Zubereitung**

Die Herbsttrompetenpilze gründlich waschen und auf einem Geschirrtuch zum Abtropfen aufbewahren. Den Friséesalat, den Feldsalat und den Radicchio ebenfalls waschen, schleudern und klein zupfen.

Die Crème fraîche mit den Preiselbeeren verrühren, etwas Orangensaft- und schale dazugeben bis eine Art Brotaufstrich entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Die Birnen in Schnitze schneiden.

Den Speck als erstes in einer Pfanne kross anbraten, die in Schnitze geschnittenen Birnen dazugeben, kurz mitbraten und zum Schluss die Pilze hinzugeben. Das Ganze mit dem Walnussöl und dem Sherryessig abschmecken, so entsteht eine Art Vinaigrette zum Marinieren des Salates.

Kurz den Salat in der Pfanne schwenken, um dann die Pilze mit allem drum herum mittig auf einem Teller an zu richten, den Salat mit der in der Pfanne entstandenen Vinaigrette beträufeln und garnieren. Mit frisch geriebener Orangenschale verfeinern.

Das Roggenknäckebrot mit der Preiselbeercreme bestreichen und anlegen.

## Zwischengang: Gratinierte Taleggiokartoffeln auf Waldpilzen von Cornelia Poletto

### Zutaten für vier Personen

10	Kartoffeln, klein (z.B. Grenaille oder Anna)
	grobes Meersalz
1 TL	Kümmel
200 g	Taleggio
50 g	Parmesan
4 EL	Pecannüsse
200 g	Waldpilze, gemischt (z.B. Maronen, Pfifferlinge, Steinpilze, Birkenpilze)
	Olivenöl zum Braten
1 EL	Kräuter (Rosmarin, Thymian, glatte Petersilie)
120 g	gemischte Blattsalate (z.B. Rucola, Eichblatt, kleiner Feldsalat, Löwenzahn, Eiskraut und Frisée)
	Fleur de Sel
	Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Blaubeeren
1 EL	Trockenbeerenausleseessig
2 EL	bestes Olivenöl
1 EL	Pecannußöl

### Zubereitung

Die Kartoffeln waschen. Mit Meersalz, wenig Kümmel in einem Topf zum Kochen bringen und bissfest garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdämpfen lassen.

Die Kartoffeln pellen und längs halbieren. Mit einem Kugelausstecher leicht aushöhlen.

Die Rinde vom Taleggio entfernen und mit den ausgehöhlten Kartoffelresten mischen. Leicht pfeffern und in die ausgehöhlten Kartoffelhälften zurück geben.

Die Pecannüsse hacken, den Parmesan reiben, beides vermischen und über die gefüllten Kartoffelhälften streuen.

Die Waldpilze vorsichtig mit einem feuchten Küchentuch reinigen und in Scheiben schneiden.

Die gemischten Blattsalate putzen, waschen und in einer Salatschleuder vorsichtig trocknen. Die Kräuter hacken.

Die Waldpilze in Olivenöl goldgelb braten. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und gehackten Kräutern abschmecken und auf ein Küchenkrepp geben.

Die gefüllten Kartoffelhälften im auf 230 Grad vorgeheizten Backofen mit Oberhitze drei Minuten gratinieren.

Die Blattsalate in eine Schüssel geben und mit Essig, Olivenöl, Pecannußöl und Blaubeeren leicht marinieren.

Zum Anrichten die Waldpilze auf vier Teller verteilen, die gratinierten Kartoffeln darauf setzen und mit den Blattsalaten und Blaubeeren garnieren.

## **1. Hauptgang: Rehpflanzerl auf Pfifferlingen und Steinpilzen mit Krautfleckerl von Alfons Schuhbeck**

### **Zutaten für vier Personen**

100 g	Toastbrot, entrindet
100 ml	Milch
1	Zwiebel, klein
3 EL	Butter
170 g	Wildhackfleisch vom Reh oder Hirsch
170 g	Kalbshackfleisch
170 g	Schweinehackfleisch
2	Eier
2 TL	scharfer Senf
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Pfeffer, schwarz
0,5 TL	Piment
0,5 TL	Koriander
0,5 TL	Wacholderbeeren
0,5 TL	Kardamom
0,5 TL	Chilischote, getrocknet
0,5 TL	Zimtrinde
1	Lorbeerblatt
2 Prisen	Cayennepfeffer
1 Prise	Majoran, getrocknet
1	Zitrone, unbehandelt
1 Knolle	Ingwer
2 EL	glatte Petersilie
4 EL	Öl
150 g	Pfifferlinge, klein
150 g	Steinpilze, klein
0,5 Kopf	junges Weißkraut oder Spitzkraut
80 ml	Gemüsebrühe
1 Scheibe	Knoblauch
1 Prise	Kümmel, gemahlen
	Öl zum Anbraten

### **Zubereitung**

Pfeffer-, Piment- und Korianderkörner, Wacholderbeeren, Kardamom, Chilischoten sowie Zimtrinde in eine Gewürzmühle füllen.

Das Brot in der Milch einweichen, die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in zwei Esslöffel Öl glasig andünsten. Die Zitrone schälen und einen Streifen zur Seite legen. Den Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Den restlichen Ingwer und die restliche Zitronenschale fein hacken.

Eier mit Senf verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Majoran, einer Messerspitze gehackter Zitronenschale und einer Messerspitze gehacktem Ingwer verrühren. Die glatte Petersilie grob hacken und einen Esslöffel davon hinein geben.

Das Wild-, das Kalbs- und das Schweinehackfleisch mit dem eingeweichten Brot, den verquirten Eiern und den angedünsten Zwiebelwürfelchen vermischen und aus der Gewürzmühle würzen.



Mit feuchten Händen kleine Fleischpflanzerl (Frikadellen) formen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in etwas Öl mit etwas Zimtrinde, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Ingwerscheiben von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Pfifferlinge und Steinpilze putzen, nur wenn nötig waschen und größere Exemplare zerkleinern.

Das Weißkraut putzen, entstrunken und in Rauten schneiden. In einer großen Pfanne in einem Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze einige Minuten anbraten. Die Brühe angießen, Knoblauch-, Ingwerscheibe und die übrig gebliebene Zitronenschale hinzufügen, fünf Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Die Butter hinein schmelzen lassen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Pilze in einer anderen Pfanne im übrigen Öl etwa zwei Minuten anbraten, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und einer Messerspitze Zitronenabrieb würzen und zu den Krautfleckerln geben. Zuletzt einen Esslöffel Petersilie dazu geben.

Die Rehpflanzerl mit Schwammerln (Pilzen) und Krautfleckerl auf warmen Tellern anrichten.

© by JBK/Idee: Schuhbeck

## **2. Hauptgang: Damhirschrücken in der Haselnusskruste mit glasierten Maronen und Preiselbeerspätzle von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Personen**

800 g	Damhirschrücken
1 EL	Butterschmalz
3 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1	Schalotte
3	Wacholderbeeren
185 g	Butter
100 g	Haselnüsse, fein gehackt
50 g	Paniermehl
50 g	Zucker
2 cl	Ahornsirup
150 ml	flüssige Sahne
200 g	Maronen (TK oder gekocht vakuumiert)
1 cl	Kirschwasser
7	Eier
250 g	Mehl
120 g	eingelegte Preiselbeeren (kaltgerührt, aus dem Glas)
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss

### **Zubereitung**

Den parierten Damhirschrücken von allen Seiten in heißem Butterschmalz gut anbraten. Zwei Thymianzweige, Rosmarin, die halbierte Schalotte und zwei zerdrückte Wacholderbeeren zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben, für ca. 25 Minuten in den auf 120 Grad vorgeheizten Backofen schieben und zwischendurch eventuell wenden. Anschließend herausnehmen und ruhen lassen.

125 g Butter schaumig schlagen. Ein Eigelb, eine fein gemahlene Wacholderbeere und einen gehackten Zweig Thymian beigeben und alles gut durchschlagen.

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen und mit dem Paniermehl unter die Buttermasse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Haselnussmasse in einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel geben und zwischen den Beutelhälften platt klopfen. Anschließend in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Dann eine Beutelhälfte abziehen, auf den Damhirschrücken legen, die zweite Folienseite abziehen und die Kruste leicht andrücken. Unter dem Backofengrill ca. drei Minuten überbacken, bis die Kruste eine goldbraune Farbe bekommt.

50 g Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun werden lassen. Mit Ahornsirup ablöschen und 20 g Butter beigeben. Dies nun mit der flüssigen Sahne auffüllen und kurz einkochen lassen. Dann die Maronen beigeben, kurz mitdünsten und zum Schluss mit Kirschwasser verfeinern.

Für die Spätzle sechs Eier in einer Schüssel glatt rühren. Nach und nach das Mehl darin verquirlen. Den Teig solange mit dem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen. Mit Hilfe einer speziellen Spätzlepresse (oder von Hand schaben) den Teig in reichlich kochendes Salzwasser drücken. Wenn die Spätzle nach oben kommen mit der Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer heißen Pfanne 40 g Butter aufschäumen lassen.

Die Spätzle zusammen mit den abgetropften Preiselbeeren darin durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. © by JBK/ Idee: Lafer

## Dessert: Blaubeer-Schmackofatz von Kolja Kleeberg

### Zutaten für vier Personen

6	Eier
120 g	Zucker
1	Vanilleschote
1	Limette, unbehandelt
140 g	Quark, mager (österreichisch: Topfen)
80 g	Mehl
400 g	Blaubeeren
1 EL	Stärke
0,25 Ltr.	H-Milch, fettarm
	Butterschmalz
	Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

Die Vanilleschote vorsichtig aufschlitzen und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen. Die Hälfte der Limettenschale abreiben. Zwei Eier und zwei Eigelbe schaumig schlagen, dabei nach und nach 100 g Zucker einrieseln lassen. Vanillemark und Limettenschale zugeben und weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Topfen und Mehl zufügen und alles locker von Hand untermischen.

Vier Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Eischnee unter den Teig heben und diesen in zwei gut gefettete ofenfeste Pfannen geben. Die Blaubeeren leicht mit Stärke pudern und in den Teig fallen lassen.

Den Teig auf dem Herd kurz anbacken, danach auf die untere Schiene des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens schieben und in etwa zehn Minuten fertig backen.

Mit Puderzucker bestreuen und kurz unter dem Grill karamellisieren, bis er etwas braun wird.

Milch erwärmen und schaumig schlagen. Pfannkuchen mit Milchschaum dekorieren.