



## | Kernels Menü am 27. Oktober 2006 | „Halloween“

**Vorspeise: Teuflischer Halloween-Fischspieß auf blutiger Orangen-Salsa  
von Andreas C. Studer**

### **Zutaten für vier Personen**

400 g	Seeteufel, ohne Knochen
4 Stangen	Zitronengras
1	Limone
2	Blutorangen; falls nicht zur Hand Orangen oder Grapefruit
1	Tamarillo (rote oder gelbe Baumfrucht)
1 Schote	Thai Chili
1 EL	Balsamico-Essig, weiss
1 TL	Zucker
0,5 Bund	Pfefferminze
1	Baguette-Brot
	Fleur de Sel
	Olivenöl
	Pfeffer, rosa

### **Zubereitung**

Den Seeteufel in Medaillons schneiden, mit Zitronengrasstangen aufspießen und Olivenöl bepinseln, anschließend mit Fleur de Sel und rosa Pfeffer würzen.

Beidseitig den Fisch circa drei Minuten in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Öl braten.

Schale einer Limone abreiben, Limonensaft auspressen. Saft, Schale und etwas zerstoßenen rosa Pfeffer vermengen und über die Spießeträufeln.

Für die Salsa Blutorangen schälen, filetieren und in kleine Stücke schneiden. Tamarillo auskratzen und zu den Orangen geben, Chilischoten entkernen, fein hacken.

Zucker in der Pfanne karamellisieren, anschließend mit Essig ablöschen und den Rest hinzufügen.

Noch Salz und einen Schuss Olivenöl hinzufügen. Minzeblätter hacken und dazu mischen.

Den Fisch auf der Salsa anrichten und mit Baguette servieren.

© by JBK/Idee: Studer

## **Zwischengang: Überbackener Kürbis mit Ziegenkäse-Talern und Lavendelhonig von Sarah Wiener**

### **Zutaten für vier Personen**

0,5	Hokaido-Kürbis
240 g	Ziegenkäsetaler (entspricht 6 Stück)
2 EL	Lavendelhonig
1 Zweig	Rosmarin
8 Scheiben	Tiroler Schinken, geräuchert, dünn geschnitten
2 EL	Olivenöl
1	Ochsenherztomate (oder 2-3 Fleischtomaten)
1	Zitrone
	Fleur de Sel (Meersalz)
	Pfefferkörner, rosa, frisch gemahlen
50 g	Rucola
2-3	Veilchen, essbar

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Kürbis in Scheiben schneiden, so dünn wie möglich, gegebenenfalls entkernen. Jeden Ziegenkäsetaler in vier dünne Scheiben schneiden, also etwa 10 Gramm pro Scheibe. Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Darauf dicht an dicht die Kürbisscheiben legen und diese leicht mit Olivenöl einpinseln.

Auf die Kürbissstücke die Scheiben des Ziegenkäses legen. Mit ein wenig Honig bepinseln. Darüber ein paar Rosmarinnadeln streuen und alles mit dem Schinken bedecken.

In den vorgeheizten Backofen schieben und zehn Minuten bei 200 Grad backen bis der Schinken leicht kross ist.

Rucola gut waschen.

Die Zitrone auspressen. Die Tomate in feine Scheiben schneiden. Mit Öl und einem Teelöffel Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten: Die Tomatenscheiben auf einen Teller im Kreis anordnen, Ruccolablätter darüberstreuen und den Kürbis mittig darauf legen. Wer will: mit essbaren Veilchen dekorieren

### **Tipp:**

Dazu passt sehr gut ein frisches, kräftig gebackenes Baguette!

## **1. Hauptgang: The Devils Melody of the Blackpearls / Mit geröstetem Reis panierte Jakobsmuscheln mit Bitter-Elixier von Damien Klein**

### **Zutaten für vier Personen**

20	Black Pearls Jakobsmuscheln
200 g	Oliven-Tapenade
0,25 Ltr.	Campari
0,25 Ltr.	Erdbeer-Sirup (Grenadine)
1	Ei
1 EL	milder Senf
0,25 Ltr.	Essig, braun
1L	Erdnussöl
500 g	Rice Krispies
1 Bund	Rucola
1	Mango
8 Stück	essbare Blumen
1 Bund	Basilikum
2	Schalotten
	Salz
	Pfeffer

Falls zur Hand Pipetten für die Vinigrette

### **Zubereitung**

Die Jakobsmuscheln mit den Rice Krispies, Salz, Pfeffer und Öl marinieren. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und acht bis zehn Minuten im Backofen bei 180 Grad garen. Die Oliven-Tapenade mit geschnittenem Basilikum in einem Topf erhitzen.

In einem Mixerglas den Senf, Campari, Erdbeersirup, Essig, Salz, Pfeffer, Ei, geschälte Schalotten und Öl zu einer Vinaigrette mixen. Gegebenenfalls in die Pipetten aufziehen.

Den Rucola gut waschen. Die Mango vorsichtig im ganzen Streifen in eine dicke Spirale schneiden.

Die Tapenade in den Spritzbeutel geben und auf einem Teller vier Streifen ziehen, dann die Black Pearls je auf einen Streifen legen.

Die Mango mit einem Plätzchenausstecher als Sterne, Kreise, Blumen ausschneiden und zu den Black Pearls geben, dann mit dem Rucola- und der Campari-Vinaigrette überziehen.

Zum Schluss das Gericht mit den essbaren Blumen dekorieren.

.

## **2. Hauptgang: Rehkeule in Wacholdernoisette mit geschmortem Chicorée und Lorbeerfeigen von Kolja Kleeberg**

### **Zutaten für vier Personen**

1	Rehkeule ohne Knochen, ca. 600 - 800 g
1 EL	Wacholderbeeren
1	Orange, unbehandelt
2	Zitronen, unbehandelt
100 g	Butter
1 Bund	Rosmarin
0,5	Knoblauchknolle
4	Schalotten
5	Champignons
4	Chicoree
0,1 Ltr.	Weißwein
4 cl	weißer Portwein
8	Feigen, rot
8	Lorbeerblätter, frisch
0,1 Ltr.	Rotwein
0,2 Ltr.	Portwein
0,25 Ltr.	Wildfond
100 g	Piemonteser Haselnüsse
2 EL	Stärke
	Olivenöl zum Braten und zum Marinieren
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Rehkeule mit Olivenöl einreiben, salzen und pfeffern und Rosmarin hinzufügen. Die Wacholderbeeren zerdrücken, von der Orange und den Zitronen die Schale abreiben, damit weiterhin die Rehkeule einreiben.

Die Butter in einem Bräter aufschäumen lassen, Olivenöl zufügen und die Keule langsam von allen Seiten goldbraun anbraten. Rosmarin, Knoblauch und Schalotten schälen, Champignons putzen. Alles in Scheiben schneiden (bzw. hacken) und mitbraten, dann in die Mitte schieben und die Keule draufsetzen.

Den Chicoree längs halbieren, den Strunk herausschneiden und auf der Schnittseite im Bräter mit anbraten. Mit Weißwein und weißem Portwein ablöschen, die Keule noch einmal drehen und den Bräter bei 170 Grad Ober- und Unterhitze für circa 20 – 30 Minuten in den Ofen schieben. Dabei die Keule ab und zu mit der Bratbutter überlöffeln.

Die Feigen von oben einschneiden und die Lorbeerblätter hineinstecken.

Rotwein und roten Portwein in einem kleinen Topf reduzieren, flamieren, die Feigen hineinsetzen. Abgedeckt im Ofen (neben dem Reh-Bräter) circa 10 – 15 Minuten weich schmoren.

Wenn die Rehkeule medium gegart ist, mit dem Chicoree zusammen herausnehmen und zehn Minuten abgedeckt an einem warmen Platz ruhen lassen.

Den restlichen Inhalt des Bräters passieren, anschließend mit dem Wildfond aufgießen, kurz reduzieren, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Durchsieben und als Sauce reichen.

Die Keule aufschneiden und mit dem Chicoree und den Feigen anrichten.

Zum Schluss die grob zerstoßenen Haselnüsse in etwas Butter in der Pfanne rösten und über den Chicoree streuen.



**Tipp:**

Scheuen Sie sich nicht, Wild rosa zu servieren, auch wenn Sie oft lesen, dass es durchgegart werden soll. Durchgebraten ist eine Rehkeule zu trocken.

© by JBK/Idee: Kleeberg

**Dessert: Kürbisschnecken mit Passionsfrucht-Chili-Sabayon und Schokoladen-Muskat-Eis von Johann Lafer**

**Zutaten für vier Personen**

175 g	Mehl
570 ml	Milch
10	Eier
0,5	Zitrone, unbehandelt
1	Vanilleschote
60 g	Butterschmalz
500 g	Muskatkürbis
50 g	Butter
240 g	Zucker
50 g	Tahiti Vanillezucker
1	Zimstange
1	Sternanis
0,5	Chilischote, rot
100 g	Passionsfruchtmark
250 ml	Sahne
20 g	Kakao
100 g	Bitterkuvertüre
2 cl	Rum
	Muskatnuss
	Salz

**Zubereitung**

Für den Teig: Mehl, 320 Milliliter Milch, zwei Eier, abgeriebene Schale von einer Zitrone, Mark von einer Vanilleschote und einer Prise Salz verrühren. Anschließend aus dem Teig nach und nach sechs Pfannkuchen in heißem Butterschmalz backen und die Pfannkuchen beiseite stellen. Wenn die Pfannkuchen in einem „Crepe-Maker“ gemacht werden, ist kein Butterschmalz nötig.

Für die Kürbismarmelade: Den Kürbis schälen, entkernen, reiben. Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Kürbis mit der zerlassenen Butter, 100 Gramm Zucker und Vanillezucker circa 30 Minuten garen, bis er weich ist. Sternanis halbieren und mit der Zimtstange ebenfalls beigeben und weiter ziehen lassen, bis ein weicher Brei entstanden ist. Anschließend auskühlen lassen. Sternanis und Zimtstange entfernen.

Die Pfannkuchen einzeln mit der Kürbismarmelade bestreichen, einrollen. Einen zweiten Pfannkuchen um den ersten wickeln und schräg aufschneiden.

Für die Passionsfrucht-Chili-Sabayon: Die halbe Chilischote entkernen und klein schneiden. Chili und Passionsfruchtmark aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend vier Eigelb und 60 Gramm Zucker dazugeben und über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Achtung: Das Wasser darf nicht kochen, weil sonst das Ei gerinnt.

Für das Schokoladen-Muskat-Eis: 250 Milliliter Milch, Sahne, 80 Gramm Zucker und den Kakao zusammen aufkochen und dann vom Herd nehmen.

Die Bitterkuvertüre grob hacken in die Masse geben und darin vollständig auflösen.



Anschließend die Masse mit zwei Voll-Eiern, zwei Eigelb „zur Rose abziehen“. (Tipp: Dies ist ein Fachbegriff aus der Küche und bedeutet in diesem Fall, dass die Schokoladen-Eis-Masse vorsichtig in die Ei-Masse gerührt wird. Anschließend wird der Topf noch einmal auf den Herd gestellt und die Masse unter Zugabe von vorsichtig Hitze langsam mit einem Löffel gerührt, bis diese stockt. Die Konsistenz ist dann richtig, wenn man den Löffelrücken mit der Masse überzieht und beim Daraufblasen eine Rose entsteht.)

Anschließend die Masse durch ein feines Sieb passieren und mit Rum und Muskatnuss verfeinern. Die Masse in der Eismaschine solange frieren, bis eine cremige Eismasse entstanden ist.

Falls keine Eismaschine zur Hand, Masse in eine Metallschüssel füllen und alle halbe Stunde umrühren, bis eine cremige Eismasse entstanden ist.

Passionsfrucht-Chili-Sabayon auf den Tellern verteilen, die Kürbisschnecken darauf geben und mit dem Schokoladen-Muskat-Eis servieren.

**Tipp:**

Man kann – auch, wenn schwer zu finden – auch auf gekaufte Kürbismarmelade zurückgreifen.