

| Kerners Menü am 10. November 2006 | **„Alles aus einem Topf“**

Vorspeise: Rheinische Brotsuppe mit Miesmuscheln von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

2 kg	Miesmuscheln, gewaschen und entbartet
400 g	rheinisches Roggen-Sauerteigbrot
200 g	Zwiebeln
4 Zehen	Knoblauch
150 g	Möhren
50 g	Petersilienwurzeln
200 g	Staudensellerie
1	Fenchelknolle
2	Zitronen, bio
0,5 Ltr.	Weißwein, trocken
3	Lorbeerblätter
4 Zweige	Thymian
4 EL	Petersilie, glatt
1 Ltr.	Geflügelbrühe
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Butterschmalz
	Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

Sauerteigbrot in Würfel schneiden und mit zwei Thymianzweigen in Butterschmalz in einer flachen Pfanne zu Croûtons rösten.

Muscheln nachwaschen, dabei alle nicht geschlossenen aussortieren. Zwiebeln, Knoblauchzehen, Möhren, Petersilienwurzeln, Staudensellerie und Fenchel waschen bzw. schälen und in Würfel schneiden. Das Gemüse in Pflanzenöl anschwitzen, Wein zugeben und einkochen lassen. Die Brühe angießen, Gewürze und Lorbeerblätter zugeben, aufkochen lassen, die Muscheln zugeben und circa drei Minuten bei geschlossenem Deckel kochen.

Zitronen schälen und auspressen.

Zwischendurch durchrühren oder den Topf schütteln, damit sich die Muscheln verteilen, mit Salz und Zitronensaft vorsichtig abschmecken.

Muscheln herausnehmen und in eine separate Schüssel füllen.

Croûtons, gezupften Thymian, grob gemahlene schwarze Pfeffer und Zitronenschale dazu geben und mit der Brühe auffüllen. Petersilie hacken und zugeben.

Zunächst bleiben die Croûtons knusprig, dann geben sie ihr Aroma an die Suppe ab; je länger sie in der Suppe sind, umso mehr verändert sich ihre Konsistenz.



© by JBK/Idee: Kleeberg

Zwischengang: Schwammerlgulyas mit Griesnockerl von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

700 g	Schwammerl (gemischte Pilze z.B. Pfifferlinge, Austernpilze, Herrenpilze, Steinpilze, Kräutersaibling Maronen=Braunkappen, bevorzugt: Krause Glucke)
400 g	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Butter
1 EL	Rapsöl
100 ml	Weißwein
0,5 TL	Piment d' Espelette (milder Cheyenne-Pfeffer)
1 TL	Paprika, gemahlen, edelsüß
100 ml	Sahne
2 EL	Schmand
1	Ei, bio
100 g	Hartweizengries
1 Msp.	Muskatnuss, gemahlen
1 Ltr.	Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
100 g	Parmesan, frisch gerieben
1 Bund	Blattpetersilie
	Fleur de Sel (Meersalz)
	Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Die Pilze putzen und vierteln.

Schalotten klein schneiden und Knoblauch fein hacken. Beides in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter und einem Esslöffel Rapsöl anschwitzen. Dann Piment d' Espelette und die Pilze dazugeben. Einen Schuss Weißwein hinzufügen und alles noch mal kurz durchschmoren lassen.

Sahne und Schmand hinzufügen, umrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Blattpetersilie fein hacken und zum Schluss unterheben.

Für die Griesnockerl: Einen Esslöffel Butter mit einem Ei schaumig rühren. Den Gries, eine Prise Fleur de Sel und eine Messerspitze gemahlene Muskatnuss hinzufügen. Alles miteinander verrühren.

Die Fleischbrühe in einem Topf zum Kochen bringen. Mit einem Teelöffel die Nockerl abstechen und in der Brühe etwa 20 Minuten köcheln lassen. Mit einer gelochten Schöpfkelle oder einem Sieb herausnehmen. Zum Servieren auf die Schwammerlgulyas legen.

Tipp:

Statt der Griesnockerl passt auch frisches Brot dazu.

1. Hauptgang: Möhrendurcheinander mit Butter-Ferkel und grüner Wiese von Frank Rosin

Zutaten für vier Personen

500 g	Möhren
250 g	Kartoffeln
1 EL	Speckwürfel
1 Zehe	Knoblauch
1	Schalotte
1 Ltr.	Brühe (Geflügel- oder Gemüsebrühe)
2	Lorbeerblätter
1	Gewürznelke
4	Pfefferkörner
5 EL	Olivenöl
2 kg	Ferkelnacken
4 Bund	Minze
4 Bund	Kerbel
4 Bund	Basilikum
20	Kirschen, getrocknet
einige Zweige	Koriandergrün
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Kürbiskernöl
	Apfelmost

Zubereitung

Den Ferkelnacken circa 30 Sekunden in Olivenöl anbraten und dann für ca. 45 Minuten bei 150 Grad im Backofen garen.

Die Möhren schaben, die Kartoffeln schälen und beides in Würfel schneiden. (Man kann auch gefrorenes Gemüse nehmen.) Die Schalotte, den Speck und Knoblauch ebenfalls fein würfeln. Alles zusammen in einem Topf langsam anschwitzen.

Gewürfelte Möhren und Kartoffeln dazu geben und mit etwas Brühe auffüllen. Kräuter und Gewürze hinzu geben und alles 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch immer soviel Brühe nachgießen, dass die Zutaten gerade bedeckt sind.

Sobald das Gemüse bissfest gekocht ist, die Kräuter zuerst aus dem Topf nehmen und dann das Gemüse im Topf mit einem Stampfer zudrücken. Mit etwas Olivenöl verrühren, damit das Ganze schön sämig wird.

Den fertig gegarten Ferkelnacken von der Schwarte befreien, in kleine Medaillons schneiden und anschließend auf dem Möhreintopf anrichten.

Die Kräuter lesen, mit dem Kürbiskernöl und dem Apfelmost ein Dressing erstellen. Die Kräuter in eine Schüssel geben und mit dem Dressing abschmecken. Achtung: Das Dressing nicht nachwürzen, da die Kräuter Aromen wie Salz und Pfeffer selbst enthalten. Die Kräuter vorsichtig mit dem Dressing vermengen, die Kirschen dazu geben und auf einer Ferkelscheibe anrichten.

2. Hauptgang: Hähnchen in Kokos-Zitronengras-Fond mit Garnelen von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

4	Hähnchenschenkel (von der Maispoularde)
2 EL	Olivöl
3 Stangen	Zitronengras
50 g	Ingwer
3 Zehen	Knoblauch
1	Chilischote
200 ml	Geflügelfond
1	Kaffirlimonenblatt
6 Zweige	Koriander
1	Limette
400 ml	Kokosmilch
200 ml	Sahne
2 EL	Sojasauce
2,5 EL	Sweet Chili Sauce
8	Garnelen
2 EL	Koriander, frisch
60 g	Zuckerschoten
1	Karotte
12	Shiitake-Pilze
3 EL	Sesamöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Hähnchenschenkel am Gelenk halbieren. Die Hähnchenteile mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl im Schnellkochtopf anbraten.

Das Zitronengras flach klopfen, Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln, die Chilischote halbieren und entkernen und in feine Streifen schneiden. Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Chili in den Schnellkochtopf geben und mit anbraten. Geflügelfond dazugießen und das Kaffirlimonenblatt, Korianderzweige, den Saft von einer halben Limette, Kokosmilch und Sahne zugeben. Alles pikant mit Sojasauce und Sweet Chili Sauce abschmecken.

Den Schnellkochtopf mit einem Deckel verschließen, auf den Herd stellen und aufkochen lassen. Wenn der erste Ring erscheint, die Hähnchenteile bei kleiner Flamme circa 15 – 20 Minuten garen, dann den Herd abdrehen.

Die Zuckerschoten kurz in Salzwasser blanchieren. Die Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Die Shiitake-Pilze halbieren. Die Schale einer halben Limette in feine Streifen schneiden und mit den Zuckerschoten, den Karottenstreifen und den Pilzen in heißem Sesamöl in einer Pfanne anbraten.

Nach der vorgegebenen Kochzeit die fertigen Hühnerteile aus dem Sud nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden.

Den Kokossud durch ein Sieb passieren und mit einem Zauberstab aufmixen. Die küchenfertigen Garnelen zugeben und darin circa drei bis fünf Minuten garen.

Anschließend Hühnerfleisch und Asiagemüse in den Kokossud geben und kurz erwärmen.

Einen Esslöffel Korianderblätter hacken und ebenfalls dazugeben. Den Eintopf mit einem Korianderblatt garnieren.

**Dessert: Süße Mandarinen-Polenta mit geeister Lebkuchensahne
von Alexander Herrmann**

Zutaten für vier Personen

100 ml	Weißwein
200 ml	Orangensaft
100 ml	Apfelsaft
3-5 EL	Polentagrieß
0,5	Vanilleschote
2,5 EL	Zucker
0,5	Zimtstange
1 EL	Süßrahm-Butter, kalt
4	Mandarinen
4 Stangen	Löffelbisquit
100 ml	Sahne
0,5 Päckchen	Lebkuchengewürz
1 TL	Kakaopulver
0,2 cl	Grand Marnier (Likör)

Zubereitung

Die Sahne mit einem Teelöffel Zucker und Lebkuchengewürz steif schlagen, in eine Auflaufform füllen und vierzig Minuten im Tiefkühlfach anfrieren.

Danach die Mandarinen mit einem Messer schälen, die Schale reiben und Fruchtfleits herausschneiden. Den Löffelbisquit in Würfel schneiden.

Ein bis zwei Esslöffel Zucker in einem Topf mit einem kleinen Schuss Weißwein einkochen lassen bis es dicke Blasen wirft. Zu diesem hellen Karamell wird der restliche Weißwein, Orangensaft, Apfelsaft, die ausgekrazte Vanilleschote samt Mark und Zimtstange hinzugegeben. Das Ganze aufkochen, den Polentagrieß einrühren, ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Anschließend den Deckel darauf setzen und zehn Minuten, ohne Hitze, quellen lassen.

Abschließend die Polenta erneut erwärmen, Zimtstange und Vanilleschote entfernen, die kalte Butter zusammen mit der geriebenen Mandarinschale einrühren und mit Grand Manier veredeln.

In dekorative Schälchen verteilen, die Mandarinenfilets und Löffelbisquits darauf geben, die geeiste Lebkuchensahne hinzu und mit Kakaopulver bestreuen.