

| Kernels Menü am 1. Dezember 2006 | „Weihnachtsvorfreude“

Vorspeise: Feta-Dill-Dreiecke von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

8 Scheiben	Brickteig (Fertigprodukt)
150 g	Fetakäse
1	Frühlingszwiebel
1 Bund	Dill, bio
40 g	Butter
1	Ei, bio
2	Pfirsiche, vollreif
0,5 Schote	Chili
1 TL	Cidre-Essig
1 TL	Limettensaft (frischgepresst)
20 ml	Traubenkernöl
	Pfeffer
	Fleur de Sel (Meersalz)

Zubereitung

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Aus den runden Brickteigblättern mittig Rechtecke herausschneiden. Diese halbieren und deren Mitte von beiden Seiten durch die Butter ziehen.

Den Dill fein hacken, das Grün der Frühlingszwiebel fein schneiden. Den Fetakäse zerbröseln. Alles miteinander mischen, mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Das Ei kurz schlagen und die Ränder der Brickteigblätter von beiden Seiten damit bestreichen. Einen Esslöffel der Feta-Masse auf das halbierte Brickteigblatt geben und zum Dreieck falten. Zum Schluss mit etwas Traubenkernöl bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen die Dreiecke auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 220 Grad etwa 8-10 Minuten backen.

Für die Sauce: Eine halbe Chili-Schote klein schneiden. Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser geben, danach in Eiswasser abschrecken und häuten, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Alles pürieren. Mit dem Limettensaft und dem Essig vermischen, schließlich mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Zwischengang: Hirschrücken mit Pflaumenrahm und Printen von Horst Licher

Zutaten für vier Personen

800 g	Hirschrücken (wahlweise Rehrücken)
5	Wacholderbeeren
8	Pflaumen
3 EL	Pflaumenschnaps (Sliwowitz)
1 EL	Preiselbeergelee
3 EL	süße Sahne
8	Printen
20 g	Butter
	Öl zum Braten
	Salz
	Pfeffer
	Zimt

Zubereitung

Den Hirschrücken in schöne Medaillons schneiden (je circa 100 g), mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer heißen Pfanne mit den Wacholderbeeren von jeder Seite kurz anbraten und warm stellen.

Nun die Pflaumen halbieren und entkernen, kurz mit Butter in der Pfanne ausschwenken. Den Pflaumenschnaps und das Preiselbeergelee mit der Sahne dazugeben, einmal aufkochen lassen und mit etwas Zimt abschmecken.

Die Printen in feine Streifen schneiden.

Auf einem Teller ein Medaillon mit Pflaume und Sauce hübsch anrichten und die Printenstreifen dazureichen.

© by JBK/Idee: Licher

1. Hauptgang: In Olivenöl gegarter Kabeljau mit Fenchelsalat und schwarzem Trüffel von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

1 kg	reines Rückenfilet (Loins) vom Kabeljau, ohne Haut und ohne Gräten, frisch
1 kg	mittelgrobes Meersalz (kein graues)
1 Ltr.	Olivenöl
1 Bund	Zitronenthymian
1 Knolle	Knoblauch
1	Zitrone, bio
4 Knollen	Fenchel, bio
2 EL	Butter
0,1 L	Champagner
8 cl	weißer Portwein
4 cl	Madeira
8 EL	Rotweinessig
12 EL	Sonnenblumenöl, kaltgepresst
1 Dose à 50 g	schwarzer Trüffel
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Zucker

Zubereitung

Backofen auf 60 Grad vorheizen.

Das Kabeljaufilet in einer flachen Form mit dem Meersalz bedecken und fünf Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach das Salz sorgfältigst in reichlich kaltem Wasser abwaschen und den Fisch abtrocknen.

Das Olivenöl auf 60 Grad erwärmen, Zitronenthymian, ungeschälten Knoblauch halbieren, Zitrone halbieren und hineingeben, den Fisch in Portionen à circa 70 Gramm schneiden und ins warme Öl legen. Bei 60 Grad 20 Minuten im Ofen garen. Zum Servieren gut abtropfen lassen.

Den Fenchel dünn hobeln, in einer Schüssel ansalzen und kurz ziehen lassen. Den Trüffel in feine Scheiben schneiden.

Die Butter in einer Sauteuse aufschäumen lassen, die Trüffelscheiben kurz anschwitzen, nach und nach mit Champagner, Portwein und Madeira ablöschen. Einkochen, dann vom Herd nehmen und mit Rotweinessig und Sonnenblumenöl verrühren, leicht zuckern und pfeffern.

Den Fenchel damit anmachen, eventuell nachsalzen und mit dem Kabeljau servieren.

Tipp

Mit Trüffel ist es ein recht festliches Gericht, aber mit etwas knuspriger Pancetta – italienischem Speck – schmeckt es ebenfalls gut.

2. Hauptgang: Kotelett vom Stubenküken mit Adventsaromen auf Petersilienwurzeln von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

2	Stubenküken
150 g	Schweinenetz (beim Metzger bitte vorbestellen)
1	Zwiebel
3	Brötchen (am besten schon 2-3 Tage alt)
60 g	Mandelblättchen
4	Backpflaumen
1	Ei
0,25 Ltr.	Milch
1 TL	Lebkuchengewürz
500 g	Petersilienwurzel
1 Knolle	Rote Beete (vorgegart, vakuumverpackt)
2	Lorbeerblätter
3 Zehen	Knoblauch
1	Orange, unbehandelt
0,1 Ltr.	Weißwein
4 cl	Noilly Prat (Wermut)
0,25 Ltr.	Sahne
0,5 Bund	Blattpetersilie
	Pflanzenöl
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
	Kardamom

Zubereitung

Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Das Schweinenetz in kaltem Wasser wässern, die Brötchen in kleine Würfel schneiden und im Ofen auf einem Blech bei circa 80 Grad trocknen. Den Knoblauch schälen und eine Zehe fein hacken. Die Zwiebel schälen und mit den Backpflaumen in kleine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten, die Milch aufkochen, beides mit dem gehackten Knoblauch über die getrockneten Brotwürfel geben. Mit einem Deckel abdecken und 15 Minuten ziehen lassen.

Die Temperatur im Backofen auf 140 Grad erhöhen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Petersilie hacken. Etwas der Orangenschale abreiben.

Die Petersilienwurzel schälen, je nach Größe längs vierteln oder sechsteln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rote Beete würfeln. Von den Stubenküken die Brüste und Keulen abtrennen, die Flügel abtrennen und die Schenkelknochen sauber putzen. Danach die Röhrenknochen entfernen und die Keulen leicht plattieren. Für die Füllung nun die Brotmasse mit Ei, dem Orangenabrieb, Mandeln, Backpflaumen und Lebkuchengewürz und einem Esslöffel der gehackten Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schweinenetz gut ausdrücken, auseinander ziehen und in vier DIN A4 große Stücke teilen. Auf jedes Stück eine Brust legen mit der Hautseite nach unten, die Brotmasse darauf setzen und mit der Keule belegen. Das Ganze zu einem Kotelett formen und dünn mit dem Schweinenetz ummanteln. Die Nahtstelle sollte auf der Keulenseite sein.

Jetzt die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten kurz in Öl anbraten (die Nahtstelle vom Netz zuerst) und dann im Backofen bei 140 Grad Umluft circa 20 Minuten fertig garen. Wichtig: Die Brust sollte oben sein, da sie schneller gart.



Die letzten fünf Minuten bei Grillstufe garen damit die Koteletts schön Farbe nehmen. Für das Gemüse nun die Petersilienwurzeln und die Rote Beete mit den beiden geschälten Knoblauchzehen und den Lorbeerblättern anbraten, mit Wein und Noilly Prat ablöschen und mit der Sahne auffüllen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Kardamom und Muskat abschmecken. Anschließend circa acht Minuten weiter garen.

Vor dem Servieren den Knoblauch und die Lorbeerblätter entfernen und die restliche Petersilie zugeben, beim Kotelett evtl. überschüssiges Schweinenetz entfernen und schnell servieren.

© by JBK/Idee: Zacherl

Dessert: Glühwein-Creme in der Zimtwaffel mit Rumtopf-Früchten von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

300 ml	Rotwein, kräftig
4 Blatt	Gelatine
1 Stange	Zimt
1	Nelke
6	Eier
80 g	Zucker
400 ml	Schlagsahne
60 g	Puderzucker
60 g	Mehl
30 g	Butter
1 Glas	Rumtopffrüchte
1	Orange, bio
1	Zitrone, bio
1 TL	Glühweingewürz
2 Prisen	Apfelkuchengewürz, ersatzweise Zimtpulver
	Salz
	Vanillezucker
	Öl zum Bestreichen

Zubereitung

Den Rotwein bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Orangen- und Zitronenschale abreiben, die Orange auspressen. Die Eier trennen.

Sechs Eigelb, etwas Orangen- und Zitronenschalenabrieb, Glühweingewürz, Zimtstange, Nelke und Zucker mit dem reduzierten Rotwein unter ständigem Rühren in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, Gelatine gut ausdrücken und in der Masse auflösen.

Die Sahne steif schlagen. Die Butter zerlassen.

Die Creme durch ein Sieb passieren und auf Eiswasser kalt schlagen. Den Orangensaft zugeben. Zum Schluss die Schlagsahne vorsichtig unterheben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Das Waffeleisen vorheizen. Puderzucker mit Mehl, Apfelkuchengewürz (oder Zimtpulver), etwas Vanillezucker, zwei Eiweiß, Gewürzen und der zerlassenen Butter glatt rühren.

Das Waffeleisen mit Öl bestreichen, eine kleine Schöpfkelle Teig darauf geben, den Deckel schließen und die Waffel goldbraun backen. Waffel-Herzen mit Hilfe einer Tütenform formen und auskühlen lassen.

Glühweincreme in einen Spritzbeutel füllen und damit die Waffeltüten füllen. Zur Garnierung Rumtopffrüchte ohne Saft darauf setzen.