

| Kerners Menü am 8. Dezember 2006 | „ohne Motto“

Vorspeise: Gefüllte Gemüseröllchen von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

1 Paket	Brickteig
1	Zucchini, bio
1	Karotte, bio
1	Kartoffel, bio
2 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch
2 EL	Butter
1	Ei, bio
	Pfeffer, schwarz
	Fleur de Sel (Meersalz)
	Cumin (Kreuzkümmel)
	Piment d'Espelette
	Chili

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Brickteig in etwa sechs Zentimeter breite Längsstreifen schneiden. Zucchini waschen. Karotte und Kartoffel waschen und schälen. Nun das Gemüse grob raspeln.

Knoblauchzehen schälen, fein hacken und unter das Gemüse mischen.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Das Gemüse in die Pfanne geben und mit einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer, Meersalz, Cumin, Chili und Piment d'Espelette würzen. Alles bei niedriger Hitze einige Minuten gut durchschmoren lassen.

Währenddessen Butter schmelzen. Dann die Teigstreifen großzügig mit der zerlassenen Butter bestreichen. Ein Ei trennen.

Je einen Esslöffel der Gemüsefüllung auf einen Teigstreifen legen, daraus ein kleines Röllchen formen und die Enden mit Eiweiß zukleben. Die fertigen Röllchen mit Eigelb bestreichen.

Die Gemüseröllchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 15 Minuten bei 200 Grad backen.

Zwischengang: Gebratene Jakobsmuscheln auf Kürbisragout von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

300 g	Muskatkürbis
2	Schalotten
1	Chilischote, mittelscharf
1	Orange
150 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Olivener Öl
1 Zehe	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer, klein
1	Vanilleschote, getrocknet
1	Zimtstange
1 TL	Kardamom
6	Jakobsmuscheln, ausgelöst, weißes Fleisch
1 EL	Butter
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Öl
	Salz
	Koriander aus der Mühle

Zubereitung

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in circa 0,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Chilischote entstrunken, entkernen und längs halbieren. Nur eine Hälfte quer in feine Streifen schneiden.

Eine halbe Orange auspressen. Kürbis, Schalotten und Chilischote bei milder Hitze im Öl glasig anschwitzen, mit Orangensaft ablöschen, die Brühe dazugeben und 15 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Einen Teil der Kürbiswürfel als Einlage herausnehmen, die übrigen Würfel mit der Flüssigkeit und dem Olivenöl pürieren. Eine halbe Knoblauchzehe, eine Scheibe Ingwer und ein Viertel ausgekratzte Vanilleschote einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen. Dann wieder entfernen. Die Kürbiswürfel wieder dazugeben und mit Salz und etwas frisch geriebenem Koriander aus der Mühle würzen.

Je nach Vorliebe Petersilie hacken und darüber streuen.

Vanilleschote und Zimt zerstoßen und je einen Teelöffel mit dem Kardamom in eine Gewürzmühle füllen.

Die Jakobsmuscheln quer halbieren und in einer heißen Pfanne in ein paar Tropfen Öl auf beiden Seiten insgesamt etwa eine Minute anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter hineinschmelzen lassen, mit Salz und aus der Gewürzmühle würzen.

Das Kürbisragout in tiefen, warmen Tellern anrichten und je drei Scheiben Jakobsmuscheln darauf legen, mit Petersilienblättchen garnieren.

1. Hauptgang: Entenbrust in Brokkolirahm mit afrikanischen Süßkartoffeln im Kräutermantel von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

2	Entenbrüste
0,5 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Basilikum
2	Eier
1	Brokkoli, groß
50 g	Butter
1 Knolle	Ingwer
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
250 g	Crème Double
8	Süßkartoffeln, afrikanisch, groß
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Öl zum Braten

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln ungeschält in Scheiben schneiden und kochen.

Die Knoblauchzehen, Schnittlauch und Basilikum fein hacken. Die Eier aufschlagen, Knoblauch und Kräuter unterrühren, mit Salz würzen.

Die Kartoffelscheiben auf einem Backblech verteilen und mit der Ei-Kräutermischung bestreichen. Im Backofen bei 180 Grad circa fünf Minuten backen.

Die Zwiebel fein hacken und die Ingwerknolle in feine Scheiben schneiden. Beides in einem Stieltopf mit einem Tropfen Öl und der Hälfte der Butter andünsten. Die Brokkoliröschen fein schneiden und mit der Crème Double dazugeben. Das Ganze bei kleiner Hitze köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Entenbrust an der Fleischseite von Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer einreiben.

In einer Bratpfanne mit wenig Öl die Entenbrust zuerst von der Fettseite anbraten. Wenn diese knusprig ist, die Fleischseite braten. Vorsicht: Das Entenfett spritzt sehr stark. Nach dem Braten die Entenbrust in Scheiben aufschneiden.

Zum Anrichten zwei Scheiben Kartoffeln auf einen Teller legen, die Brokkoli-Sauce darüber geben und die rosa gebratene Ente darauf legen.

2. Hauptgang: Kalbskotelett unter der Trüffelkruste mit Buttermilch-Risotto von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

3 Zweige	Thymian
150 g	Butter, weich
30 g	Trüffelbutter
1 EL	Trüffelöl
130 g	Semmelbrösel
1	Ei
2 EL	Butterschmalz
4	Kalbskoteletts à 220 g, küchenfertig
4	Schalotten
1 Zweig	Rosmarin
200 g	Risotto-Reis
0,5 TL	Safranfäden
80 ml	Weißwein
400 ml	Geflügelfond
100 ml	Buttermilch
40 g	Parmesan
3 Blätter	Salbei, frisch
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen in der Grillfunktion auf 115 Grad vorheizen.

Für die Trüffelkruste die Blätter von einem Thymianzweig abstreifen und fein hacken und das Ei trennen. 100 Gramm weiche Butter, Trüffelbutter und Trüffelöl mit dem Quirl des Handrührgerätes schaumig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianblätter, Semmelbrösel und Eigelb zugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse mit Hilfe von Backpapier zu einer dicken Rolle formen und in den Kühlschrank legen.

Zwei Schalotten schälen und halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts bei starker Hitze von jeder Seite eine halbe Minute goldbraun anbraten. Hitze um die Hälfte reduzieren und Schalottenhälften, zwei Thymianzweige und den Rosmarinzweig zugeben. Koteletts weitere drei Minuten von jeder Seite braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Koteletts auf ein mit Alufolie belegtes Backblech legen.

Die feste Trüffelbuttermasse aus dem Backpapier rollen und in zwei bis drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben gleichmäßig auf den Koteletts verteilen und unter dem Backofengrill auf der zweiten Schiene von unten goldbraun überbacken.

Geflügelfond heiß werden lassen. Zwei Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Schalottenwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis und Safran zugeben, kurz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Unter Rühren den Wein fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Dann ein Drittel des heißen Geflügelfonds angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang noch zwei mal wiederholen, bis der Fond verbraucht ist. Dies dauert etwa 18 bis 20 Minuten. Dabei immer wieder rühren damit der Reis nicht ansetzt. Topf vom Herd nehmen und Buttermilch zugeben.

Parmesan reiben. Salbeiblätter zupfen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, 30 Gramm Butter und Parmesan unterrühren. Mit Salbeiblättchen bestreuen.

**Dessert: Obstsalat mit Olivenöl, Kräutern und Schokoladensorbet
von Kolja Kleeberg**

Zutaten für vier Personen

1	Mango
2	Blutorangen
2	Feigen, blau
2	Williamsbirnen
1	Apfel, möglichst eine rote Sorte
2	Maracuja
4	Datteln, frisch
1	Granatapfel
0,2 Ltr.	Olivenöl, Olio Verde von Biancolilla Oliven
1	Limone
0,5 Bund	Thymian
0,5 Bund	Estragon
0,5 Bund	Minze
0,5 Bund	Rosmarin
600 ml	Wasser
300 g	Zucker
450 g	Kuvertüre (60% - 70% Bitterschokolade)
3 EL	Kakao
1 EL	löslicher Kaffee
6 Blatt	Gelatine, weiß

Zubereitung

Für das Sorbet: Die Gelatineblätter in einer Schüssel mit Wasser einweichen.

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen. Kuvertüre zerkleinern und mit dem Zuckerwasser, dem Kakao und dem löslichen Kaffee aufkochen.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und zugeben. Dabei rühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Die gesamte Sorbetmasse durch ein Sieb passieren, etwas abkühlen lassen. Dann mit einem Pürierstab aufmixen. Anschließend in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Obstsalat: Blutorangen schälen und filetieren – dabei den Saft auffangen. Feigen vierteln. Williamsbirnen halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Den Apfel vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Maracujas halbieren. Datteln schälen, halbieren und entkernen. Den Granatapfel entkernen und nur die Kerne verwenden!

Limone auspressen. Thymian, Estragon, Minze und Rosmarin zupfen und fein hacken.

Mango schälen, zwei Seiten längs vom Kern lösen und in Streifen schneiden. Restliches Mangofruchtfleisch mit Blutorangensaft und Limonensaft mixen. Etwas Olivenöl unterrühren und als Sauce auf den Tellern verteilen.

Sämtliche Früchte locker darauf verteilen, mit den Kräutern bestreuen und das restliche Olivenöl darüber träufeln. Etwas Sorbet dazugeben.