



| Kernels Menü am 15. Dezember 2006 | „Achtung, Klassiker!“

Vorspeise: *Garnelenpfännchen mit Knoblauch und Peperoni von Ralf Zacherl*

Zutaten für vier Personen

12	Riesengarnelen (Größe 8/12, ohne Kopf)
3 Zehen	Knoblauch
2-4	Peperoni (je nach Schärfe der Peperoni)
2 Zweige	Thymian
1 EL	Blattpetersilie
5 EL	Olivenöl
100 g	Butter
1	Ciabatta oder Baguette
	Salz
	Pfeffer, schwarz

Zubereitung

Die Garnelen von der Schale und dem Darm befreien, den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Petersilie und Thymian waschen und hacken.

Jetzt das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und kurz von beiden Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Danach die Butter in die Pfanne geben und wenn diese beginnt zu schäumen, die Hitze reduzieren. Nun den Knoblauch, Thymian, Petersilie und Peperoni zur Butter geben, leicht salzen und unter Rühren weiter braten.

Wenn der Knoblauch leicht Farbe annimmt, die Garnelen zugeben, mit der Butter übergießen und schnell mit Ciabatta servieren.

© by JBK/Idee: Zacherl



Zwischengang: *Geträufeltes Nudelgangerl aus dem Parmesanlaib von Alfons Schuhbeck*

Zutaten für vier Personen

600 ml	Geflügelbrühe
0,5 Zehe	Knoblauch
0,5 Knolle	Ingwer
30 g	Butter
1 TL	Trüffel, gehackt
400 g	Nudeln (z.B. Linguine)
1-2 EL	Olivenöl
1	Käselaib, vorzugsweise Parmesan (am besten ohne große Löcher) Pfeffer aus der Mühle Salz Cayennepfeffer

Zubereitung

Knoblauch und Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

Für den Trüffelfond: Die Geflügelbrühe aufkochen, die Butter und einen Teelöffel gehackten Trüffel hineingeben, Knoblauch und eine Scheibe Ingwer einlegen und mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Dann Knoblauch und Ingwer entfernen. Etwa 200 Milliliter Sud in einen kleinen Topf geben, den restlichen Sud in eine tiefe Pfanne geben.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen (vier Minuten kürzer als auf Packung angegeben), dabei gelegentlich umrühren. Auf ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen, nicht mit Wasser abspülen. Die Nudeln auf einer sauberen Arbeitsfläche oder einem Backblech ausbreiten, kurz ausdampfen lassen und mit Olivenöl vermengen.

Die Nudeln in dem heißen Trüffelfond in der hohen Pfanne erhitzen, bis die Flüssigkeit von den Nudeln aufgesogen ist.

Vom Käselaib den Deckel abschneiden und in der Mitte eine kleine Mulde aushöhlen, am besten mit einer Schöpfkelle oder einer Gabel. Den Käse für später aufbewahren.

Jeweils eine Portion Nudeln mit etwas Sud in den Käselaib geben. Dabei immer vom Rand des Käses mit Hilfe einer Schöpfkelle oder einer Gabel etwas abkratzen und unter die Nudeln mischen. Zuletzt mit etwas Pfeffer aus der Mühle verfeinern.

Sofort auf heißen Tellern verteilen, da der Käselaib besonders am Anfang kalt ist. Mit fein gehobelten Trüffelscheiben bestreuen.

Tipp:

Ohne Parmesanlaib erhitzt man die gekochten Nudeln im Sud und zieht zuletzt den Parmesan darunter. Für etwas Schaum oben drauf mixt man den Sud einfach auf und zieht etwas Schaum über das angerichtete Gericht, für einen feinen Trüffelgeschmack kann man etwas Trüffelöl oder frisch gehobelten Trüffel hineingeben.

1. Hauptgang: Seezungenfilets „bonne femme“ von Lea Linster

Zutaten für vier Personen

4	Seezungen, frisch, je 800 g
8	Champignons, weiß, groß
150 g	Nordseekrabben, frisch
2	Schalotten
200 ml	Sekt oder Champagner
500 ml	Hühnerfond
90 g	Butter
1 Becher	Sahne
0,5	Zitrone
1 Bund	Kerbel
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Seezungen häuten und filetieren. Die Filets waschen, parieren d.h. von Häuten, Gräten und unerwünschtem Fett befreien. Mit Küchenpapier abtupfen und mit dem Küchenbeil vorsichtig plätzen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Die Schalotten schälen und fein schneiden.

Die Champignons säubern und entstielen. Die Champignonköpfe – sie sollten weiß und fest sein – in feine Scheiben schneiden und diese wiederum in feine Streifen. Die Stiele klein hacken.

Die Krabben pulen und im Kühlschrank kalt stellen.

In einer Kasserolle die gehackten Champignonstiele und die Schalotten in etwa 20 Gramm Butter leicht andünsten. Mit 100 Milliliter Sekt oder Champagner ablöschen und den Hühnerfond dazugeben. Um den Geschmack zu verbessern, können auch die Parüren - die Abfälle nach dem Parieren des Fisches, also Gräten, Haut – hinzugefügt werden. Alles 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, anschließend durch ein Haarsieb passieren.

Den Sud in einer kleineren Kasserolle reduzieren lassen und zum Binden mit dem Schneebesen 30 Gramm eiskalte Butter unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls zwei Tropfen frischem Zitronensaft abschmecken.

Die Champignonstreifen in einer Pfanne in etwa 20 Gramm Butter kurz anbraten, salzen und pfeffern.

Etwa 20 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Seezungen kurz vor dem Servieren von beiden Seiten darin dünsten, bis sie gar sind und während des Garens, etwa zehn Sekunden nachdem man die Seezunge in der Pfanne gewendet hat, den Rest des Sектs oder Champagners dazugeben.

Sahne steif schlagen. Den Sud aus der Fischpfanne in die Champignonsauce geben. Diese noch einmal kurz aufkochen und einen Esslöffel Sahne unterheben. Gedünstete Seezunge auf einem Küchenhandtuch abtropfen lassen.

So wird angerichtet: Champignonstreifen in die Tellermitte geben, die Filets darauf legen und mit den Nordseekrabben dekorieren. Die Sauce um den Fisch herum verteilen. Gezupften Kerbel zum Schluss auf den Fisch streuen.



2. Hauptgang: Gebratenes Kasseler auf Curry-Linsen von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

1 Dose	Linsen, vorgegart (Einwaage 800 g)
2	Äpfel, sauer
1	Gemüsezwiebel, groß
50 g	Butterschmalz
2 EL	Curry
2 EL	Weißwein
4	Kasseler Koteletts à 250 g
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

Zubereitung

Die Linsen auf einem Sieb abtropfen lassen. Äpfel schälen und vierteln, entkernen und dann in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Circa 25 Gramm Butterschmalz im Topf schmelzen lassen. Zwiebel und Apfelstücke darin andünsten, mit Curry bestäuben. Nochmals kurz andünsten und mit Wein ablöschen.

Nun die Linsen dazugeben und langsam erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

In der Zwischenzeit die Kasseler-Koteletts im restlichen Butterschmalz in der Pfanne von jeder Seite circa fünf Minuten braten.

© by JBK/Idee: Lichter



Dessert: *Vanillesoufflé mit Rumkirschen und Spekulatiuskrokant von Mario Kotaska*

Zutaten für vier Personen

300 g	Schattenmorellen, tiefgekühlt
400 g	Zucker
100 ml	Strohrum (80 %)
100 ml	Kirschnektar
100 ml	Portwein, rot
2	Orangen, unbehandelt
2	Zitronen, unbehandelt
1 Stange	Zimt
4	Vanilleschoten
100 g	Speisestärke
200 g	Gewürzspekulatius
50 g	Mandelstifte
60 g	Butter
60 g	Mehl
360 ml	Milch
6	Eier
	sowie Butter und Zucker zum Ausstreichen der Schälchen

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Celsius vorheizen.

Für das Kirschragout 200 Gramm Zucker in einem Topf erhitzen und einen hellen Karamell herstellen. Mit Portwein, Kirschnektar und einem Teil Strohrum ablöschen. Orangen und Zitronen schälen und aus den Vanilleschoten das Mark auskratzen. Zimtstange und das Mark von zwei Vanilleschoten dazugeben und mit der Schale der Zitrusfrüchte aufkochen. Mit Speisestärke zur gewünschten Dicke abbinden und durch ein Sieb passieren. Jetzt die Schattenmorellen hinzugeben und abkühlen lassen.

Die Mandelsplitter in einer Pfanne leicht rösten, dann herausnehmen. In der Pfanne aus 100 Gramm Zucker Karamell herstellen. Den Gewürzspekulatius mit den Mandelsplitten mischen und in den zu Karamell geschmolzenen Zucker fallen lassen. Auf Backpapier abkühlen lassen und grob hacken. Zum Garnieren aufbewahren.

Die Butter mit dem Mehl anschwitzen und in einer Sauteuse leicht abbrennen (ein weißer Film soll am Topfboden entstehen). Die Eier trennen. Die Milch und das restliche Vanillemark sowie zwei Schoten hinzugeben und durchkochen. Die Masse erkalten lassen und vier Eigelb nach und nach unterrühren.

Aus sechs Eiweiß und 100 Gramm Zucker einen steifen Eischnee schlagen und unterheben.

Die Masse in gebutterte und gezuckerte Förmchen drei Viertel hoch einfüllen und im Wasserbad im Ofen bei 160 Grad ca. 20-25 Minuten pochieren.

Tipp:

Im Förmchen servieren und ordentlich mit Puderzucker bestäuben. Das Kirschragout um die Förmchen verteilen und mit Spekulatiuskrokant bestreuen.