



| Kernels Menü am 29. Dezember 2006 | „Silvester“

Vorspeise: Strammer Max von der Jakobsmuschel mit Imperial Kaviar von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

4	Jakobsmuscheln, ausgelöst
4	Wachtelei
4 Scheiben	Speck, geräuchert (beim Metzger ganz dünn schneiden lassen)
4 Scheiben	Roggenbaguette
30 g	Imperial Kaviar
40 g	Crème fraîche
1	Limone, bio
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer
	Olivenöl
	Mehl

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Celsius vorheizen.

Die Jakobsmuscheln mit kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Jede Muschel mit einer Scheibe Speck quer ummanteln, sodass die Speckenden oben liegen. Diese leicht mit Mehl bestäuben.

Crème fraîche in eine kleine Schüssel abfüllen oder als Nocke abstechen, denn sie wird separat als Dipp serviert.

Die Brotscheiben mit Olivenöl marinieren und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad circa vier bis sieben Minuten rösten.

Die Wachtelei vorsichtig öffnen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl mit wenig Salz als Spiegelei braten.

Nun die Muscheln auf der gestäubten Seite ein bis zwei Minuten heiß anbraten, dann wenden und zwei bis drei Minuten fertig braten.

Die Limonenschale abreiben.

Am Schluss die Muscheln waagrecht halbieren, leicht mit Salz und Pfeffer würzen, die Spiegelei darüber legen, etwas Limonenabrieb darüber verteilen. Den Kaviar mit ein wenig Crème fraîche auf einer Scheibe Roggenbaguette verteilen und dazu reichen.



Zwischengang: Matjessalat für feine Lütt von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

6	Matjesfilets
150 ml	Joghurt
150 g	gekochter Schinken
150 g	kalter Kalbsbraten
1 Bund	Schnittlauch
3	Eier
1 Spritzer	Tabasco
2	Essiggurken
1 Spritzer	Worchestersauce
5 EL	Rote Bete (aus dem Glas)
2 EL	Tomatenketchup
1	Zwiebel
6 EL	Mayonnaise
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Die Eier hart kochen, anschließend mit dem Schnittlauch fein hacken, die Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Matjesfilets, Schinken und Braten in kleine Stücke schneiden, Rote Bete und Gurken klein schneiden und mit den Zwiebelringen vermischen.

Eier, Mayonnaise, Joghurt, Pfeffer, Schnittlauch, Tabasco, Worcestersauce und Ketchup unterziehen. Eine kurze Zeit sehr kalt stellen.

Anschließend im Sektkelch anrichten und mit einem Dessertschirmchen dekorieren.

© by JBK/Idee: Lichter

1. Hauptgang: Langostini-Calamari-Spieß auf pikantem Zwiebelsud von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

3	Zwiebeln, rot
9 EL	Olivenöl
1 EL	Zucker, braun
50 ml	Balsamico bianco
150 ml	Weißwein
200 ml	Gemüsefond
40 g	Rosinen
80 g	Pinienkerne
1	Chilischote
2 EL	Sweet Chili Sauce
1 Bund	Koriander
16	Langostini, küchenfertig, ohne Kopf, geschält
16	Calamarituben, küchenfertig
2 Zehen	Knoblauch
2 EL	Butter
0,25 Bund	Petersilie, glatt
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Für den Zwiebelsud: Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und in fünf Esslöffeln heißem Olivenöl glasig dünsten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Balsamico und Weißwein ablöschen. Gemüsefond angießen, alles auf ein Drittel einkochen lassen und anschließend leicht abkühlen lassen.

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten, Chilischote fein würfeln, Koriandergrün fein hacken. Rosinen, Pinienkerne, Chili, Sweet Chili Sauce und einen Esslöffel Koriandergrün unter den Fond rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Langostini-Calamari-Spieße: Langostini und Calamarituben in breite Stücke schneiden, waschen, trockentupfen und abwechselnd auf acht lange Holzspieße stecken. Knoblauch fein würfeln, Petersilie hacken. Spieße in vier Esslöffel heißem Olivenöl zwei bis drei Minuten von allen Seiten braten, Knoblauch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und eineinhalb Esslöffel Petersilie zugeben und die Spieße damit glasieren.

Den Zwiebelsud auf die Teller geben, je zwei Spieße darauf legen und mit frischem Koriander garnieren.

2. Hauptgang: Entenbrust im Salz-Brotteig mit Kürbisflan und geschmorten Navetten von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

4	Entenbrüste
600 g	Salz, grob
350 g	Mehl
5	Eier, bio
300 g	Muskatkürbis
150 ml	Sahne
6-8	Navetten (Mairüben)
0,5 Bund	Petersilie, glatt
3 EL	Butter
3 EL	Zucker
200 ml	Rotwein, trocken
4	Saftorangen
200 ml	Kalbsfond
50 g	Parmesan
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Entenbrüste auf ihrer Fettseite kreuzweise einritzen. Dann auf dieser Seite ohne zusätzliches Fett leicht anbraten, bis die Brüste Farbe bekommen. Nun auch von den anderen Seiten kurz anbraten. Insgesamt fünf Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze. Zur Seite stellen.

Backofen auf 250 Grad Celsius vorheizen.

Für den Teig: Zwei Eier trennen. 600 Gramm grobes Salz mit 300 Gramm Mehl und zwei Eiweiß sowie Wasser nach Bedarf zu einem Teig vermengen. Den Teig auf etwa einen Zentimeter Dicke ausrollen und die Entenbrüste darin einschlagen, Teigöffnung mit den Fingern zusammendrücken.

Sofort in den Backofen schieben, auf 160 Grad herunterstellen und Entenbrüste etwa 10 bis 16 Minuten bei dieser Temperatur garen.

Wenn die Entenbrüste eine Innentemperatur von 50 Grad haben, sind sie fertig und rosa gegart. Sofort aus dem Salzbrotteig herausschneiden, da sie sonst zu viel Salz aufnehmen.

Für den Kürbisflan: Den Kürbis schälen und in Stücke schneiden. Diese kurz in einer Pfanne in erhitztem Olivenöl anschmoren und anschließend in Wasser etwa 15 Minuten kochen, bis sie weich sind. Erst den gekochten Kürbis pürieren, dann nochmals mit drei Eiern und 150 Milliliter Sahne fein pürieren.

Die Kürbismasse in beschichtete Förmchen füllen. Diese sollten einen Durchmesser von etwa fünf bis sechs Zentimetern haben, der Rand sollte gewellt, etwa vier Zentimeter hoch sein, sich leicht nach außen biegen. Die gefüllten Förmchen in ein Wasserbad stellen und im Backofen bei 160 Grad für etwa 15 Minuten backen. Vorsichtig stürzen. Parmesan reiben und über den Kürbisflan streuen.

Während der Kürbisflan im Backofen gart, die Navetten putzen. Je nach Größe ganz lassen oder zu kleinen Bojen schnitzen. Etwa einen halben Liter Wasser zum Kochen bringen und zwei Esslöffel Butter, eine Prise Salz und einen Esslöffel Zucker hineingeben. Die Navetten darin 15 bis 20 Minuten weich dünsten. Abgießen.

Aus frischen Orangen 200 Milliliter Saft pressen. In einem Topf zwei Esslöffel Zucker karamellisieren lassen. Mit dem frischgepressten Saft, Rotwein und Kalbsfond aufgießen und reduzieren lassen.



50 Gramm Mehl in 100 Milliliter Wasser einrühren und mit ein bis zwei Esslöffeln davon die Sauce binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne einen Esslöffel Butter bräunen und die Navetten kurz darin schwenken. Petersilie hacken und darüber streuen.

Alles auf einem Teller anrichten. Parmesan reiben und über den Kürbisflan streuen.

© by JBK/Idee: Wiener

Dessert: Geeister Kaiserschmarrn mit Kirschragout von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

3	Eier
60 g	Zucker
1	Vanilleschote
1	Zitrone, bio
25 ml	Wasser
200 g	Sahne
2 EL	Rumrosinen
100 g	Vollmilch-Schokolade,
3 EL	Pflanzenöl, geschmacksneutral
1 EL	Mandelblättchen

Für das Kirschragout:

500 g	Kirschen
1 EL	Puderzucker
100 ml	kräftiger Rotwein oder Portwein
1	kleiner Splitter einer Zimtrinde
0,25	Vanilleschote
1 Streifen	Orangenschale, unbehandelt
1-2 EL	Butter, kalt
1-2 cl	Kirschwasser

Zubereitung

In einem kleinen Topf drei Zentimeter hoch Wasser zum Kochen bringen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe hell bräunen und auskühlen lassen.

Das Mark der Vanilleschote vorsichtig herauskratzen. Die Zitronenschale fein abreiben. Zwei Eier trennen und nur die Eigelbe und ein ganzes Ei mit 20 Gramm Zucker, Vanille und einer Messerspitze Zitronenabrieb hell schaumig schlagen. Den restlichen Zucker mit dem Wasser in einem kleinen Topf eine Minute köcheln lassen. Dann in die Eiermasse rühren und auf dem Wasserbad zu einem feinporigen, dicken Schaum aufschlagen, der 75 bis 80 Grad Celsius heiß wird. Auf kaltem Wasser kalt schlagen.

Die Sahne cremig schlagen und mit den Rumrosinen unter die kalte Eiermasse ziehen. Eine Auflaufform mit Backpapier belegen, die Parfaitmasse - knapp einen Zentimeter dick - glatt darauf aufstreichen und im Tiefkühlfach durchfrieren lassen.

Die Vollmilchschokolade zerkleinern, auf dem Wasserbad schmelzen und das Öl hineinröhren.

Das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen und die Oberfläche mit einem Pinsel dünn damit bestreichen. Nochmals kurz nachfrieren lassen und anschließend in entsprechende Stücke reißen oder schneiden.

Für das Kirschragout: Die Kirschen waschen, entstielen, entsteinen und halbieren. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze hell karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Zimt, Vanille und Orangenschale einlegen, den Wein einköcheln lassen und die Butter hineinröhren. Zuletzt die Kirschen zugeben, mit Kirschwasser abschmecken.

Zum Servieren das Parfait kaiserschmarrnartig auf kalte Teller setzen, zwei Löffel Kirschragout dazugeben und mit den Mandeln bestreuen.