

| Kernels Menü am 2. Februar 2007 | „ohne Motto“

Vorspeise: Gebackene Leberwursttaschen mit Feldsalat und Kartoffeldressing von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

200 g	Leberwurst, grob, mager
1	Zwiebel, rot
30 g	Butter
50 g	Frischkäse
0,5 Bund	Petersilie
0,25 Bund	Majoran, frisch
6 Blätter	Frühlingsrollenteig
2	Eier
2 EL	Sahne
260 g	Butterschmalz
150 g	Kartoffeln, mehlig kochend
50 g	Speck
30 g	Schalotten
100 ml	Fleischbrühe
6 cl	Balsamico-Essig, weiß
6 EL	Olivenöl con Limone
200 g	Feldsalat
1	Apfel, Boskop
	Kalahari-Salz
	Salz
	Pfeffer, weiß
	Pfeffer, schwarz
	Chili aus der Gewürzmühle

Für den Dip:

150 g	Preiselbeeren, aus dem Glas
2 EL	Sweet-Chili-Sauce
1	Chili
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Butter in einer Pfanne heiß werden lassen. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in der heißen Butter goldbraun braten. Anschließend abkühlen lassen.

Die Leberwurst pellen und in Würfel schneiden. Petersilie und Majoran hacken. Alles zusammen mit dem Frischkäse in einer Küchenmaschine fein mixen. Zwiebelwürfel, einen Esslöffel Petersilie, einen Teelöffel Majoran, Salz, Chili und weißen Pfeffer beigeben und gut vermischen.

Eier trennen und zwei Eigelb mit Sahne verquirlen. Die Frühlingsrollenteigblätter halbieren. Mit Hilfe eines Spritzbeutels an einer Seite der Teigbahn etwas Leberwurstfüllung daraufspritzen, den Teig mit Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen und alles zu einem Dreieck falten.



250 Gramm Butterschmalz in einem Topf heiß werden lassen. Die Leberwursttaschen darin goldbraun ausbacken, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Kalahari-Salz leicht würzen.

Für den Dip: Chili fein hacken und unter die Preiselbeeren rühren. Alles mit Sweet-Chili-Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffeldressing: Geschälte Kartoffeln mit etwas Salzwasser in einem Dämpfer oder mit einem Dämpfeinsatz in einem normalen Topf etwa 20 bis 22 Minuten gar dämpfen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Mit Balsamico und Öl abschmecken.

Den Apfel entkernen und in feine Streifen schneiden, Speck und Schalotten in feine Würfel hacken. Zehn Gramm Butterschmalz erhitzen, Speck darin anbraten. Zum Schluss die Apfelstreifen mitschwenken. Herausnehmen und dann die Schalotten in der gleichen Pfanne anbraten.

Brühe erhitzen. Die Zwiebeln hineingeben und alles mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Petersilie würzen. Feldsalat putzen, waschen, trockenschleudern. Mit dem Kartoffeldressing, den Chili-Dip, den gebackenen Leberwursttaschen und den gerösteten Schinken-Apfelstücken servieren.

© by JBK/Idee: Lafer

Zwischengang: Älplermagronen mit Zwiebelringen und Zimt-Apfelmus von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

500 g	Kartoffeln, fest kochend
1 Ltr.	Wasser
250 g	Makkaroni-Pasta
200 ml	Sahne
200 g	Bergkäse, gerieben
3	Zwiebeln
2 EL	Butterschmalz
3 EL	Mehl
5	Äpfel, roter Boskop
1	Zimtstange
3 EL	Zucker
1	Muskatnuss, gerieben
1	Zitrone
	Chili aus der Gewürzmühle

Zubereitung

Backofen auf 150 Grad Celsius vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden.

Kartoffeln in 750 Milliliter Salzwasser fünf Minuten kochen, danach die Pasta zu den Kartoffeln in den Topf geben und bissfest kochen. Wenn die Flüssigkeit fast aufgesogen ist, die Sahne dazugeben und das Ganze mit einer Messerspitze geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Masse schichtweise mit dem geriebenen Bergkäse in eine Auflaufform füllen und circa zehn Minuten im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Währenddessen Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden, mit Mehl und wenig gemahlenem Chili in einen Frischhaltebeutel geben. Die Tüte oben zusammendrücken und gut schütteln, bis die Ringe gleichmäßig bestäubt sind. Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelringe darin fünf Minuten knusprig backen.

Äpfel vierteln. Die Zitrone schälen und auspressen. Die Äpfel zusammen mit Zucker, einer Zimtstange, Zitronenschale und zwei Esslöffeln Zitronensaft bei kleiner Hitze weich kochen. Anschließend durch die „Flotte Lotte“ (Küchengerät zum Passieren von Gemüse und Früchten) treiben und auskühlen lassen.

Älplermagronen anrichten, etwas von dem Apfelmus dazugeben und Zwiebelringe dekorativ auflegen.

1. Hauptgang: Kartoffel-Agnolotti in Salbeibutter mit grünem Speck von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

Für den Nudelteig:

150 g	Mehl
250 g	Nudelgrieß
4	Eier
1 Prise	Salz
	Nudelgrieß zum Ausrollen

Für die Füllung:

4	Kartoffeln, mittelgroß
1 kg	Meersalz, grob
250-300 ml	Milch
100 g	Butter
100 g	Parmesan, gerieben
1	Eigelb
	Salz, Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle

Für den Sud:

500 ml	Geflügelbrühe
125 g	Butter, kalt
4-6	Salbeiblätter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 g	Saubohnenkerne
8	getrocknete Tomaten
3	Eiweiß
4 Scheiben	Lardo di Colonnata (italienischer, grüner Speck)
200 g	Parmesan, am Stück

Zubereitung

Für den Nudelteig: Alle Zutaten miteinander verkneten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung: Den Ofen auf 160 bis 180 Grad Celsius vorheizen. Das Meersalz auf ein Backblech geben und die gewaschenen Kartoffeln mit Schale daraufgeben. Die Kartoffeln circa 45 bis 60 Minuten im Ofen weich garen, etwas auskühlen lassen und aus der Schale löffeln.

Die Milch mit der Butter und den Gewürzen zum Kochen bringen. Die warmen Kartoffeln in der Zwischenzeit durch die Kartoffelpresse geben und mit der heißen Milchmischung verrühren – dabei die Milchmischung nach und nach dazugeben, damit die Masse nicht zu dünn wird.

Die Kartoffelmasse mit dem geriebenen Parmesan und einem Eigelb abschmecken und auskühlen lassen.

Für den Sud: Die Saubohnenkerne blanchieren. Die Geflügelbrühe aufkochen, die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Die Salbeiblätter in Streifen schneiden und mit den Bohnenkernen und den getrockneten Tomaten mit in den Sud geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zur Fertigstellung den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Quadrate von circa acht bis zehn Zentimeter Kantenlänge schneiden.



Jeweils einen Teelöffel Kartoffelfüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bepinseln und zwei Spalten zu Dreiecken zusammenfalten. Die Spitze umklappen und die zwei Enden zusammenkleben.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Kartoffel-Agnolotti hineingeben und circa drei bis sechs Minuten ziehen lassen - das Wasser sollte dafür nicht mehr kochen.

Den Sud erhitzen, die Agnolotti hineingeben und auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten.

Mit einer Scheibe Lardo di Colonnata belegen und nach Geschmack mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

© by JBK/Idee: Poletto

2. Hauptgang: **Taubenbrust mit Serrano-Schinken und Dörrpflaume mit gefülltem Rösti von Stefan Wagner**

Zutaten für vier Personen

4	Taubenbrüste, groß
4 Scheiben	Serrano-Schinken, dünn geschnitten
1 Packung	Dörrpflaumen, soft
1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
2 Stangen	Lauch
1 Blatt	Lorbeer
1 Bund	Petersilie
0,5 Ltr.	Olivenöl
3 EL	Butter
200 ml	Fleischbrühe
1 Bund	Karotten
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker

Zubereitung

Die Taubenbrüste entbeinen, enthäuten und in Klarsichtfolie leicht plattieren. Jede Brust mit einer Dörrpflaume, einem halben Blatt Lorbeer und einer Scheibe Serrano-Schinken gleichmäßig belegen.

Den Lauch halbieren und in Halbringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und auf einer Küchenreibe raspeln. Die Petersilie fein hacken, die Karotten schälen und für die Optik das Grün stehen lassen.

Die Karotten in einem Esslöffel Butter und circa zwei Zentiliter Wasser bei mittlerer Hitze andünsten, jeweils eine Prise Salz und Zucker dazu.

Anschließend einen Teelöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die geraspelten Kartoffeln gleichmäßig flach darin auslegen. Wenn die Rösti goldgelb sind, einmal in der Pfanne drehen und fertig braten. Die fertigen Rösti auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

In einem Topf zwei Esslöffel Butter heiß werden lassen und die Halbringe Lauch zugeben. Mit circa zwei Zentiliter Wasser, einer Prise Salz und Zucker langsam dünsten.

Die Taubenbrüste auf der Schinkenseite langsam in circa einem Teelöffel Olivenöl braten, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und umdrehen. Die Brüste mehrmals mit dem heißen Bratenöl beträufeln und so lange garen, bis sie innen noch rosig sind. Die gedünsteten Karotten kurz dazulegen.

Danach den gedünsteten Lauch mit einem Esslöffel Petersilie vermengen und eine Rösthälfte mit Lauch belegen. Das Rösti halbieren und die unbelegte Hälfte auf die belegte geben. Mit einem Ausstecher, circa fünf Zentimeter Durchmesser, gleichmäßig Taler ausstechen und in der Pfanne nachbraten.

Abschließend die Taubenbrüste aus der Pfanne nehmen, eventuell mit einem Messer halbieren und zusammen mit den Lauchröstis und den Karotten auf einem Teller anrichten.

Dessert: Horstis Schokoküsse mit Nuss-Sahne von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

5	Eier
250 g	Schokolade (Kuvertüre)
150 g	Zucker
1 cl	Cognac
1	Zitrone, unbehandelt
500 ml	Sahne
150 g	Mehl (Instant)
3 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Puderzucker
2 EL	Haselnüsse, fein gehackt
125 g	Butter

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker und das Eigelb abwechselnd zugeben. Die Zitronenschale abreiben und mit dem Mehl unterziehen.

Die Masse in den Spritzbeutel füllen, das Backblech mit Butter einfetten und mit Backpapier belegen. Nun runde Häufchen daraufspritzen, mit Puderzucker durchs Haarsieb bestreuen und sofort bei 180 Grad circa 10 bis 15 Minuten backen. Dann noch heiß vom Papier lösen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit dem Cognac und etwas Sahne glattrühren und damit die Küsse überziehen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die gehackten Nüsse untermischen.

Das Ganze auf einem mit Puderzucker bestäubten Teller anrichten. Einen Schokokuss darauf und mit einem dicken Schlag Nuss-Sahne servieren.

Sendungsvariante: Gleiche Zutaten plus zwei Saftorangen sowie gleiche Zubereitung bis zur Präsentation: Hier nun mit einem Ausstecher, circa fünf Zentimeter Durchmesser, aus den gebackenen „Häufchen“ Taler stechen.

Schokoladensauce auf einem Taler verteilen. Nun einen weiteren Taler darauflegen. Alles mit Schokoladensauce bedecken.

Eine der Orangen filetieren. Die andere Orange in feine Scheiben schneiden. Je zwei Scheiben auf einen Teller legen, darauf den Keks-Schokoladenturm stellen. Diesen mit der Sahne toppen und darauf ein Orangenfilet legen.