

## | Kernes Menü am 29. März 2007 | „Ostern“

**Vorspeise: Lammfilets im Knoblauch-Buttermilchsud pochiert mit lauwarmen Gurkensalat von Alexander Herrmann**

### **Zutaten für vier Personen**

4	Lammfilets, à 70 g
1	Zwiebel, weiß
0,2 Ltr.	Gemüsebrühe
0,2 Ltr.	Buttermilch
0,4 cl	Vollmilch
2 TL	Butter, kalt
1	Lorbeerblatt, frisch
2 Zehen	Knoblauch
1	Limone
¼ Bund	Kerbel, frisch
1	Salatgurke
0,2 cl	Balsamico, weiß
0,5 cl	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit ein paar Tropfen Olivenöl in einer Pfanne anbraten, auf einen Teller geben und beiseite stellen.

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, mit etwas Olivenöl in einem flachen Topf anschwitzen, mit Brühe und Buttermilch auffüllen und einköcheln lassen. Dann Knoblauch, Lorbeer und Limonenschale hinzu geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Lammfilets hineinlegen und gar ziehen lassen.

Anschließend den Sud durch ein Sieb abgießen, mit kalter Butter und der Milch mit Hilfe des Pürierstabes aufschäumen.

Die Gurken schälen, anschließend weiter schälen, das heißt lange Gurkenstreifen abziehen, in einem Topf mit restlichem Olivenöl, Balsamico, Meersalz, etwas Brühe circa zwei Minuten erwärmen, mit gehacktem Kerbel abrunden.

Abschließend das Lammfilet mit dem lauwarmen Gurkensalat auf einem Teller anrichten und mit Buttermilchschaum beträufeln.

**© by JBK/Idee: Herrmann**

## **Zwischengang: Polentasoufflé mit Ziegenkäse und gedünsteten Kirschtomaten von Sarah Wiener**

### **Zutaten für vier Personen**

Soufflé:

20 g	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
2 EL (10 ml)	Oliven- oder Rapsöl
270 ml	Gemüsebrühe
130 g	Polenta, fein
3	Eier
1 EL	Parmesan, fein gerieben
	Fleur de Sel

Sauce:

1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Raps- oder Olivenöl
100 ml	Gemüsefond
60 ml	Sahne
60 g	Ziegenfrischkäse
40 ml	Weißwein
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Beilage:

12	Kirschtomaten
2	Tomaten
1 TL (10 g)	Butter
1 Bund	Kerbel, frisch
	Fleur de Sel
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Soufflé:

Die Schalotten fein würfeln, die Knoblauchzehe fein hacken. Beides in erhitztem Öl andünsten und mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Polenta einstreuen, umrühren und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen. Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Zusammen mit zwei Eigelb und geriebenem Parmesan unter die Polenta heben.

Vier kleine Kaffee- oder Espressotassen, hitzebeständig, mit Raps- oder Olivenöl einfetten, sodass ein feiner Film entsteht. Die Polenta hineinfüllen und je nach Größe zwischen zehn und 16 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene backen.

Sauce:

Schalotte und Knoblauch fein hacken und in Raps- oder Olivenöl anschwitzen. Gemüsefond, Weißwein und Sahne hinzufügen und reduzieren lassen. Ziegenfrischkäse mit dem Pürierstab untermixen. Nun nicht mehr aufkochen lassen!

Beilage:



Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen und Haut abziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kirschtomaten zur Seite stellen, die beiden Tomaten pürieren und durch ein Sieb passieren.

Die Kirschtomaten kurz in zerlassener Butter in der Pfanne schwenken.

**Anrichten:**

Mit der Sauce auf dem Teller einen Spiegel gießen. Die passierten Tomaten in eine Spritzflasche mit feiner Tülle füllen und drum herum einen Kreis aus Tomatenpüree ziehen. Mit einem dünnen Holzstab ein Muster in die Saucen ziehen. In die Mitte des Tellers die Polenta stürzen – am besten vom Rand der Tasse her vorsichtig mit einem Messer lösen. Daneben die Kirschtomaten verteilen. Mit gewaschenem Kerbelblättern verzieren.

© by JBK/Idee: Wiener

## **1. Hauptgang: Sautierte Garnelen auf Bärlauchgraupen mit Orangenpaprika von Mario Kotaska**

### **Zutaten für vier Personen**

12	Seawatergarnelen 8/12er ohne Kopf, ohne Schale, ohne Darm
3	Zehen Knoblauch
2	Zweige Thymian
2	Zweige Rosmarin
150 g	Perlgraupen, mittel
500 ml	Geflügelfond
50 ml	Weißwein
100 g	Parmesan
2	Bärlauch
2	Schalotten
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Vanilleschote
2	Sternanis
2	Lorbeerblätter
3	Orangen
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	Muskat von der Reibe
	Olivenöl

### **Zubereitung**

Für die Graupen die Schalotten fein würfeln, in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen und das die Graupen einrieseln lassen. Die Thymian- und Rosmarinzweige einlegen. Mit Weißwein ablöschen. Dann immer wieder „portionsweise“ mit Geflügelfond auffüllen und so lange rühren, bis die Graupen die Flüssigkeit aufgenommen haben. Dies so häufig wiederholen, bis der Geflügelfond aufgebraucht ist.

Den Bärlauch mit Olivenöl zu einer Paste mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Paprika in feine Streifen schneiden. Die Orangen auspressen. Die Vanilleschote vorsichtig auskratzen.

Mit vier Esslöffel Zucker einen hellen Karamell herstellen, mit dem Saft der Orangen ablöschen und mit ausgekratzter Vanille, Sternanis und Lorbeerblättern einreduzieren. Den Fond abpassieren und die Paprikastreifen darin weich schmoren.

Unter die Graupen den geriebenen Parmesan und die Bärlauchpaste unterrühren und warm stellen.

Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Teflonpfanne mit Olivenöl anbraten und am Schluss die verbliebenen Kräuter und Knoblauch hinzugeben.

Garnelen auf den Graupen anrichten und die Paprika darum verteilen

## 2. Hauptgang: Roulade von Lamm und Kaninchen auf Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln von Johann Lafer

### Zutaten für vier Personen

Rouladen:

400 g	Lammrückenfilet, küchenfertig
4	Kaninchenrückenfilets
150 g	Lammkeulenfleisch
3 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
0,5 Bund	Petersilie, glatt
0,5 Bund	Kerbel
2 Zehen	Knoblauch
50 ml	Olivenöl
50 ml	Sahne
1 TL	Senf
	Öl, für die Folie
	Salz
	Pfeffer

Rosmarinkartoffeln:

12	Kartoffeln, klein
3 Zweige	Rosmarin
1 Knolle	Knoblauch
50 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Frühlingsgemüse:

100 g	Sojabohnen
100 g	Zuckerschoten
8	Fingermöhren, klein
2	Tomaten
1	Kohlrabi
40 g	Butter
0,5 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Kerbel
1	Lauchzwiebel
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss, frisch

### Zubereitung

Rouladen:

Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Das Lammrückenfilet längs aufschneiden und flach klopfen. Die Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit je einem Zweig Thymian und Rosmarin und dem Knoblauch in 20 Gramm heißem Olivenöl kurz anbraten. Anschließend kalt stellen.

Einen Zweig Thymian zupfen, Petersilie und Kerbel fein hacken. Das Lammkeulenfleisch in kleine Würfel schneiden, im Gefrierfach leicht anfrieren und dann in einer Küchenmaschine mit der Sahne klein mixen. Die entstandene Fleischmasse mit Senf, Thymianblättern und je einem Esslöffel Petersilie und Kerbel, Salz und Pfeffer mischen und abschmecken.



Die Lammrückenfilets auf ein Stück eingeölte Alufolie legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dünn mit der Lammfleischmasse bestreichen. Kaninchenfilet darauf geben und alles zu einer Roulade aufrollen. Die Roulade in die Alufolie einwickeln, mit einer Gabel einstechen und kurz in einer Pfanne mit 30 Gramm Olivenöl anbraten. Anschließend für 20 Minuten im Backofen garen.

**Rosmarinkartoffeln:**

Kartoffeln waschen, halbieren, auf ein Backblech geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchknolle halbieren. Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl auf die Kartoffeln geben und diese bei 160 Grad circa 20 bis 30 Minuten garen.

**Frühlingsgemüse:**

Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Kerbel hacken, Lauchzwiebel in kleine Stücke schneiden. Sojabohnen und Zuckerschoten putzen und in kleine Stücke schneiden. Möhren und Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden, nacheinander kurz in Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken. Sojabohnen, Zuckerschoten, Kohlrabi und Möhren in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zum Schluss je einen Esslöffel Schnittlauch und Kerbel, Lauchzwiebel und Tomatenwürfel zugeben.

Das Gemüse in der Mitte der Teller anrichten. Die Roulade in gleich große Stücke teilen, auf das Gemüse legen. Dazu etwas Lammsauce und die Rosmarinkartoffeln servieren.

**Dessert: Ingwer-Karottenkuchen im Ei von Ralf Zacherl**

**Zutaten für vier Personen**

100 g	Butter
20 g	Zucker
½ Knolle	Ingwer
6	Eier
20 g	Zucker
250 g	Karotten
2-4 cl.	Aceto Balsamico
250 g	Mandelgries
3 cl	Rum
100 g	Mehl
120 g	Puderzucker
1	Zitrone
20-25	leere Eierschalen
1 kg	Meersalz, grob
	Salz

**Zubereitung**

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Den Ingwer schälen und fein würfeln.

Die Eier vorsichtig am oberen Viertel aufschlagen und trennen. Die Eierschalen, die gefüllt werden, mit kalten Wasser ausspülen.

Nun die Eigelb mit dem Zucker aufschlagen, bis der Zucker sich löst. Die Butter ebenfalls mit dem Zucker und den Ingwerwürfeln aufschlagen bis der Zucker sich löst.

Die Karotten schälen und fein raspeln. Die Zitronenschale fein abreiben.

Nun die Eigelb langsam in die Butter rühren. Rum, Zitronenabrieb und Aceto Balsamico hinzufügen. Danach die Karotten und am Ende das gesiebte Mehl unterheben (am Besten in einer Küchenmaschine oder mit einem Handmixer).

Nun das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und nach und nach den Puderzucker untermixen. Den Eischnee nun unter die restliche Kuchenmasse heben, zuerst ein Drittel - dann den Rest.

Das Meersalz mit etwas Wasser anfeuchten und auf einem Backblech als Sockel verteilen. Die Masse in die Eier füllen – und zwar Zweidrittel Füllhöhe. Die Eier auf dem Salzsockel verteilen und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen. (Falls Kuchenmasse übrig bleibt, diese einfach in einer anderen Form backen.)

**Tipp:**

Den Kuchen in einem Eierbecher mit frischen Erdbeeren oder Rhabarberkompott und Vanillesauce servieren.