

| Kernels Menü am 18. Mai 2007 | „.... wenn viele Gäste kommen - Buffet“

Vorspeise: Lachs-Meerrettich-Röllchen mit Avocado-Koriander-Sauce von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

200 g Thaispargel
30 g Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Meerrettich-Mayonnaise:

3 Eier
0,5 TL Dijon-Senf
1 EL Balsamico bianco
0,5 Zitrone
250 ml Speiseöl
5 cm Meerrettich, frisch
Salz
Pfeffer aus der Mühle

20 Scheiben Lachs, geräuchert
1 Kopfsalat, klein

Avocado-Koriander-Sauce:

1 Limette, unbehandelt
1 Avocado, klein, reif
1 EL Balsamico bianco
0,5 TL Dijon-Senf
100 g Naturjoghurt
0,5 Bund Koriander
Salz
Pfeffer
Chili aus der Mühle
gemischte Blattsalate zur Dekoration

Zubereitung:

Den Thaispargel waschen. Die Butter erwärmen und den Spargel langsam darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Meerrettich-Mayonnaise:

Die Eier trennen, die halbe Zitrone auspressen, den Meerrettich reiben. Eigelbe mit Senf, Balsamico und Zitronensaft verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren langsam einlaufen lassen und so lange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, zwei Esslöffel Meerrettich unterrühren.

Den Kopfsalat in einzelne Blätter zupfen und waschen. Die Lachsscheiben auslegen, jeweils mit der Meerrettich-Mayonnaise bestreichen, ein Kopfsalatblatt darauf legen. Je vier Stangen Thaispargel darin einwickeln. Solange fortfahren, bis alle Lachsscheiben aufgerollt sind.



Avocado-Koriander-Sauce:

Die Limettenschale fein abreiben, anschließend die Limette auspressen. Den Koriander hacken. Die Avocado längs halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und würfeln. Avocadowürfel mit der Limettenschale, etwas Limettensaft, Balsamico, Senf und Naturjoghurt glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Chili pikant abschmecken und zum Schluss einen Esslöffel Koriander unterrühren.

Die Lachsröllchen auf einer Platte verteilen. Blattsalate dazwischen legen und mit der Avocado-Koriander-Sauce beträufeln.

© by JBK/Idee: Lafer

Zwischengang: Kalter Nudelsalat mit Kirschtomaten und Büffelmozzarella von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

Nudelsalat:

500 g	Nudeln (Penne)
10	Strauchtomaten
250 ml	Olivenöl
80 g	Tomaten, getrocknet (eingelegt)
10 g	Oliven, grün
50 g	Fenchelsalami
0,5 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Estragon
50 g	Rucola
100 g	Büffelmozzarella
	Meersalz
	Pfeffer
	grobes Meersalz

Dressing:

2	Eier
1 EL	Senf
1 Zehe	Knoblauch
200 ml	Rapsöl
100 ml	Olivenöl
0,25 Ltr.	Tomatensaft
1 EL	Tomatenessig
	Balsamico
	Meersalz
	Pfeffer

Zubereitung

Nudelsalat:

Die Penne in kochendem Salzwasser „al dente“ garen und in kaltem Wasser abschrecken.

Das Olivenöl auf circa 160 Grad erhitzen, darin die Strauchtomaten kurz frittieren und die Haut abziehen.

Das Basilikum und den Estragon zupfen, die Oliven fein hacken, die Fenchelsalami, Tomaten, den Mozzarella und Rucola schneiden und alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Dressing marinieren. Mit Meersalz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Dressing:

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, die Knoblauchzehe fein würfeln und zusammen mit dem Senf dazugeben. Alles miteinander verrühren und langsam mit dem Öl zur Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer, Tomatenessig und Tomatensaft abschmecken.

1. Hauptgang: Gratiniertes Makkaroni-Schinkentörtchen mit Rucola von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

300 g	Makkaroni
2 TL	Butter
8 Scheiben	Schinken, gekocht
6 Zweige	Thymian
4	Eier
240 ml	Sahne
2 EL	Parmesan, gerieben
2 Bund	Rucola
1 EL	Balsamico
2 TL	Olivenpaste
4 EL	Olivenöl

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Makkaroni in reichlich Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Zwei ofenfeste Suppentassen oder hohe Förmchen mit Butter ausfetten und mit je einer Scheibe Schinken auslegen. (Dafür schneidet man am besten zwei breite Schinkenstreifen ab, legt den Rand aus und gibt dann ein weiteres Stück für den Boden hinein.)

Die Makkaroni in so lange Stücke schneiden, dass sie senkrecht stehend die Tassen ausfüllen. Makkaroni in den Tassen verteilen. Eventuell überstehende Stücke abschneiden.

Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Eier und Sahne verquirlen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und die Thymianblättchen untermischen. Die Masse in die zwei Tassen verteilen und mit Parmesan bestreuen. Die Makkaroni im Ofen etwa 18 Minuten überbacken.

Den Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Mit Balsamico und einem Esslöffel Olivenöl marinieren. Die Olivenpaste mit dem restlichen Olivenöl glatt rühren.

Die überbackenen Makkaroni ein bis zwei Minuten abkühlen lassen, dann mit dem Messer am inneren Tassenrand lockern und stürzen. Mit der gratinierten Seite nach oben auf den Teller setzen.

Abschließend den Rucolasalat um die Makkaroni verteilen und die Olivenpaste über den Rucolasalat trüpfeln.

2. Hauptgang: Rinderfilet aus dem Rotweintopf mit Frühlingskräuterpolenta und Lauch von Mario Kotaska

Zutaten für vier Personen

800 g	Rinderfilet, abgehängen
2 Ltr.	Rotwein
1 Bund	Thymian
1 Bund	Rosmarin
2 Bund	Basilikum
1 Bund	Estragon
1 Bund	Blattpetersilie
0,5 Bund	Bärlauch
200 ml	Olivenöl
5	Lorbeerblätter
5	Nelken
10	Wacholderbeeren
5	Schalotten
2 Knollen	Knoblauch
1	Karotte
100 g	Polenta, fein
1 Ltr.	Milch
300 g	Parmesan, gerieben
2 Bund	Frühlingslauch
0,5 Ltr.	Geflügelfond (ohne Glutamat)
50 g	Butter
1	Zitrone, unbehandelt
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskat
	Zucker

Zubereitung

Die Kräuter entstielen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitronenschale abreiben.

Den Rotwein mit Lorbeer, Nelken, Wacholder, Schalotten, Karotte, Knoblauch, und den Stielen von Thymian, Estragon, Rosmarin und Petersilie auf 80 Grad temperieren.

Die verbliebenen Kräuterblätter mit Olivenöl zu einer Paste mixen und gekühlt aufbewahren.

Das Rinderfilet alle zwei Zentimeter binden und in den Rotweinsud legen. Darin circa 30 Minuten rosa garen.

In der Zwischenzeit einen halben Liter Milch aufkochen und die Polenta einrieseln lassen. Unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme „quellen“ lassen. (Sollte die Polenta zu fest werden, mit restlicher Milch zur gewünschten Konsistenz rühren.) Unmittelbar vor dem Servieren die Kräuterpaste, den geriebenen Parmesan und etwas Zitronenabrieb unterrühren. Es soll eine „schlotzige“ Polenta entstehen.

Den Frühlingslauch in längliche Spitzen und kleine Scheiben schneiden. Mit Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle kurz marinieren. In Butter mit etwas Geflügelfond weich schmoren.

Die Kräuterpolenta in die Mitte des Tellers geben, das Rinderfilet in gehackter Petersilie wälzen, dann aufschneiden und erst jetzt mit Meersalz und Pfeffer würzen, auf die Polenta setzen und den Lauch sowohl drumherum verteilen, als auch die Spitzen leicht an das Filet stellen.

Dessert: **Zitronenschaumcrème mit Himbeeren und karamellisierten Strudelteigblättern von Alfons Schuhbeck**

Zutaten für vier Personen

75 ml	Sekt
60 ml	Zitronensaft
110 g	Zucker
2	Eier
2,5 Blätter	Gelatine
1	Vanilleschote
120 g	Sahne
200 g	Himbeeren
50 g	Erdbeeren
1 Blatt	Strudelteig (TK)
1 cl	Orangenlikör
	etwas Butter
	etwas Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Eier trennen. Die Vanilleschote vorsichtig aufschlitzen und das Mark heraus kratzen.

Sekt, Zitronensaft, 60 Gramm Zucker, dem Vanillemark und zwei Eigelb aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Durch ein Sieb passieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, in die Zitronenmasse rühren und auskühlen lassen.

Das Eiweiß mit dem 50 Gramm Zucker zu einem cremigen, festen Schnee schlagen. Die Sahne cremig aufschlagen. Beides untereinander heben und anschließend in die ausgekühlte Zitronencrème ziehen.

Die Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und an den inneren Glasrand verteilen.

100 Gramm Himbeeren mit etwas Puderzucker und Orangenlikör zu einem feinen Mus pürieren.

Von den Himbeeren einige als Garnitur beiseite legen. Das Himbeerpuree in die Gläser verteilen, ein paar Himbeeren darauf setzen und die Zitronencreme darüber geben. Im Kühlschrank durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit einigen Himbeeren verzieren.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Den Strudelteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech flach ausbreiten, mit Hilfe eines Pinsels die Butter gleichmäßig darauf streichen. Mit Puderzucker dünn und gleichmäßig bestäuben. Im Ofen backen circa sieben Minuten backen bis es Farbe annimmt.

Die Strudelteigblätter zu der Crème reichen.