

## **| Kerners Menü am 1. Juni 2007 | „ohne Motto“**

**Vorspeise: Frisée mit gegrillter Nektarine und Ziegenkäsedressing von Horst Lichter**

### **Zutaten für vier Personen**

2 Köpfe	Friséesalat
70 g	Ziegenkäse
5 EL	Oliveöl, extra vergine
1	Zitrone
1 EL	Walnussöl
30 g	Parmesan, frisch gerieben
2	Nektarinen, reif
0,5 Bund	Minze
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung**

#### **Dressing:**

Die Zitrone auspressen. Ziegenkäse mit etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Oliveöl und Zitronensaft dazu geben und verrühren. Das Walnussöl und den Parmesan hinzufügen.

#### **Salat:**

Die halbierten (oder in Scheiben geschnittenen), entsteinten Nektarinen mit der Schnittfläche nach unten in die sehr heiße Grillpfanne legen, bis das Muster der Pfanne sich eingebrannt hat, dann wenden und von der anderen Seite ebenfalls angrillen.

Die Nektarinen aus der Pfanne nehmen und mit Oliveöl beträufeln, salzen und pfeffern.

Den Salat vorsichtig mit dem Dressing vermengen, etwas frisch geriebenen Parmesan überstreuen.

Zum Anrichten den Salat büschelweise neben die Nektarinen ansetzen und mit Minzblättern dekorieren.

**Zwischengang: „Bunter Hund mit scharfer Sauce“ - Violette Kartoffelpüree mit grünem Erbsenpüree und Meerrettichsauce von Sarah Wiener**

**Zutaten für vier Personen**

**Violettes Kartoffelpüree:**

0,5 kg	Kartoffeln, violett
3 EL	Butter, bio
250 ml	Sahne, bio
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben

**Grünes Erbsenpüree:**

600 g	Erbsen, bio
3 EL	Butter
1 Zweig	Pfefferminze, frisch
	Salz
	Pfeffer

**Dekoration:**

1 Bund	Petersilie, glatt, bio
1 Stange	Sellerie
0,5 Ltr.	Sonnenblumenöl

**Meerrettichsauce**

1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Olivöl
150 ml	Weißwein
150 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Sahne
5 cm	Meerrettich, frisch
1	Zitrone
	Salz
	Pfeffer

**Zubereitung**

**Violettes Kartoffelpüree**

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Danach die Kartoffeln durch eine Presse geben und mit den Gewürzen abschmecken. Sahne und Butter erhitzen und unter die Kartoffeln rühren, bis eine lockere Konsistenz entsteht.

**Grünes Erbsenpüree**

Die Erbsen blanchieren, abtropfen und mit Butter und Kräutern mischen. Danach die Erbsen mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Dekoration**

Die Petersilie in dem Sonnenblumenöl frittieren. Danach auf Krepp-Papier abtupfen.

Meerrettichsauce:

Die Schalotten und die Knoblauchzehe klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und die Gemüsebrühe und Sahne hinzugeben. Danach den Meerrettich hinein reiben und mit etwas Salz, Pfeffer und eventuell mit Zitronensaft abschmecken.

Zum Anrichten einen Metallring von circa sechs bis sieben Durchmesser in die Mitte eines Tellers geben. Die erste Hälfte mit Kartoffelpüree füllen und die zweite Hälfte mit dem Erbsenpüree. Anschließend das Gericht mit den Kräutern garnieren und mit der Meerrettichsauce rundherum einen Spiegel setzen.

© by JBK/Idee: Wiener

## **1. Hauptgang:      Rosarotes Schweinemedallion in Tomate und Basilikum auf armen Ritter von Stefan Marquard**

### **Zutaten für vier Personen**

400 g	Strauchtomaten
1 Bund	Basilikum
125 ml	Olivenöl
600 g	Schweinefilet
100 g	Parmesan, gerieben
150 ml	Milch
4	Eier
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Sesam
80 g	Cornflakes
4 Scheiben	Toastbrot
3 EL	Butterschmalz
1	Vanilleschote
5 Schoten	Chili, rot
1 cl	Gin
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
	Muskatnuss, gerieben
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker

### **Zubereitung**

Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und zur Seite legen. Die Vanilleschote vorsichtig aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Die Chilischoten waschen und in feine Streifen schneiden.

Die Hälfte der Tomaten mit Gin, Basilikumstielen, ein paar Streifen Chilischote, etwas Salz und Zucker fein mixen. Das Ganze auf ein Passiertuch geben. Ein Ei trennen. Den klaren Fond mit einem Eigelb und dem Vanillemark über dem Wasserbad zu einem Sabayon aufschlagen.

Die andere Hälfte der Tomaten vom Strunk befreien und würfeln. Etwas Chili, Zucker, Salz und Olivenöl dazugeben und sämig einkochen. Anschließend die Basilikumblätter grob schneiden und dazugeben.

Die Schweinefilets in 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, in die Tomatensauce setzen und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen. Einen Deckel darauf setzen und bei geringer Hitze fünf bis sieben Minuten ziehen lassen.

Milch und drei Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, einer zerriebenen Knoblauchzehe und etwas Muskat abschmecken. Die Toastbrotsscheiben darin einweichen.

In einer Pfanne ohne Fett das Sesam anrösten.

In einer Pfanne das Butterschmalz schmelzen, die Kräuterzweige einlegen und die Toastbrotsscheiben darin goldgelb ausbraten. Danach in zerdrückten Cornflakes und dem gerösteten Sesam wälzen. Dann die einzelne Scheiben auf einen Teller legen.

Das rosa gebratene Schweinefilet darauf setzen, das Ragout aus Tomaten darüber geben und mit dem Sabayon einen Spiegel gießen.

## **2. Hauptgang:      Glasiertes Kalbsbries auf Spargelrisotto und Spitzmorcheln                              von Ralf Zacherl**

### **Zutaten für vier Personen**

#### **Kalbsbries:**

800 g	Kalbsbries, gewässert
1 Bund	Suppengemüse (Lauch, Karotte, Sellerie)
1	Zwiebel
2 Zehe	Knoblauch
250 ml	Riesling, trocken
2	Lorbeerblätter
6	Wacholderbeeren
20	Pfefferkörner, weiß
2 Zweige	Thymian
200 ml	Kalbsfond, braun
30 g	Butter
0,5 Bund	Estragon
300 g	frische Morcheln (oder Pilze der Saison)
4 cl	Madeira
	Salz
	Mehl
	Pfeffer aus der Mühle

#### **Spargelrisotto:**

120 g	Risottoreis
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
3 EL	Olivenöl
0,1 Ltr.	Weißwein
0,6 Ltr.	Geflügelfond
1 Bund	Grüner Spargel
60 g	Butter
50 g	Parmesan, gerieben
0,5	Orange, unbehandelt

### **Zubereitung**

#### **Kalbsbries:**

Das Suppengemüse in ein Zentimeter große Würfel schneiden, die Zwiebeln schälen und ebenso klein schneiden. Knoblauch schälen.

Circa zwei Liter Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen, Wacholder, Lorbeer, Pfefferkörner, Thymian, Riesling, Knoblauch, Suppengemüse und die Hälfte der Zwiebel zugeben.

Das Bries von der äußeren Haut befreien, in das kochende Wasser geben und bei kleinster Hitze circa 20 Minuten ziehen lassen.

Das Bries aus dem Fond nehmen, von den Häuten befreien und in kleine Röschen zupfen.

Die Morcheln vorsichtig waschen, wenn nötig putzen und auf einem Tuch trockenlegen.

Das Bries mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl stäuben, in einer Pfanne mit Öl goldbraun anbraten und zur Seite stellen. In der Pfanne die Morcheln anbraten, würzen, mit Madeira ablöschen, mit Kalbsfond auffüllen, etwas reduzieren.

Den Fond mit der Butter binden, abschmecken und das Bries darin glasieren.

Spargelrisotto:

Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Spargel wenn nötig schälen, die Enden abschneiden und in kleine Stücke schneiden.

Die Schalottenwürfel mit dem „angeschlagenen“ Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Leicht würzen, den Reis zugeben und mit dem Weisswein ablöschen.

Wenn der Weisswein reduziert ist mit Geflügelfond auffüllen, so dass der Reis immer bedeckt ist. Den Risotto bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren circa 17 - 25 Minuten fertig garen und immer mit Geflügelfond aufgießen. Nach circa 15 Minuten den Spargel zugeben.

Von der Orange die äußere Schale abreiben.

Hat der Risotto noch leicht Biss, die gewürfelte Butter, den Orangenabrieb und den Parmesan unter rühren, den Topf zur Seite stellen und nicht mehr kochen lassen.

Zum Schluss den Risotto auf warme Teller verteilen, Bries und Morcheln darüber und mit gehacktem Estragon bestreuen.

**Dessert:                    Belgische Sahnewaffeln mit Pfeffermispeln und Thymianeis  
                                  von Kolja Kleeberg**

**Zutaten für vier Personen**

**Waffelteig:**

100 g	Mehl
150 g	Sahne
3	Eier
1 TL	Gewürzmischung aus Nelke, Anis, Zimt
1	Vanilleschote
1	Zitrone, unbehandelt
30 g	Butter
60 g	Zucker
	Salz
	Butterschmalz zum Fetten des Waffeleisens

**Pfeffermispeln:**

500 g	Mispeln, blanchiert, abgeschreckt, Haut abgezogen, entkernt
50 g	brauner Zucker
250 ml	Portwein, weiß
250 ml	Weißwein
50 g	Butter
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**Eismasse:**

500 ml	Milch
500 ml	Sahne
120 g	Zucker
6	Eier
1 Zweig	Thymian

**Zubereitung**

**Waffelteig:**

Drei Eier trennen. Die Vanilleschote vorsichtig aufschlitzen und das Mark heraus kratzen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Butter leicht erhitzen, bis sie flüssig ist.

Mehl mit Sahne und zwei Eigelb verrühren. Die Gewürzmischung, Vanillemark, Zitronenschale und die Butter einrühren.

Drei Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und gegen Ende den Zucker zugeben. Den Eischnee unter die Sahnemasse heben und im gebutterten Waffeleisen Waffeln ausbacken.

**Pfeffermispeln:**

Die Mispeln blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Vorsichtig die Haut abziehen und die Mispeln entkernen.

Den braunen Zucker in einer Sauteuse leicht karamellisieren, mit Portwein und Weißwein loskochen, Mispeln zugeben, mit der Butter emulgieren und mit Pfeffer abschmecken.

**Eismasse:**

Sechs Eier trennen. Milch und Sahne aufkochen. Zucker und Eigelbe schaumig schlagen, beides „zur Rose“ kochen, den Thymian kurz darin ziehen lassen, passieren und in der Eismaschine frieren.

Waffeln, Eis und die Mispeln in einem kleinen Schälchen gemeinsam anrichten.