

## | Kerner's Menü am 8. Juni 2007 | „von der Rolle“

### **Vorspeise: Thunfischrolle mit mariniertem Römersalat von Cornelia Poletto**

#### **Zutaten für vier Personen**

##### Thunfischrolle:

400 g	Thunfisch
2 Stangen	Staudensellerie
1	Apfel (säuerlich)
0,5 Bund	Schnittlauch
1	Zitrone
4 EL	Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer

##### Vinaigrette:

1	Zitrone
0,5 Knolle	Ingwer
1 TL	Ahornsirup
1 Msp.	Wasabi
60 ml	Olivenöl
1	Avocado, reif
6	Basilikumblätter
2	Minirömersalate
	Zitronen-Meersalz
	Pfeffer

#### **Zubereitung:**

##### Thunfischrolle:

Den Thunfisch parieren und vier dünne Scheiben abschneiden, den restlichen Tunfisch, wie auch den Staudensellerie und den Apfel fein würfeln.

Die Thunfischwürfel mit den Staudensellerie- und Apfelwürfeln zusammen mit circa zwei Esslöffeln fein geschnittenem Schnittlauch in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, etwas Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Thunfischeiben zwischen zwei Folien dünn plattieren und das Tatar einrollen.

##### Vinaigrette:

Den Zitronensaft mit dem in Scheiben geschnittenen Ingwer und Ahornsirup, Wasabi, Meersalz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl einrühren und abschmecken. Die Avocado würfeln und einrühren. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden und erst kurz vor dem Anrichten einrühren.

Die Römersalatblätter marinieren, die Thunfischrolle darauf setzen und mit der Avocadovinaigrette beträufeln.

## **Zwischengang: Garnelenfrühlingsröllchen mit Mango-Chili-Dip von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Personen**

Garnelenfrühlingsröllchen:

250 g	Garnelen, küchenfertig
4 Scheiben	Speck, roh
1	Ei
0,5 Bund	Koriander
50 g	Macadamianüsse, geröstet
2	Kaffir-Limonenblätter
1 EL	Sojasauce
1 cm	Ingwerknolle
4 Blätter	Frühlingsrollenteig
200 g	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Chili aus der Mühle

Mango-Chili-Dip:

1	Mango
1 EL	Balsamico bianco
1	Zitrone
1	Chilischote, rot
1	Chilischote, grün
1 EL	Zucker
0,25	Salatgurke
	Salz
	Koriander
0,5	Ingwerknolle

### **Zubereitung**

Garnelenfrühlingsröllchen:

Ein Ei trennen. Koriander, Macadamianüsse, Kaffir-Limonenblätter und Ingwer fein hacken. Garnelen und Speck in der Küchenmaschine fein mixen, in eine Schüssel geben und mit Eiweiß, einem Esslöffel Koriander, Macadamianüssen, Kaffir-Limonenblättern, einem Esslöffel Ingwer und Sojasauce vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Die Frühlingsrollenblätter ausbreiten, in zwei Bahnen à zehn mal 15 Zentimeter schneiden und die Garnelenmasse darauf verteilen. Ränder mit Eigelb bestreichen und der Länge nach zusammenrollen. Die Ränder rechts und links dabei einschlagen, damit die Füllung nicht hinauslaufen oder sich mit Fett voll saugen kann.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und darin die Garnelenfrühlingsröllchen goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Mango-Chili-Dip:

Rote und grüne Chilischote fein würfeln, die Zitrone auspressen. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und mit dem Essig und dem Zitronensaft fein pürieren. Chiliwürfel zugeben und mit Zucker und Salz abschmecken. Je nach Geschmack mit gehacktem Koriander und fein geriebenen Ingwer würzen. Die Gurke schälen, in feine Würfel schneiden und ebenfalls in das Püree geben.

## **1. Hauptgang: Röllchen vom Räuchermatjes mit grünen Bohnen, Wacholder und Genever von Kolja Kleeberg**

### **Zutaten für vier Personen**

4	Räuchermatjes, Doppelfilets
1-2 Gläser	Mineralwasser
150 g	Speck
2	Schalotten
500 g	Kartoffeln, klein
4	Wacholderbeeren
2	Zitronen
400 g	Bohnen, grün
8 cl	Genever
1	Salat
	Sonnenblumenöl
	Kümmel
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

### **Zubereitung:**

Die vier Doppelfilets in eiskaltem Mineralwasser für etwa eine Stunde einlegen.

Die Schalotten schälen und in Ringe schneiden.

Die Kartoffeln mit Kümmel gar kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Die Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen.

In dem ausgetretenen Speckfett die Schalotten und die Kartoffelscheiben kurz anschwanken. Die Wacholderbeeren mit dem Mörser zerdrücken oder in der Gewürzmühle mahlen und zugeben. Einmal durchschwenken und alles in eine Schüssel geben. Die grünen Bohnen in kochendem Salzwasser blanchieren: Anschließend in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Die Matjesfilets, Saft von den zwei Zitronen und die grünen Bohnen zugeben und den Genever zugießen. Den Salat mischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Sonnenblumenöl abschmecken.

Die Matjesfilets aus dem Wasser herausnehmen, gut mit Küchenpapier trocknen, einrollen und mit kleinen Cocktailspießen feststecken.

### **Tipp:**

Matjes nie auf einer Silberplatte servieren! Der Genuss vergeht genauso wie bei Kaviar und Ei, wenn sie mit Silber in Berührung kommen.

## **2. Hauptgang:      Saftiges Rinderfilet im Wirsingmantel von Horst Lichter**

### **Zutaten für vier Personen**

800 g	Rinderfilet
50 g	Kräuterseitlinge oder Pfifferlinge
4 EL	Senf, körnig
1 Knolle	Knoblauch, frisch
150 g	Frischkäse
1 Bund	Thymian
200 ml	Weißwein
2 EL	Butterschmalz
4 EL	Zuckerrübensirup
1	Wirsingkopf
100 g	Butter, kalt
3	Frühlingszwiebeln
400 g	Kartoffeln, festkochend
	essbare Blüten zur Dekoration
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit einigen Stückchen der aufgeschnittenen Knoblauchknolle von beiden Seiten knusprig anbraten.

Die großen Blätter vom Wirsing in kochendem Wasser blanchieren. Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden, Pilze fein hacken, von zwei Zweigen Thymian die Blättchen abziehen und alles mit dem Frischkäse, zwei Esslöffeln von dem Zuckerrübensirup und dem Senf verrühren.

Nun die Wirsingblätter auslegen und mit der Käsemasse bestreichen. Darin das Filet einrollen und mit Küchengarn festbinden.

Die Fleischrolle nun in eine gefettete Auflaufform legen und circa 25 Minuten im Backofen garen. Den Wein mit in die Auflaufform geben, ebenso den Rest Knoblauch und einen Zweig Thymian. Die ganze Auflaufform mit Alufolie bedecken.

Nun das Fleisch aus dem Fond nehmen. Den Fond in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen und mit Zuckerrübensirup andicken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit den kalten Butterflockchen binden.

### **Tipp:**

Damit die Fleischrolle schön saftig bleibt: 4 Flocken Butter drauf setzen.

Als Beilage frische Salzkartoffeln und zur Dekoration einige essbare Blüten nehmen.

**Dessert:      Gefüllte Himbeeren mit Vanillequark und Karamellsplittern von geschmolzenen Bonbons von Alexander Herrmann**

**Zutaten für vier Personen**

2 Schalen	Himbeeren
4 TL	Balsamico
1	Vanilleschote
0,5 Bund	Zitronenmelisse
300 g	Quark
50 ml	Sahne
2 EL	Zucker
2	Limonen, unbehandelt
30	Karamellbonbons
2 EL	Puderzucker
0,2 Ltr.	Asti (italienischer Schaumwein)

**Zubereitung**

Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Vanilleschote auskratzen, das Vanillemark mit dem Quark, Zucker, Limonenabrieb und der Sahne glatt rühren, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und einen langen Streifen auf die Teller spritzen.

Anschließend die Himbeeren vorsichtig mit der Öffnung nach oben hintereinander in den Quark drücken. Dazwischen jeweils ein Zitronenmelisseblatt hineinstecken. Die Himbeeren mit dem Balsamico füllen und die Teller mit dem Puderzucker bestäuben.

Die restlichen Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit dem Zucker und dem Asti (italienischer Schaumwein) verrühren.

Die Bonbons auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen circa zehn Minuten schmelzen lassen, aus dem Ofen nehmen und samt Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen. Mit einem neuen Blatt Backpapier abdecken, rasch mit dem Nudelholz dünn ausrollen, zwei Minuten auskühlen lassen und danach das Backpapier abziehen.

Das Karamell in feine Stückchen brechen und das Dessert damit garnieren.