

| Kerners Menü am 22. Juni 2007 | „ohne Motto“

Vorspeise: Geröstetes Tomatenbrot „Mallorca-Style“ von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

6 Stiele	Blattpetersilie
4 Scheiben	Bauernbrot, fingerdick
6 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch
2	Strauchtomaten, reif
150 g	Ziegenfrischkäse, schnittfest
2	Zitronen, unbehandelt
	Meersalz
	Pfeffer
	Eiswürfel

Zubereitung

Die Blattpetersilie von den Zweigen zupfen und in Eiswasser legen.

Das Bauernbrot von beiden Seiten mit zwei Esslöffeln Olivenöl und den angedrückten Knoblauchzehen in einer Pfanne langsam kross und knusprig braten. Auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen.

Anschließend die Tomaten halbieren und die Schnittfläche an dem noch warmen Brot reiben. Dabei ruhig die Tomaten etwas zusammen pressen, so dass der Tomatensaft auch mit ein paar Kernen sowie das Mark vom Tomatenfleisch sich auf dem Bauernbrot gleichmäßig verteilt und es mit dem Tomatensaft richtig gehend getränkt wird.

Den Ziegenkäse in sechs bis acht dünne Scheiben schneiden und auf den Bauernbroten verteilen. Mit etwas Pfeffer und einer Prise Meersalz würzen.

Die Blattpetersilie gut abtropfen bzw. trocken schütteln. Mit etwas Zitronenabrieb, Meersalz, Pfeffer und einem Esslöffel Olivenöl marinieren und auf dem Ziegenfrischkäse dekorativ verteilen.

© by JBK/Idee: Herrmann

Zwischengang: Kartoffelbouillon mit gebratener Knackwurst und Chipirones von Christian Lohse

Zutaten für vier Personen

Suppe:

4	Kartoffeln
100 ml	Olivenöl
1	Gemüsezwiebel
2 Zehen	Knoblauch
400 ml	Gemüsebrühe
	Balsamico
	Meersalz
	Pfeffer

Einlage:

50 g	Butter
4	Knackwürstchen
4	Chipirones (kleine Tintenfische), küchenfertig
100 ml	Olivenöl
1 Bund	Frühlingszwiebeln
4	Strauchtomaten, klein
	Balsamico
	Meersalz
	Pfeffer

Zubereitung

Suppe:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in mittelgroße Stücke schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und in mittelgroße Stücke schneiden, den Knoblauch zerdrücken und alles in einem hohen Topf in Olivenöl unter Rühren glasig anschwitzen. Mit Pfeffer würzen, mit der Gemüsebrühe auffüllen und bedeckt 15 Minuten köcheln lassen, mit Balsamico und Meersalz abschmecken und warm stellen.

Einlage:

Die Chipirones salzen. Die Knackwürstchen in drei Millimeter dicke Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne in Olivenöl kross braten, anschließend aus der Pfanne nehmen. In dem verbleibenden Fett der Wurst die Chipirones kurz rösten, dann aus der Pfanne nehmen.

Für die Garnitur die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Die Strauchtomaten waschen und mit den Zwiebeln zu der Bouillon geben. Eine Minuten kochen lassen.

In einem Topf etwas Balsamico einkochen lassen, bis ein Sirup entsteht.

Vor dem Anrichten die Suppe einmal kurz aufkochen. In tiefen Suppenschüsseln Würstchen und Chipirones anrichten, mit etwas reduziertem Balsamico übergießen und dann mit der Suppe auffüllen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

1. Hauptgang: Gambas „Carabiniero“ auf Couscous und Chorizo von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

Gambas:

12	Gambas
1 Zehe	Knoblauch
4 Zweige	Thymian
	Olivenöl
	Meersalz
	Espelettepfeffer

Couscous:

150 g	Couscous
150 ml	Fischfond
1 TL	Raz el Hanout (marokkanische Gewürzmischung)
1 EL	Olivenöl
1	Paprikaschote, rot
1	Paprikaschote, gelb

200 g	Blattspinat, jung
1 EL	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch
	Meersalz
	Muskatnuss

Chorizosauce:

100 g	Chorizo (span. Wurst)
2	Schalotten
2 Zweige	Thymian
100 g	Butter
2 cl	Weißwein
2 cl	Wermut
150 ml	Fischfond
200 ml	Sahne

Zubereitung

Gambas:

Die Gambas aus der Schale brechen, den Darm entfernen und abwaschen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Anschließend die Gambas mit dem Knoblauch und dem Thymian in Olivenöl von beiden Seiten braten. Salzen und pfeffern.

Couscous:

Den Fischfond mit den Gewürzen und dem Olivenöl zum Kochen bringen, das Couscous einrühren und mit geschlossenem Topfdeckel circa 15 Minuten ausquellen lassen. Die Paprika vierteln und in Rauten schneiden. Die Rauten kurz in kochendes Wasser geben und in Eiswasser abschrecken. Anschließend die Haut von der Paprika lösen, zusammen mit dem Raz el Hanout unter das Couscous heben und mit Meersalz abschmecken.

Chorizosauce:

Die Schalotten würfeln und in einem Esslöffel Butter glasig anschwitzen, die Thymianzweige und die Chorizo dazugeben. Die Chorizo ausbraten und mit dem Weißwein und Wermut ablöschen, etwas einkochen lassen und mit dem Fischfond



auffüllen. Circa 15 Minuten köcheln lassen und durch ein Spitzsieb passieren. Mit der restlichen Butter aufmixen und mit Meersalz abschmecken.

Den Blattspinat mit der zerdrückten Knoblauchzehe und dem Olivenöl in einer Wokpfanne zusammen fallen lassen. Mit Salz und Muskatnuss nach Geschmack abrunden.

Das Couscous auf vier vorgewärmte Teller anrichten, den Blattspinat dazugeben, die Gambas auf das Couscous setzen. Die Chorizosauce erhitzen und mit der geschlagenen Sahne aufmixen. Mit dem Chorizoschaum fertig anrichten.

© by **JBK/Idee: Poletto**

2. Hauptgang: Presa und Secreto vom Joselito-Iberico mit Pok Choi, Kakao und Erdnüssen von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

4	Filet und Schulter vom iberisches Schwein
90 g	Butter
10 g	Butter, braun
50 g	Puderzucker
50 g	Kakaopulver
4	Pok Choi, Mini
100 ml	Geflügelfond
6 EL	Erdnüsse, frisch und geschält
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz
	Pfeffer, weiß
	Pflanzenöl
2	Orangen
80 g	Honigbrot

Zubereitung:

Die Fleischscheiben mindestens drei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Pok Choi in Stücke teilen.

Das Honigbrot im Ofen bei 80 Grad trocknen und zusammen mit der Schale von zwei Orangen und etwas Meersalz in der Küchenmaschine mahlen.

50 Gramm Butter und etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch einlegen und von beiden Seiten je vier Minuten anbraten. Das Fleisch anschließend zehn bis fünfzehn Minuten ruhen lassen, dabei öfter drehen.

Zum Servieren Kakaopulver und Puderzucker mischen und leicht übers Fleisch sieben. Kurz unter dem Grill karamellisieren, aufschneiden und die Scheiben salzen und mit dem schwarzen Pfeffer pfeffern.

Den Pok Choi mit 40 Gramm Butter nicht zu knackig garen, nach Geschmack salzen, zuckern und unter den Geflügelfond schwenken.

Die Erdnüsse in einer beschichteten Pfanne in der braunen Butter anrösten und salzen.

Das Fleisch auf den Honigbrotbröseln anrichten, den Pok Choi in der Mitte des Tellers portionieren und die Erdnüsse darüber streuen.

**Dessert: Gegrillter Pfirsich mit Rosmarin-Eis und Himbeerkrokant
von Johann Lafer**

Zutaten für vier Personen

2	Weinbergpfirsiche
2	Pfirsiche, rot
0,2 Ltr.	Zitronensaft
	etwas Puderzucker
1	Backmatte oder Backpapier

Rosmarin-Eis:

250 ml	Milch
250 ml	Sahne
100 g	Zucker
1	Vanilleschote
3 Zweige	Rosmarin
8	Eier

Himbeerkrokant:

150 g	Himbeer-Bonbons
3 Zweige	Minze
100 ml	Himbeermark

Zubereitung

Die Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen, die Hälften mit Puderzucker bestreuen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und auf einen Grill legen. Vorsichtig braten, so dass der Puderzucker karamellisiert.

Rosmarin-Eis:

Das Vanillemark aus der Schote kratzen. Milch, Sahne, Zucker, Vanillemark und Rosmarin aufkochen und am besten über Nacht durchziehen lassen.

Vier Eier trennen. Die Sahnemischung nochmals aufkochen. Rosmarin entfernen. Vier ganze Eier und vier Eigelbe mit einem Schneebesen in einer Schüssel schaumig rühren, dann die kochende Flüssigkeit unter Rühren langsam in die Eimasse gießen. Die Sahne-Ei-Mischung wieder in den Topf geben und zur Rose abziehen (wenn sich bei einem eingetauchten Löffel auf dessen Rückseite eine Rose bildet, dann hat die Flüssigkeit die richtige Konsistenz). Vorsicht, dass die Masse nicht mehr kocht, wenn die Eier beigegeben wurden. Wenn die Masse abgekühlt ist, durch ein feines Sieb passieren und in der Eismaschine frieren.

Himbeerkrokant:

Die Himbeer-Bonbons in einer Küchenmaschine zu feinem Pulver mahlen. Ein mit einer Backmatte oder etwas Backpapier ausgelegtes Backblech mit dem Pulver (durch ein Sieb) bestreuen und unter dem Backofengrill circa 15 Sekunden schmelzen lassen. Anschließend auskühlen lassen, mit etwas Kakao bestäuben und ein paar Rosmarinnadeln garnieren. Danach den Krokant in grobe Stücke brechen.

Jeweils eine Pfirsich-Hälfte mit einer Kugel Rosmarin-Eis füllen, den Himbeerkrokant darauf legen und mit Minze und Himbeermark garnieren.