

| Kerners Menü am 6. Juli 2007 | „Überraschung“

Vorspeise: Putenensemble im Pinienkernmantel mit Ratatouille und Pfirsich-Paprika-Salsa von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

1	Aubergine, rund
1	Aubergine
2 Zehen	Knoblauch
0,5	Kohlrabi
3	Strauchtomaten
5 Blätter	Basilikum
500 g	Putenbrust-Schnitzel
10 cl	Pflaumenwein
200 g	Mehl
2	Eier
50 g	Pinienkerne
2	Nektarinen
0,5 Schote	Paprika, rot
0,5 Ltr.	Olivenöl
0,2 Ltr.	Balsamico
0,2 Ltr.	Gemüsebrühe
1 EL	Honig
	Chilipulver
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Putenbrustschnitzel mit Eiern, Mehl und Pinienkerne panieren. Dazu die Schnitzel erst in die verquirlten Eier tauchen, im Mehl und abschließend in den Pinienkernen wenden. Circa zehn Minuten in einem viertel Liter heißem Olivenöl braten. Danach in den Ofen stellen bis das Gemüse und die Salsa fertig angerichtet sind.

Den Kohlrabi und die beiden Auberginen würfeln und in drei Esslöffeln Olivenöl andünsten. Nach circa zwei Minuten die geviertelten Tomaten und die Gemüsebrühe dazu geben und fünf Minuten garen. Zum Schluss gehackte Basilikumblätter beimischen.

Die Nektarinen und Paprika klein schneiden und in zwei Esslöffeln Olivenöl mit etwas Chili scharf anbraten. Die Knoblauchzehen als ganzes dazu geben und anschließend mit dem Zauberstab pürieren. Abschließend den Honig dazu geben, mit einem Schuss Pflaumenwein abschmecken und die Salsa noch einmal gut durchrühren.

Die Salsa auf Teller träufeln, die Schnitzel aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Ratatouille servieren.

Zwischengang: Lachsforelle in Blätterteig auf Champignon-Pflaumengemüse mit Kräutermarmelade und Senf-Honig-Dip von Frank Rosin

Zutaten für vier Personen

4	Lachsforellen, enthäutet
200 g	Staudensellerie
200 g	Pflaumen, entkernt
500 g	Champignons
1	Schalotte
2 Zehen	Knoblauch
8 Platten	TK-Blätterteig
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Minze
1 Bund	Petersilie, glatt
1 EL	Senf
1 EL	Honig
50 g	Crème Fraîche
50 g	Mayonnaise
100 ml	Olivöl
40 g	Erdnüsse
0,1 Ltr.	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Currypulver

Zubereitung

Backofen auf 220 Grad vorheizen

Die Lachsforelle in fünf Zentimeter große Stücke schneiden. Vier Blätterteigplatten nebeneinander legen, mit einem Rollholz plattieren. Die Forellenwürfel oben auf legen, salzen, pfeffern, und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Jeweils ein Basilikumblatt dazu und mit einer zweiten Teigplatte verschließen. Die Ränder gut verschließen, dazu mit einer Gabel kleine Zacken in den Teigrand drücken. 18 bis 20 Minuten im Backofen goldgelb backen.

Die Champignons, Sellerie, Schalotte und die Pflaumen in Stücke schneiden. In heißem Olivenöl scharf anbraten, dann circa sieben Minuten langsam weiter braten lassen. Anschließend mit etwas Currypulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kräutermarmelade den Kerbel, die Minze, die Petersilie, das Olivenöl und die Erdnüsse vermengen, salzen und pfeffern. Danach zu einer feinen Kräutermarmelade mixen.

Für den Senf-Honig-Dip den Senf, den Honig, die Mayonnaise und Crème Fraîche verrühren. Je nach Geschmack mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Abschließend alles zusammen auf einem großen Teller anrichten.

1. Hauptgang: Gefüllte Hähnchenschenkel auf Metropolenpasta mit Birnen-Paprika-Erbsen Schiffchen von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

4	Hähnchenkeulen
8 Scheiben	Salami
2	Birnen
2 Schoten	Paprika
250 g	Spaghetti
200 ml	Sahne
50 g	Butter
1	Salatgurke
200 g	Erbsen, frische
50 g	Butter
1 Bund	Blattpetersilie
1	Zwiebel
1	Limette
1 TL	Senf
	Curry
	Öl zum Braten
	Pfeffer
	Salz
	Zucker

Zubereitung

Backofen auf 250 Grad (Umluft) vorheizen.

Die Hähnchenschenkel mit einem scharfen Messer von den Knochen lösen, von allen Seiten mit etwas Salz und Curry einreiben. Die Zwiebel und Limette jeweils in acht Teile schneiden. Die Haut der Hähnchenschenkel auf der Ober- und Unterseite einschneiden. In den oberen Schlitz ein Achtel der Zwiebel, in den unteren ein Achtel der Limette schieben. Dann die Schenkel vorsichtig auf ein Backblech geben.

Die Birnen in Spalten schneiden, Paprikaschoten entkernen und in Streifen schneiden. Beides zum Fleisch auf das Backblech geben und für circa 20 Minuten im Backofen garen.

Die Erbsen kochen und dann in Butter mit einer Prise Zucker anschwanken.

Die Spaghetti al dente kochen, abgießen, auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Salatgurke halbieren und mit einem kleinen Löffel die Kerne entfernen. Anschließend in feine Scheiben schneiden und mit der restlichen Zwiebel in etwas Öl und Butter andünsten. Den Senf dazu geben und mit der Sahne ablöschen. Die Petersilie hacken und die Zitrone auspressen. Den Saft zu der Petersilie hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vier Scheiben Salami fein schneiden und unterheben.

Die restlichen vier Scheiben Salami zu einer „Tüte“ aufrollen und mit Erbsen füllen. Die Sauce über die Spaghetti geben und mit dem Fleisch anrichten.

2. Hauptgang: Rindersteaks mit Brokkoli-Pilzgemüse und Cashewnüssen mit Curryreis von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Rindersteaks:

8	Rinderfiletsteaks, à 70-80 g
1 EL	Öl
300 ml	Rinderfond oder Kalbsfond
1 cm	Ingwer
1 Zehe	Knoblauch
1	Orange, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
2 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Brokkoli-Pilzgemüse:

500 g	Brokkoli
200 g	Pilze (z.B. Egerlinge, Champignons, Shitakepilze)
1 EL	Öl
1 Msp.	Zitronenabrieb
1 EL	Butter
50 g	Cashewnüsse
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Kümmel

Curryreis:

300 ml	Geflügelbrühe
0,5	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
150 g	Reis
40 ml	Weißwein
1 EL	Currypulver
1 Prise	Cayennepfeffer
1 EL	Butter
40 g	Käse (Bergkäse), frisch gerieben
	Salz

Zubereitung

Rindersteaks:

Von der Zitrone und der Orange je einen Streifen der Schale abschälen und in eine Pfanne mit etwas Öl einlegen. Eine Scheibe Ingwer dazu geben. Die Steaks darin bei mittlerer Hitze mit dem Öl auf beiden Seiten jeweils knapp eine Minute anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Rinderfond ablöschen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Die kalte Butter hinein rühren, die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und darin wenden.

Brokkoli-Pilzgemüse:

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und halbieren. Den Stiel schälen und in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Beides in Salzwasser bissfest blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.

Die Pilze putzen und größere Exemplare klein schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze im Öl zwei Minuten anbraten und mit Salz, Pfeffer, einer kleinen Prise Kümmel und etwas Zitronenabrieb würzen. Die Butter dazu geben und mit dem Brokkoli mischen. Die Cashewnüsse dazu geben und einmal durchschwenken.

Curryreis:

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem breiten Topf bei milder Hitze in der Butter glasig anschwitzen. Den Reis dazu geben und so lange mitschwitzen lassen bis die Reiskörner heiß sind. Mit dem Weißwein ablöschen und ein wenig einköcheln lassen. Mit etwas Geflügelbrühe aufgießen, unter häufigem Rühren immer wieder etwas Flüssigkeit zugeben und einziehen bzw. vom Reis aufsaugen lassen. Das Ganze wiederholen bis die Reiskörner nach etwa 15 bis 20 Minuten weich sind, aber noch Biss haben.

Nach zehn Minuten den Curry mit zum Reis geben. Sobald der Reis fertig ist mit Salz und Cayenne würzen und zum Schluss Butter unterrühren.

Zum Servieren mit frisch geriebenem Käse bestreuen.

Dessert: Brezel-Brombeer-Soufflée mit Kirscheis von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

Eis:

200 g	Schattenmorellen
50 g	Zucker
2 EL	Frischkäse
1 EL	Chassis
1 EL	Nussnougat-Crème

Soufflée:

2	Brezeln
1 EL	Butter
7 EL	Zucker
100 g	Frischkäse
50 ml	Sahne
1 Schote	Vanille
1 EL	Speisestärke
3	Eier
16	Brombeeren
1 EL	Chassis

Schokoladen-Gummibärchen:

8	Gummibärchen
2 EL	Kuvertüre, dunkel

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Eis:

Die Schattenmorellen mit dem Zucker, Frischkäse und Chassis pürieren und in der Eismaschine frieren lassen. Zum Schluss die Nussnougat-Crème unterziehen.

Soufflée:

Die Brezeln von den Salzkörnern befreien und in Scheiben schneiden. Die Butter und zwei Esslöffel Zucker miteinander vermischen, in einer Pfanne erhitzen und die Brezelscheiben darin goldgelb anbraten. Die Vanilleschote auskratzen und mit dem Frischkäse, der Sahne, Speisestärke und zwei Esslöffeln Zucker verrühren. Die Eier trennen und die drei Eiweiß mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben. Die Souffléeförmchen ausbuttern und mit den Brezelscheiben auslegen. Die Brombeeren mit dem restlichen Zucker und dem Chassis marinieren, auf die Brezelscheiben geben und mit der Frischkäsemasse auffüllen. Im Ofen circa 15 Minuten backen.

Schokoladen-Gummibärchen:

Die Kuvertüre klein hacken, im heißen Wasserbad auflösen und die Gummibärchen damit überziehen. Anschließend, bis das Soufflée aus dem Ofen kommt, kalt stellen.

Das Soufflée mit dem Eis und den Gummibärchen anrichten und servieren.

© by JBK/Idee: Poletto