

| Kerner's Menü am 13. Juli 2007 | „Sommerfest“

Vorspeise: Mexikanische Quesadilla mit Guacamole und Himbeer-Bananen-Margarita von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

1 Dose	Mexikanische Bohnen, püriert
2	Wezentortillas
250 g	Gruyere Käse, gerieben
3	Frühlingszwiebeln
3	Tomaten
2	Avocados, reif
1	Limone
0,5 Bund	Koriander
1	Zwiebel
1 Schote	Chili, Jalapeno
1 Becher	Crème fraîche
	Fleur de Sel

Margarita:

1 Packung	Himbeeren, TK
1	Banane
0,2 Ltr.	Tequila
0,1 Ltr.	Cointreau
0,1 Ltr.	Limonensaft
0,5 kg	Eiswürfel

Zubereitung

Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Die Frühlingszwiebel, Zwiebel, Tomaten, Chilischote und den Koriander fein hacken.

Avocados halbieren und auskratzen. Mit Limonensaft beträufeln und fein zu einer Guacamole zerdrücken. Die restlichen Tomatenwürfel, Koriander, Zwiebel und etwa dreiviertel Chilischoten dazu geben. Mit Salz abschmecken.

Tortilla mit Bohnenpüree bestreichen, in eine Pfanne geben und mit geriebenem Käse bestreuen.

Etwa zwei gehackte Tomaten, den Rest der Chiliwürfel und Frühlingszwiebel über die Tortilla streuen, eine weitere Tortilla wie einen Deckel darauf legen und im Ofen zehn Minuten backen.

Die Tortilla aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Dann in acht Teile schneiden. Abwechselnd einen Klacks Guacamole und Crème fraîche darauf geben und anrichten.

Für die Margarita alle Zutaten in einen Mixer geben und zwei Minuten mixen. Die Ränder der Gläser mit Limonensaft befeuchten und in Salz tauchen. Die Margarita einfüllen und zu den Tortilla servieren.

Zwischengang: Schwammerlgulasch mit Pappardelle von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Pappardelle:

400 g	Pappardelle (Bandnudeln)
1	Lorbeerblatt
1	Chilischote
0,5 Knolle	Ingwer
250 ml	Gemüsebrühe
	Kurkuma
	Olivenöl

Pilzgulasch:

1	Zwiebel
1 TL	Puderzucker
1 TL	Tomatenmark
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
0,5 Ltr.	Gemüsebrühe
2 EL	Champignons, getrocknet
100 ml	Sahne
1 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	evtl. etwas Speisestärke

Gulaschgewürz:

2 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Kümmel
1 TL	Majoran
0,5 TL	Salz

Gebratene Pilze:

600 g	Pilze, frisch (z.B. Steinpilze, Pfifferlinge oder Champignons)
1 EL	Olivenöl
0,5 Bund	Petersilie, glatt
20 g	Butter
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
1 Prise	Kümmel, gemahlen
1 Prise	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Pappardelle:

Die Pappardelle in reichlich Salzwasser mit dem Lorbeerblatt, zwei Scheiben Ingwer, einer Prise Kurkuma und der Chilischote fünf Minuten unter der empfohlenen Kochzeit kochen. In einem Sieb abgießen und auf einem Ofenblech flach verteilen. Mit dem Olivenöl vermischen und auskühlen lassen. Bei Bedarf die Brühe in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Nudeln darin schwenken bis die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist.



Pilzgulasch:

Die Zwiebel schälen und in etwa 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. In einem Topf Puderzucker schmelzen lassen, die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Das Tomatenmark hinein rühren, kurz darin anschwitzen, dann das Paprikapulver darüber streuen und mit der Brühe auffüllen. Die getrockneten Champignons einlegen.

Gulaschgewürz:

Die Zitrone schälen. Den Knoblauch und einen Streifen Zitronenschale fein hacken. Den Kümmel ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Alle Gewürze mit Hilfe eines Messerrückens oder mit einem Mörser zu einer nicht zu groben Paste zerdrücken.

Das Gulasch mit der Gewürzpaste würzen, und fünf bis zehn Minuten köcheln lassen. Dann alles einmal absieben und die Champignons entfernen. Sahne zugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann die Butter zugeben. Falls nötig mit angerührter Speisestärke abbinden.

Gebratene Pilze:

Die frischen Pilze putzen, dabei möglichst nicht waschen und klein schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Temperatur das Öl erhitzen, die Pilze einlegen, ein bis zwei Minuten braten, wenden, salzen, pfeffern und die Petersilie hacken und etwas davon hinzufügen. Eine Streife Zitronenschale und die Knoblauchzehe einlegen, dann mit je einer Prise Kümmel und Cayennepfeffer abschmecken. Die Butter mit einrühren. Die Pilze am besten portionsweise braten, so dass sie möglichst alle am Pfannenboden zu liegen kommen und gleichmäßig garen. Die Pilze in die Sauce geben.

1. Hauptgang: Schwarzwälder Schinkenpfannkuchen mit Dicken Bohnen von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

100 g	Butter
1 Tasse	Mehl
1 Tasse	Milch
3 - 4	Eier
250 g	Schwarzwälder Schinken, in dünnen Scheiben
400 g	Dicke Bohnen Kerne (bzw. 2-3 kg Dicke Bohnen Schoten)
3	Schalotten
0,5 Bund	Petersilie, glatt
8 El	Schmand
1	Zitrone, unbehandelt
4 EL	Sonnenblumenöl, kaltgepresst
1	Kopfsalat
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	Muskat
	Zucker

Zubereitung

Die Hälfte der Butter bräunen und mit Mehl, Eiern und Milch zu einem Pfannkuchenteig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und eine Stunde ruhen lassen.

Die Kerne aus den Dicken Bohnen Schoten auspalen. Die Kerne kurz in ungesalzenem, kochendem Wasser blanchieren und aus ihrem Häutchen schnippen.

Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie fein hacken. Schalottenringe in der restlichen Butter anschwitzen, die Dicken Bohnen Kerne zugeben, salzen und pfeffern und die Petersilie zufügen.

Scheiben vom Schwarzwälder Schinken ohne Fett in einer mittelheißen Pfanne anbraten, Pfannkuchenteig darüber gießen und in den noch flüssigen Teig je eine Portion Dicke Bohnen geben. Den Pfannkuchen fertig garen, einmal wenden, kurz von der anderen Seite bräunen und auf einen Teller gleiten lassen.

Den Kopfsalat putzen und waschen. Den Schnittlauch fein schneiden. Die Zitrone auspressen.

Den Schmand mit Salz, Zucker, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken, das Sonnenblumenöl einrühren und Kopfsalat sowie Schnittlauch unterheben.

Tipp:

Ein einfaches Rezept für einen Pfannkuchenteig ist 1:1:1 Mehl, Eier, Milch. Wichtig ist aber zuerst die Eier in das Mehl zu rühren, dann erst mit der Milch glatt rühren.

2. Hauptgang: Spaghetti Nero mit Zitronengras, Chili und Seeteufel von Sohyi Kim

Zutaten für vier Personen

2	Frühlingszwiebeln
2	Pepperoni, grün
3 Schoten	Chili
2 Stängel	Zitronengras
5	Kafirblätter
3 cm	Ingwer
3 Zehen	Knoblauch
1	Zwiebel
400 g	Seeteufel
400 g	Spaghetti, schwarz
1	Limette
	Olivenöl
	Fischsauce
	Schnittlauch
	Salz

Zubereitung

Frühlingszwiebeln putzen und schräg in Streifen schneiden, Pepperoni ebenso schräg in Scheiben schneiden. Chilischoten der Länge nach in Streifen schneiden.

Vom Zitronengras die äußersten Blätter ablösen und die harten Enden wegschneiden. Zitronengras schräg in feinste Streifen schneiden.

Von den Kafirblättern die harten Blattrippen ausschneiden, Blätter in Streifen schneiden.

Knoblauch und Ingwer schälen und feinblättrig schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.

Seeteufel putzen, filetieren und in cica ein Zentimeter dünne Streifen schneiden.

Spaghetti in gesalzenem Wasser bissfest kochen, dann abseihen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Zwiebel anschwitzen. Frühlingszwiebeln, Pepperoni, Chilischoten, Zitronengras, Kafirblätter, Knoblauch und Ingwer dazugeben und unter häufigem Wenden circa eine Minute braten.

Den Seeteufel einlegen und bei kräftiger Hitze eine weitere Minute braten. Zwei Löffel Fischsauce und den Saft einer Limette einrühren. Mit Salz abschmecken.

Spaghetti auf Teller geben und die Seeteufel-Gemüse-Mischung dazulegen.

Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Dessert: **Orangen-Panna-Cotta mit Vanille-Paprika-Sugo und Mandelchips von Ralf Zacherl**

Zutaten für vier Personen

Orangen-Panna-Cotta:

500 ml	Sahne (33% Fettgehalt)
100 g	Zucker
3 Blatt	Gelatine
3 cl	Grand Marnier
1	Orange, unbehandelt
	Salz

Sugo:

1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Vanilleschote
100 ml	Orangensaft
70 g	Zucker
1-2 EL	Olivenöl

Mandelchips:

100 g Mandeln, gehobelt
100 g Zucker
Cayennepfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Paprika halbieren, entkernen und im Backofen circa zwölf Minuten schmoren.

Die Gelatine einweichen, von der Orange die äußere Schale abreiben, Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen.

Die Paprika aus dem Ofen nehmen, in eine Schüssel geben und diese mit Klarsichtfolie abdecken (so schwitzen die Paprika und lassen sich dann besser schälen).

Ein Drittel der Sahne mit dem Zucker und einer Prise Salz aufkochen. Den Orangenabrieb, das Vanillemark und den Grand Manier zugeben und die Gelatine darin lösen. Nun die restliche kalte Sahne in die warme Sahne rühren und kaltstellen.

Die Panna Cotta immer wieder umrühren, erst wenn die Gelatine anzieht, darf sie in Gläser gefüllt und kaltgestellt werden.

Den Zucker für den Sugo karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Die andere Hälfte der Vanilleschote und das herausgekratzte Mark zugeben und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Von den Paprikas die Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Orangensugo vom Herd nehmen und die Paprikawürfel darin marinieren. Den Sugo mit einer Prise Salz und Olivenöl abschmecken.

Die Mandeln ohne Fett goldbraun rösten. Den Zucker karamellisieren, Mandeln zugeben, verrühren und auf einem Backpapier verteilen. Die Masse mit Backpapier abdecken und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Wenn der Zucker kalt ist die Platte in Chips brechen und leicht mit Cayennepfeffer schärfen. Den Sugo auf der Panna Cotta verteilen und die Mandelchips darüber verteilen.