

## **| Kerners Menü am 20. Juli 2007 | „italienische Klassiker“**

**Vorspeise: Carciofi crudi con bottarga e parmigiano - Sardische Artischocken mit Bottarga und Parmesan von Sarah Wiener**

### **Zutaten für vier Personen**

4	Artischocken
20 g	Bottarga (Fischrogen)
2 EL	Parmesan, gerieben
1	Pan Curasau (sardisches flaches Brot)
200 ml	Olivenöl
1	Zitrone
2 Zweige	Rosmarin
1 Bund	Basilikum
	Rosmarin
	Pfeffer

### **Zubereitung:**

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Zitrone schneiden und in eine Schale mit Wasser geben. Die Artischocken schälen, den Boden freilegen und vom Heu befreien. Den Boden dünne Scheiben schneiden und anschließend in eine Schale mit Wasser und der geschnittenen Zitrone geben.

Nach ein paar Minuten wieder herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Fischrogen und den Parmesan über die Artischockenscheiben hobeln. Mit dem Olivenöl beträufeln und mit Rosmarin gut vermischen. Etwas gezupften Basilikum untermischen.

Das sardische flache Brot leicht im Ofen erwärmen. Anschließend mit Olivenöl und ein paar Rosmarinmandeln servieren.

### **Tipp:**

Statt Pan Curasau kann man auch toskanisches Brot verwenden.

## **Zwischengang: Bistecca alla pizzaiola - Steak mit geschmorten Tomaten von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Personen**

1,5 kg	Tomaten
3 Zehen	Knoblauch
2	Schalotten
2	Zwiebeln, rot
1 Schote	Chili, rot
30 ml	Olivenöl
2 Zweige	Oregano, frisch
300 g	Makkaroni
100 g	Parmesan
80 g	Oliven, grün

### **Rumpsteaks:**

4	Rumpsteaks à 220 g
30 g	Butterschmalz
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
0,5 Knolle	Knoblauch
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Oregano, frisch, für die Garnitur

### **Zubereitung**

#### **Rumpsteaks:**

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Rosmarin, Thymian und Knoblauch ebenfalls in die Pfanne geben und die Steaks im Backofen circa zehn bis 15 Minuten rosa garen.

#### **Für die Sauce:**

Tomaten einritzen, kurz in kochendem Wasser überbrühen, in Eiswasser abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch fein würfeln. Die Chilischote fein hacken. Schalotten und Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen, Schalotten, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, die Tomatenwürfel und die halbierten Oliven zugeben. Oreganoblätter abzupfen und ebenfalls zugeben. Mit Salz, Chili und Pfeffer würzen und einige Minuten köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entstanden ist.

Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abschließend abgießen.

Parmesan reiben. Die Teller zum Anrichten mit Olivenöl einpinseln, Makkaroni kreisförmig darauf legen, mit Parmesan bestreuen und im Ofen bei Oberflächengrill kurz gratinieren. Dieser Vorgang dauert nur wenige Minuten und kann gemacht werden, wenn die Rumpsteaks aus dem Ofen genommen wurden und kurz „ruhen“, damit sich die Fleischsäfte entfalten können.

Die gebratenen Steaks auf die Makkaroni geben, die Sauce darum verteilen und mit frischem Oregano garnieren.

## **1. Hauptgang:      Bucatini aglio olio e peperoncini aus dem Parmesanlaib                              von Kolja Kleeberg**

### **Zutaten für vier Personen**

500 g	Bucatini (italien. Nudelart)
1 Knolle	Knoblauch, jung
4 Schoten	Chili, rot
2	Zitronen, unbehandelt
1 Bund	Blattpetersilie
1	Parmesanlaib, halbiert
8 cl	Grappa
	Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz

### **Zubereitung**

Den Knoblauch schälen und die Zehen in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronenschale abreiben. Die Chilischoten aufschneiden, auswaschen und in Streifen schneiden.

In einer Schwenkpfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Knoblauchscheiben leicht bräunen. Die Chilistreifen zugeben, kurz mitbraten, dann durchsieben. Anschließend Knoblauch und Chili beiseite stellen.

Bucatini in Salzwasser sehr al dente kochen.

Den Grappa leicht erwärmen, den Parmesanlaib damit einpinseln und anzünden.

Etwas Kochwasser abnehmen und in einen flachen Topf geben. Das Knoblauchöl und zusätzliches Olivenöl einrühren.

Die Bucatini abgießen und mit der Wasser-Olivenöl-Emulsion mischen. Dann Chili und Knoblauch sowie die Zitronenschale und die Petersilie untermischen, mit schwarzem Pfeffer und Salz nachschmecken und alles in den vorbereiteten Parmesanlaib geben. Gut durchmengen und servieren.

## 2. Hauptgang:      Osso Bucco mit Cremolata auf Vanille-Polenta von Ralf Zacherl

### Zutaten für vier Personen

4	Kalbsbeinscheiben, à 300 g
2	Zwiebeln
2	Karotten
150 g	Knollensellerie
2 Zehen	Knoblauch
3 TL	Tomatenmark
20	Kirschtomaten
5 Zweige	Thymian
0,2 Ltr.	Weißwein
0,2 Ltr.	Fleischbrühe
3	Lorbeerblätter
	Salz
	Pfeffer
	Mehl
	Olivenöl zum Braten

### Vanille-Polenta

250 g	Maisgries (Polenta)
1 Ltr.	Gemüsebrühe
50 g	Parmesan, gerieben
1	Vanilleschote
5 EL	Olivenöl
	Salz
	Zucker

### Cremolata

1 Bund	Blattpetersilie
2 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
0,5	Orange, unbehandelt
4 EL	Olivenöl

### Zubereitung

Das Gemüse waschen, putzen und in zwei bis drei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Kalbsbeinscheiben würzen, leicht mit Mehl bestäuben, goldbraun anbraten und in einen Schnellkochtopf geben. Das Gemüse (ohne Tomaten) goldbraun anbraten und würzen. Das Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten, mit Weißwein und Brühe auffüllen. Knoblauch, Thymian, Tomaten und Lorbeerblätter zugeben und alles zum Fleisch geben. Den Schnellkochtopf schließen und bei Stufe 2 das Ganze 30 bis 40 Minuten fertig schmoren.

### Vanille-Polenta

Die Vanillestange halbieren und das Mark vorsichtig heraus kratzen.

750 Milliliter der Gemüsebrühe aufkochen, Maisgries einrühren, salzen, leicht zuckern, Vanillestange zugeben und bei schwacher Hitze 30 bis 40 Minuten fertig kochen, dabei immer wieder umrühren. Wenn die Polenta zu fest wird, etwas Fond zugeben. Zum Schluss das Vanillemark, Olivenöl und Parmesan unterrühren.

### Cremolata

Die Petersilie grob hacken, von den Zitrusfrüchten die äußere Schale abreiben, den Knoblauch schälen und grob hacken.

Nun alle Zutaten in einem Mörser zerreiben, salzen und dabei nach und nach das Olivenöl zugeben.

Wenn die Beinscheiben weich gegart sind, den Fond passieren, kurz einkochen und abschmecken.

Danach die Polenta auf vier Teller verteilen, das Schmorgemüse ebenso, die Beinscheiben mit der Cremolata auf der Polenta anrichten und mit der Sauce übergießen.

**Dessert:                    Mini-Tiramisu mit Amaretto Feigen und Bongiorno-Praline  
                                  von Andreas C. Studer**

**Zutaten für vier Personen**

50 g	Puderzucker
200 g	Mascarpone
1	Limone, unbehandelt
0,2 Ltr.	Espresso
1 EL	Zucker
0,1 Ltr.	Kaffeeликör
16	Löffelbiskuits
2 TL	Kakaopulver
0,5 Ltr.	Amaretto
2	Sternanis
1	Vanilleschote
6	Feigen
2 EL	Zucker, braun
1	Zitrone
100g	dunkle Schokolade (70% Kakao)
50 g	Butter
80 g	Cornflakes
1 Schale	Himbeeren

**Zubereitung**

Den Espresso mit dem Zucker und Kaffeeликör gut verrühren.

Die Löffelbiskuits auf Größe der Gläser in Stücke brechen und in die Flüssigkeit tränken. Die Schale einer Limone abreiben und den Saft auspressen.

Die Mascarpone zusammen mit dem Limonenabrieb- und saft, sowie dem braunen Zucker fünf Minuten luftig schlagen. Eine Lage Biskuits in die Gläser einfüllen, etwas Mascarponecreme darauf geben und wiederholen, bis das Glas voll ist. Abschließend mit Kakao bestreuen.

Den Amaretto mit Sternanis und aufgeschnittener Vanilleschote auf circa ein Drittel sirupartig einkochen. Die Feigen halbieren, in den Sirup geben und auskühlen lassen.

Die Schokolade mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen, Cornflakes dazu geben, vorsichtig vermengen und mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backpapier geben. Danach auskühlen lassen.

Das Tiramisu im Glas auf einen Teller geben, je zwei Feigen mit Sirup beträufeln und dazu legen. Mit einer Praline und Himbeeren dekorieren.