

| Kernels Menü am 27. Juli 2007 | „ohne Motto“

Vorspeise: Gebackene Weißwurstradl mit sommerlichen Salaten von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Weißwurstradl:

6	Weißwürste
2	Eier
1	Zitrone
100 g	doppelgriffiges Mehl
100 g	Weißbrotbrösel
	Öl zum Braten
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Dressing:

125 ml	Gemüsebrühe
2-3 EL	Rotweinessig
1 Zehe	Knoblauch
1 TL	scharfer Senf
6 EL	mildes Olivenöl
	Zucker
	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Salat:

450 g	Salate, gemischte
1 Bund	gemischte Kräuter (z.B. Brunnenkresse, Kerbel, Petersilie, Basilikum, Schnittlauch)

Zubereitung

Weißwurstradl:

Die Weißwürste enthaften und schräg in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Das Mehl und die Weißbrotbrösel in zwei weitere tiefe Teller verteilen.

Die Weißwurstscheiben nacheinander erst in Mehl, dann in Ei und dann in den Weißbrotbröseln wenden.

In einer Pfanne bei mittlerer Temperatur fingerhoch Öl erhitzen. Die Weißwurstscheiben erst auf einer Seite, dann auf der anderen Seite goldbraun braten, heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dressing:

Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Gemüsebrühe, Essig, eine Scheibe Knoblauch und Senf mit einem Pürierstab mixen, dabei das Öl langsam dazu gießen. Mit Salz, Pfeffer und je einer Prise Zucker und Cayennepfeffer kräftig würzen.



Salat:

Die Salatblätter putzen, waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Die Kräuter waschen, ausschütteln und von den Stielen zupfen, den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Salat und Kräuter mit dem Dressing marinieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, auf flachen Tellern anrichten und die gebackenen Weißwurstradeln darauf verteilen.

© by JBK/Idee: Schuhbeck

Zwischengang: Dijon-Senf-Schaumsuppe mit drangehängter Gamba im eigenen Senfkorn-Mantel mit Stil von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

1	Pizzareig (TK)
1 EL	Butter
2	Zwiebeln
3 EL	Dijon Senf
0,7 Ltr.	Gemüsebrühe
50 g	Parmesan, gerieben
1 EL	Olivenöl
8	Gambas
3 EL	Senfkörner
3 TL	Senf, scharf
0,2 Ltr.	Sahne
	Salz
1 Schale	Rote Beete-Sprossen

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Pizzareig ausrollen und in circa fünf Millimeter dünne Streifen schneiden. Mit Olivenöl bepinseln und Parmesan bestreuen. Sechs Tassen auf ein Blech geben, die Teigstreifen um die Tassen und Henkel schlingen und fünfzehn Minuten backen.

Zwiebel würfeln und fünf Minuten in Butter andünsten. Senf dazugeben, mit Brühe angießen, zwanzig Minuten kochen und danach pürieren.

Die Gambas schälen, in den Senfkörnern wenden und in einem Schuss Olivenöl auf jeder Seite zwei Minuten braten, nach Geschmack salzen.

Die Sahne halb steif schlagen, zu der Suppe dazugeben, mit einem Mixer aufschäumen und in die Tassen mit Teigschlinge füllen. Anschließend die Gambas daran hängen, die Sprossen als Dekoration drapieren und servieren.

1. Hauptgang: „Innereien Mix“ von Tim Mälzer

Zutaten für vier Personen

Gebackene Hühnerleber mit warmen Apfel-Meerrettich-Kompott:

600 g	Hühnerleber
300 g	Semmelbrösel, frisch gerieben
80 g	Polenta-Maisgrieß
150 g	Butterschmalz
5	Äpfel, säuerlich
1	Zwiebel
3 EL	Meerrettich, gerieben
	Zucker
	Weißwein
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Gegrillte Kalbszunge mit Muschel-Tomaten-Vinaigrette:

1	Kalbszunge, ohne Haut, gekocht
1 kg	Miesmuscheln, gewaschen und entbartet
250 g	Strauchtomaten, klein
1	Zwiebel, rot
1	Knoblauchzehe
4 EL	Schnittlauch, geschnitten
1	Zitrone
	Weißwein
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Gebratenes Kalbsherz mit Kapern-Gewürzgurkensosse:

1	Kalbsherz, geviertelt
0,2 Ltr.	Sahne, angeschlagen
0,25 Ltr.	Brühe
9	Gewürzgurken
0,5 Zehe	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
3 EL	Kapern
2 EL	Petersilie, glatt
1	Zwiebel
	Butter
	Mehl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Gebackene Hühnerleber mit warmen Apfel-Meerrettich-Kompott:

In einer flachen Schale Semmelbrösel und Polentagrieß mischen und die Leber darin wälzen.

In einer Pfanne mit Butterschmalz die Leber vier bis fünf Minuten knusprig braun ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Hühnerleber herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Äpfel vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Apfelviertel und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf etwas Zucker karamellisieren lassen und die Zwiebelwürfel zugeben. Nun zwei Esslöffel Olivenöl zugeben und danach die Apfelwürfel mit etwas Weißwein ablöschen. Bei geschlossenem Deckel alles weichdünsten.

Mit einem Pürierstab alles zu einer apfelmusartigen Konsistenz verarbeiten und mit etwas Salz und dem Meerrettich abschmecken.

Gegrillte Kalbszunge mit Muschel-Tomaten-Vinaigrette:

Die Kalbszunge in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Grillpfanne etwas Öl erhitzen und die Zungenscheiben von beiden Seiten mit einem Grillmuster versehen. Danach die Scheiben auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und die Muscheln mit dem Knoblauch zugeben, würzen. Das Ganze mit etwas Weißwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel circa vier Minuten kochen lassen. Mehrfach umrühren bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Anschließend die Muscheln in einem feinen Sieb abgießen und den Fond auffangen.

Das Muschelfleisch lösen und in eine Schale geben. Den Muschelfond mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und eventuell Zitronensaft kräftig abschmecken.

Zum Schluss die Tomatenviertel, die Zwiebelwürfel, das Muschelfleisch und den Schnittlauch zum Muschelfond geben und auf den gegrillten Zungenscheiben verteilen.

Gebratenes Kalbsherz mit Kapern-Gewürzgurkensoße:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Zwiebel und die Gewürzgurken fein würfeln, den Knoblauch und die Petersilie fein hacken.

Das gereinigte und gewässerte Herz mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in einer Pfanne mit heißem Öl kräftig anbraten, dann im Ofen circa 12 Minuten garen. Danach in Alufolie gewickelt circa fünf Minuten ruhen lassen.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Die Kapern, den gehackten Knoblauch und die Gurkenwürfel zugeben und kurz anrösten. Mit der Brühe auffüllen und alles circa fünf Minuten köcheln lassen.

Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Sahne und die Petersilie zugeben.

Die Kalbsherzenstückchen mit der Soße übergießen.

2. Hauptgang: Ferkel im Speckmantel mit Balsamico-Orangen von Horst Licher

Zutaten für vier Personen

750 g	Kartoffeln, festkochend
2 EL	alter Balsamico, dunkel
200 g	Büffelmozzarella
200 ml	Milch
600 g	Schweinefilet
200 g	Champignons
1 Bund	Thymian, frisch
10 Scheiben	Frühstücksspeck (Bacon)
2 EL	ÖL
200 g	Butter
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Holzspieße

Zubereitung

Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen und kochen.

Mozzarella in lange Streifen schneiden.

Das Schweinefilet in circa 4 Zentimeter dicke Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella oben auflegen und mit dem Speck umwickeln. Mit einem Holzspieß feststecken.

Die Pilze putzen und die Orangen filetieren.

Die Schweinefilets in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Dann die Pilze für zwei Minuten hinzugeben. Fleisch und Pilze aus der Pfanne nehmen. Einen Teelöffel voller Thymianblätter dazu und beides für circa 15 Minuten in den Backofen geben, 120 Grad. Die Orangenfilets im gleichen Bratfett anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Die gekochten Kartoffeln durch die Presse geben und mit 100 Gramm Butter, der warmen Milch sowie dem Fett aus der Pfanne gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Orangenfilets auf den Teller geben und daneben die Medaillons und Champignons anrichten.

Mit dem dunklen Balsamico beträufeln und das Püree dazu reichen.

Dessert: **Schokoladenkonfekt mit Kern an Balsamicoglase und
Orangensorbet auf Rhabarberragout von Steffi Kerber**

Zutaten für vier Personen

Balsamicoglase:

200 ml Balsamicoessig, dunkel
50 g Zucker

Orangensorbet:

100 g Zucker
300 ml Orangensaft
1 Orange, unbehandelt
1 Limette, unbehandelt
20 ml Grand Manier
1 Blatt Gelatine

Schokoladenkonfekt:

65 g Kuvertüre, bitter
25 g Mehl
100 g Zucker
65 g Butter
2 Eier
Puderzucker

Rhabarberragout:

100 g Rhabarber
100 g Puderzucker
20 ml Amaretto

Himbeersauce:

100 g Himbeeren, TK
50 g Puderzucker

Krokanthippen:

70 g Butter
60 g Mehl
120 g Puderzucker
60 g Honig

Zubereitung

Ofen vorheizen auf 200 Grad.

Balsamicoglase:

Den Zucker mit etwas Wasser aufkochen und karamellisieren. Wenn der Zucker die gewünschte Farbe (Gold-Gelb) erreicht hat, mit dem Balsamicoessig ablöschen. Das Ganze um die Hälfte reduzieren lassen, vom Herd nehmen und runterkühlen.

Orangensorbet:

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Schale einer Orange und Limette dünn abreiben und den Saft auspressen. Zucker karamellisieren. Grand Manier, Abrieb und den ausgepressten Saft dazugeben. Einmal aufkochen und den restlichen Orangensaft dazugeben. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine dazu geben. Alles etwas auskühlen lassen und frieren.



Schokoladenkonfekt:

Formen mit Backpapier auslegen. Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad bei maximal 32 Grad schmelzen. Mit handwarmer Butter vermengen. Eier, Mehl und Zucker dazugeben und verrühren. Die Formen zu zwei Dritteln füllen. Das Ganze circa fünf Minuten ruhen lassen und anschließend im Ofen circa zehn Minuten Backen. Den Kuchen sofort aus den Formen lösen mit Puderzucker bestreuen und heiß servieren.

Rhabarberragout:

Den Rhabarber putzen und in feine Würfel schneiden. Puderzucker karamellisieren, mit Amaretto und wenig Wasser aufgießen, einmal aufkochen und über die Rhabarberwürfel geben. Circa fünf Minuten ziehen lassen und über einem Sieb abtropfen lassen.

Himbeersauce:

Die Himbeeren antauen lassen, in ein hohes Gefäß geben und mit dem Puderzucker pürieren. Abschließend die Sauce durch ein Sieb streichen.

Krokanthippen:

Mehl, Butter, Honig und Puderzucker vermengen. Kurz in den Kühlschrank geben. Anschließend fünf Zentimeter lange Stäbe formen und bei 180 Grad backen.

Das Schokoladenkonfekt auf der Balsamicoglaze, das Orangensorbet auf dem Rhabarberragout anrichten und mit der Himbeersauce servieren.