

| Kerner's Menü am 10. August 2007 | „Fernweh“

Vorspeise: Schottischer Räucherlachs mit lauwarmem Kartoffelsalat in Orangen-Salsa Verde von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

Kartoffelsalat:

400 g	Kartoffeln
1 EL	Kümmel
4	Schalotten
2 EL	Olivenöl
1 EL	Dijonsenf
4 EL	Apfelbalsamessig
100 ml	Orangensaft, frisch
100 ml	Geflügelbrühe
	Meersalz, grob
	Pfeffer

Salsa Verde:

0,5 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1	Orange, unbehandelt
1	Sardellenfilet
1 TL	Kapern
100 ml	Olivenöl
1 TL	Apfelbalsamessig
400 g	Schottischen Räucherlachs
4 TL	Saiblingskaviar
40 g	Brunnenkresse
30 g	Frisée
	Klarsichtfolie
	Meersalz
	Pfeffer

Zubereitung

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten und in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken und mit dem Kümmel und grobem Meersalz zum Kochen bringen. Bissfest garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Die ausgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Die Schalotten würfeln und in dem Olivenöl glasig anschwitzen, den Dijonsenf, Apfelbalsamessig, reduzierten Orangensaft und Geflügelbrühe dazugeben. Leicht erwärmen, salzen und pfeffern und über die Kartoffelscheiben gießen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Salsa Verde:

Den Schnittlauch und die Petersilie klein hacken und jeweils vier Esslöffel zusammen mit den restlichen Zutaten, bis auf das Salz und den Essig, miteinander verrühren.

Die Brunnenkresse und den Frisée putzen und waschen. Vorsichtig trocken schleudern.

Abschließend die Kartoffelscheiben lauwarm erhitzen, die Salsa Verde unterheben und alles mit Salz, Pfeffer und Apfelbalsamessig abschmecken.



Den Lachs in Scheiben schneiden und mit dem Kartoffelsalat auf vier Tellern anrichten. Mit den Salaten und dem Kaviar garnieren und servieren.

© by **JBK/Idee: Poletto**

**Zwischengang: Scharfer Thai-Salat mit Rinderstreifen und knusprigem Deckel
von Andreas C. Studer**

Zutaten für vier Personen

300 g	Rinderhüftsteak
je 150 g	junge Salatblätter (Rucola, Mangold, Junger Spinat, Eichblatt)
2	Zwiebeln, rot
0,5 Knolle	Ingwer
0,5 Stange	Zitronengras
6 Blätter	Kaffirlimetten
1 Schote	Thai Chili
1	Limone
2 EL	Fischsauce
2 EL	Sojasauce
2 EL	Olivensöl
2 EL	Zucker, braun
1	Peperoncini, rot (mild)
1 Bund	Koriander
0,5 Bund	Minze (nicht Pfefferminze)
1 Bund	Thai Basilikum
10 Blätter	Frühlingsrollenteig (Reisteig)
0,7 Ltr.	Erdnussöl
50 g	Rote Bete Sprossen

Zubereitung

Das Fleisch in zwei Teelöffeln heißem Erdnussöl beidseitig je circa drei Minuten braten. Anschließend fünf Minuten ruhen lassen und in hauchdünne Scheiben schneiden.

Zwiebel und Kaffirlimettenblätter in sehr dünne Streifen schneiden, das Zitronengras, Chili und den Ingwer fein hacken. Sojasauce, Olivenöl, Fischsauce, Limonensaft und Zucker damit verrühren.

Die Teigblätter im restlichen Erdnussöl kurz frittieren und abtropfen lassen.

Das Fleisch, den Salat und die gezupften Kräuter mit dem Dressing anmachen und auf einem Teller verteilen. Je einen Reisblattdeckel darauf geben, mit Rote Bete Sprossen bestreuen und servieren.

1. Hauptgang: Gebratene Meeräsche auf Quellern und kleinen Meerschnecken von Johannes King

Zutaten für vier Personen

4	Meeräschenfilets, mit Haut (je circa 130 g)
40 ml	Traubenkernöl
150 g	Queller (Salzpflanze aus dem Watt)
10 g	Süßrahmbutter
1	Tomate
0,5 Bund	Blattpetersilie
30 g	Butter, geklärt
1	Schalotte
4	weiße Champignons
60 g	Fenchel
250 g	Meerschnecken im Gehäuse, frisch
40 ml	Wermut
200 ml	Fischfond
100 ml	Kalbsfond, hell
100 ml	Sahne
1 TL	Estragon
10	Safranfäden
1 Zehe	Knoblauch
1	Limone
	grobes Meersalz
	weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Meeräschenfilets leicht salzen und pfeffern. Das Traubenkernöl in einer beschichteten Pfanne nicht zu stark erhitzen, darin die Meeräschenfilets zuerst auf der Hautseite braten, bis sie fast knusprig ist. Darauf achten, dass die Filets nicht zu heiß braten. Die Filets wenden und immer wieder mit dem Bratensatz übergießen. Die Meeräsche sollte schön glasig gebraten sein.

Die Tomate kurz blanchieren, häuten, entkernen und fein würfeln. Die Petersilie und den Estragon hacken. Schalotte schälen und fein hacken. Champignons grob würfeln und den Fenchel in feine Streifen schneiden.

Die Queller kurz waschen und in streichholzgroße Stäbchen zupfen. Die Süßrahmbutter in einem Topf aufschäumen, Queller kurz darin schwenken, die Tomatenwürfel und Petersilie dazugeben. Die Queller mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die geklärte Butter erhitzen, Schalottenwürfel, Champignons, Fenchel und die gewaschenen Meerschnecken (im Gehäuse) dazugeben. Bei starker Hitze kurz anschwitzen. Mit Wermut ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze fünf Minuten ziehen lassen. Mit Kalbs- und Fischfond aufgießen und bei milder Hitze etwa zehn Minuten köcheln lassen.

Die Schnecken aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und wieder in den Sud geben. Die Sahne zum Sud geben, nochmals zehn Minuten köcheln lassen und dann mit dem Stabmixer pürieren. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit etwas Limonensaft, Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Schnecken mit einer Nadel aus dem Gehäuse pulen, das Darmteil und die kleine Hornplatte entfernen. Die Schnecken als Sauceneinlage beiseite stellen.

Den Estragon fein schneiden.

Zum Anrichten zuerst die kurz geschwenkten Queller in einen tiefen Teller geben, dann das glasig gebratene Meeräschenfilet darauf legen.

Die Sauce aufkochen, mit dem Stabmixer kurz aufschäumen. Die Schnecken und den Estragon hineingeben und zur Meeräsche servieren.

2. Hauptgang: Gefülltes Kalbskotelett mit Quark-Zucchini-Schiffchen von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

4	Kalbskoteletts, groß
4	Zucchini
1	Paprikaschote, rot
1	Paprikaschote, gelb
1 Bund	Oregano
200 ml	Gemüsebrühe
1 Zweig	Salbei
4 Scheiben	Butterkäse
400 g	Kartoffeln, mehligkochend
400 g	Quark (20% Fett)
4 EL	Senf, süß
4 EL	Parmesan, gerieben
1	Knoblauchzweibel
1 Bund	Petersilie, glatt
1	Limette
200 g	Butter
	Öl
	Salz
	Pfeffer
	Rosenpaprikapulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Petersilie fein hacken.

Den Quark, Parmesan und gehackte Petersilie gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zucchini längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Nun die Zucchinihälften in der Gemüsebrühe blanchieren. Die Kartoffelmasse mit einem Spritzbeutel in die Zucchinihälften geben und diese in eine gefettete Auflaufform setzen. Im Backofen circa 20 Minuten überbacken.

Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In die Mitte des Koteletts eine Tasche einschneiden.

Paprikaschoten in feine Streifen schneiden, Oreganoblätter abzupfen, die Salbeiblätter fein schneiden und mit dem Senf vermischen.

Den Käse mit Paprikapulver bestreuen, in das Kotelett erst den Käse und dann die Paprikamischung dazugeben. Mit Zahnstochern verschließen.

Die Koteletts in einer Bratpfanne erst bei großer Hitze von beiden Seiten anbraten. Die aufgeschnittene Knoblauchzweibel, die halbierte Limette und Reste der Kräuter mit Butter in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze gar ziehen lassen.

**Dessert: Ragout von Chili-Ananas mit Erdbeer-Kardamom-Eis
von Alfons Schuhbeck**

Zutaten für vier Personen

Gebratene Ananas:

1	Ananas
1 EL	Puderzucker
0,5	Zimtrinde
1	Sternanis
0,5	Vanilleschote
3	Kardamomkapseln
1	Orange, unbehandelt
1 kl. Stück	Ingwer
100 ml	Prosecco
1 EL	Butter, kalt
1 Schale	Erdbeeren
5	Chili, rot

Erdbeer-Kardamom-Eis:

1,2 Ltr.	Wasser
20	Kardamomkapseln, grün
500 g	Erdbeermark
550 g	Zucker
	Zitronensaft zum abschmecken

Zubereitung

Gebratene Ananas:

Die Ananas schälen und in ein bis zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, den Kern ausstechen und in Stücke schneiden. Die Orange schälen, den Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Die Kardamomkapseln leicht andrücken.

In einer großen Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren, die Ananas mit den Gewürzen, einen Streifen Orangenschale und eine Scheibe Ingwer hinzufügen und etwas darin anbraten. Mit Prosecco ablöschen und ein bis zwei Minuten weitgehend einköcheln lassen. Währenddessen die Stücke immer wieder wenden. Zuletzt die Butter hinein schmelzen lassen und die Gewürze entfernen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

Erdbeer-Kardamom-Eis:

Die Kardamomkapseln ohne Fett anrösten und auskühlen lassen. Dann mörsern. Das Wasser mit den angedrückten Kapseln erhitzen und zehn Minuten ziehen lassen. Den Kardamom absieben und das Wasser lauwarm auskühlen lassen. Dann mit Erdbeermark und Zucker vermischen und mit Zitronensaft abschmecken. In der Eismaschine frieren.