

| Kerner's Menü am 17. August 2007 | „Frikadellen – fünf Mal anders“

Vorspeise: Hackfleischspieße auf persische Art mit Gurken-Minzjoghurt von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

400 g	Joghurt
1	Gurke
2 Zehen	Knoblauch
0,5 Bund	Minze, frisch
3	Zwiebeln, mittelgroß
1 kg	Hackfleisch vom Lamm
1	Ei
1 Döschen	Safranfäden
60 g	Butter
1	Zitrone
	Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	Kreuzkümmel
	Paprikapulver
	Olivenöl zum Braten

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen zerdrücken. Die Minze fein hacken und die Zitrone auspressen.

Die Gurke schälen, entkernen, grob hacken und mit Joghurt, Salz, einem Teelöffel gehackter Minze und ein paar Eiswürfeln im Mixer fein mixen.

Eine Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl hellbraun anbraten und unter den Joghurt rühren.

Für die Spieße in einer Schüssel das Hackfleisch mit den restlichen Zwiebeln, einem Ei, Pfeffer und Salz, sowie Kreuzkümmel und Paprikapulver gründlich verkneten und kühl stellen.

Safran in einem Esslöffel heißem Wasser auflösen und in einen kleinen Topf geben. Butter sowie Zitronensaft zugeben und erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist.

Das Hackfleisch aus dem Kühlschrank nehmen und in Portionen teilen.

Für jeden Spieß ein Stück zu einer kleinen Wurst formen, in Längsrichtung auf einen Spieß stecken und von allen Seiten grillen. Damit alle Seiten gleichmäßig knusprig werden, das Hackfleisch innen saftig bleibt und nicht auseinander fällt, die Spieße häufig wenden. Kurz bevor das Fleisch gar ist, wird die Zitronen-Butter-Sauce mit einem Pinsel aufgestrichen.

Tipp:

Umso kräftiger Sie das Hackfleisch kneten, umso besser wird es später am Spieß kleben, da das fleischeigene Eiweiß durchs Kneten aufgeschlossen wird. Dafür am Anfang salzen und die Hackfleischmasse in der Küchenmaschine vermischen.



Zwischengang: Scharfe Versuchung im Mäntelchen von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

50 g	Mozzarella
1 Kopf	Wirsing
1 TL	Brühe
500 g	Hackfleisch, gemischt
3	Eier
150 g	Paniermehl
1	Zwiebel
4	Peperoni
0,5 Bund	Schnittlauch
2 EL	Honig
	Wabensenf
	Salz
	Cayennepfeffer

Zubereitung

Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Die großen Blätter vom Wirsing abzupfen, waschen, in der Brühe kurz blanchieren.

Die Zwiebel fein hacken. Mozzarella und Peperoni fein würfeln.

Das Gehackte mit den Eiern, dem Paniermehl und der fein gehackten Zwiebel vermengen. Peperoni und Mozzarella hinzugeben. Danach die Masse mit Schnittlauch, Salz, Cayennepfeffer, Honig und Wabensenf würzen.

Jeweils circa 50 Gramm der Masse in die großen Kohlblätter geben und zufalten. Diese in einen gefetteten Bräter legen und bei 250 Grad im Backofen 15 Minuten garen.

Tipp: Ein Butterflöckchen auf dem Kohlblatt lässt es nicht austrocknen.

1. Hauptgang: Ingwer-Tofu-Laibchen mit Tamarillo-Kompott und gefüllten Tomaten von Gabi Kurz

Zutaten für vier Personen

Ingwer-Tofu-Laibchen:

400 g	Tofu
1	Karotte, klein
1	Chilischote, rot, klein, scharf
50 g	Zuckerschoten
0,5 Knolle	Ingwer
2 EL	Semmelbrösel, geröstet
1 EL	Crème fraîche
2	Eier
1 Zweig	Rosmarin
1	Limette, unbehandelt
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Olivenöl

Tamarillo-Kompott:

2	Tamarillo
5	Datteln
1	Zwiebel, klein
1	Sternanis
3	Kardamomkapseln, grün
1	Paprika, rot
1 Zehe	Knoblauch
1	Chilischote, rot
1 TL	Honig
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Gefüllte Tomaten:

12	Strauchtomaten, klein
500 g	Spinat
1	Orange, unbehandelt
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Ingwer-Tofu-Laibchen:

Ingwer, Chilischote, Karotte, Zuckerschoten und Schale von einer Limette in kleinste Würfel schneiden. Einen Zweig Rosmarinnadeln sehr klein schneiden.

Den Tofu zerbröseln und die Hälfte davon mit der Küchenmaschine fein pürieren.

Die Eier trennen. Den gesamten Tofu, Crème fraîche, Eiweiß, Salz, Pfeffer und Semmelbrösel gut miteinander vermischen.



In einer kleinen Pfanne in etwas Olivenöl eine Esslöffel Ingwerwürfel, ein Teelöffel Rosmarinnadeln und die Würfeln von Limettenschale, Karotten, Chili und Zuckerschoten glasig anschwitzen und zu der Tofumasse geben.

Mit nassen Händen kleine Laiberl formen und in Olivenöl goldgelb braten.

Tamarillo-Kompott:

Tamarillo kreuzweise einschneiden, kurz in kochend heißes Wasser tauchen, abschrecken, häuten, in Würfel schneiden und eine halbe Stunde mit dem Honig marinieren.

Datteln, Zwiebeln, Chili und Paprika würfeln, Knoblauch zerdrücken und alles zusammen mit Sternanis, Kardamom in Olivenöl anschwitzen.

Die marinierten Tamarillo hinzugeben und das Ganze 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gefüllte Tomaten:

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Die Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Spinat darin dünsten bis er zusammen fällt und mit Orangenschale und einem Esslöffel Orangensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Tomaten einen Deckel abschneiden und mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen (das Innere kann man püriert zu dem Tamarillo-Kompott geben) und mit dem Orangenspinat füllen.

Kurz im Backofen erwärmen.

Alles miteinander servieren.

© by JBK/Idee: Kurz

2. Hauptgang: Fleischpflanzerl mit Pfifferlingen und Bohnen-Tomatengemüse von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Fleischpflanzerl:

80 g	Toastbrot, entrindet
80 ml	Milch
1	Zwiebel, klein
1 EL	Butter
250 g	Kalbshackfleisch
250 g	Schweinehackfleisch
2	Eier
2 TL	scharfer Senf
je 1 Prise	Majoran und Oregano, getrocknet
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Öl zum Anbraten

Pfifferlinge und Bohnen-Tomatengemüse:

3	Tomaten
200 g	Pfifferlinge
2	Schalotten
100 g	Bohnen, grün, breit
1-2 TL	Öl
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
50 ml	Geflügelbrühe
1 Prise	Bohnenkraut
1 EL	Butter
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Fleischpflanzerl:

Die Schale einer halben Zitrone abreiben. Petersilie waschen, trocken schleudern und grob hacken.

Das Brot in der Milch einweichen, die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in der Butter glasig andünsten.

Alle Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den Eiern, Senf und Zwiebelwürfelchen gut mischen, mit Salz, Pfeffer, Majoran, Oregano, Zitronenabrieb und einem Esslöffel Petersilie würzen.

Mit feuchten Händen kleine Fleischpflanzerl daraus formen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Pfifferling-Bohnen-Tomatengemüse:

Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, abschrecken und häuten, dann achteln und entkernen.

Die Pfifferlinge putzen, nur wenn nötig kurz waschen und zum Trocknen auf Tücher ausbreiten.

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Von den Bohnen die Enden abschneiden und schräg in ein Zentimeter dicke Stücke schneiden. In Salzwasser weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken.



Die Schalotten in einer Pfanne bei milder Hitze im Öl glasig anschwitzen, die Pilze, halbierte Knoblauchzehe und einen Streifen Zitronenschale hinzufügen. Das Ganze zwei Minuten anbraten. Dann die Bohnen dazu geben, die Brühe angießen, eine Prise Bohnenkraut einstreuen, die Tomaten zugeben, die Butter hinein schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale und Knoblauch wieder entfernen.

© by JBK/Idee: Schuhbeck

Kerners Rennauto - nach einer Idee von Stefan Marquard

Zutaten für ein Rennauto:

1	Spitzpaprika, rot
4	Fleischpflanzerl (nach dem Rezept von Alfons Schuhbeck)
1	Tomate
1	Lauchzwiebel
15 g	Spaghetti Nero
15 g	Bandnudeln
	Salz
	Zahnstocher

Zubereitung

Spaghetti Nero und Bandnudeln in kleine Stücke brechen und in Salzwasser beißfest garen, anschließend abgießen.

Die Paprika entkernen, indem man sie hinlegt und ein ovales Stück hinaus schneidet. Das ovale Paprikastück dient später als Dach des Autos. Den Strunk der Paprika entfernen.

Jeweils einen Zahnstocher an den jeweiligen Seiten der Paprika waagerecht durchstechen und an die Enden die Fleischpflanzerl als Räder aufspießen. Am Ende der Paprika zwei weitere Zahnstocher senkrecht reinstecken und das Autodach aufspießen.

Die Nudeln in den ausgehöhlten Bereich der Paprika füllen.

Von der Lauchzwiebel drei Zentimeter des unteren Endes abschneiden. Danach senkrecht in das Nudelnest setzen.

Die Tomate vorsichtig entkernen und daraus einen Helm schnitzen. Diesen auf die Lauchzwiebel setzen.

Dessert: Müsli-Frikadellen gefüllt mit Erdbeer-Vanille Konfitüre auf Früchte-Potpourri von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

1 Schote	Vanille
1	Zitrone
300 g	Erdbeeren
80 g	Gelierzucker
4	Eier
4 EL	Zucker
2 EL	Mehl
60 g	Müslimischung
50 g	Aprikosen, getrocknet
50 g	Schokolade, dunkel (70%)
50 g	Kürbiskerne
1 EL	Honig
3	Babybananen
2	Babyananas
1	Kiwi, grün
1	Kiwi, gelb
1	Drachenfrucht, Pitaya
2	Passionsfrüchte
1	Thaimango, fest
1	Limone
2 EL	Puderzucker
3	Grapefruits, pink
	Salz
	Speisestärke

Zubereitung

Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Erdbeeren, Gelierzucker und Abrieb einer halben Zitrone zusammen mit einer ausgekratzten Vanilleschote in einem Topf aufkochen. Zehn Minuten köcheln lassen bis die Konfitüre dickflüssig ist. Die Vanilleschote entfernen und die Konfitüre auskühlen lassen.

Die Eier trennen und das Eiweiss mit Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Das Mehl und die Müslimischung unterheben. Falls der Frikadellenteig zu feucht ist, etwas Speisestärke zur Bindung hinzufügen.

Die gewonnene Masse dritteln. Ein Drittel mit fein gehackten Aprikosen, ein Drittel mit Schokosplittern und ein Drittel mit Kürbiskernen mischen und zu Frikadellen formen.

Auf einem Backblech Backpapier ausbreiten und darauf Frikadellen legen. Im Ofen 30 Minuten backen.

Die Früchte schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Passionsfrüchte mit Honig, Limonensaft und etwa einem Esslöffel Puderzucker mischen, die restlichen Früchte darin marinieren.

Die Frikadellen mit der Konfitüre füllen, auf dem Fruchtpotpourri anrichten und mit Puderzucker bestäuben.