

| Kernels Menü am 24. August 2007 | „Rund um die Welt“

Vorspeise: *Geeiste Tomatensuppe mit Ziegenfrischkäse und Minze von Lea Linster*

Zutaten für vier Personen

Suppe:

1 kg	Tomaten, reif
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
6-8 EL	Essig, mild Cayennepfeffer

Zum Anrichten:

150 g	Ziegenfrischkäse, mild
	Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung:

Suppe:

Tomaten waschen, Stieleinsätze herausschneiden und in grobe Stücke schneiden. Tomatenstücke in einem Mixer mit ein paar Eiswürfeln zusammen pürieren und anschließend kräftig durch ein feines Sieb passieren, so dass möglichst viel Fruchtfleisch durchgedrückt wird. Mit Zucker, Salz, Essig und Cayennepfeffer würzen und für mindestens ein bis zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zum Anrichten:

Die Suppe vor dem Servieren erneut durchmixen und in gekühlte Tassen oder Suppenschälchen füllen. Mit Ziegenfrischkäse, Pfefferminzstreifen und grob gemahlenem Pfeffer garnieren und zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln.

Zwischengang: Loup de Mer auf Gewürzsalz mit Vanille-Knoblauchbutter und Schalottenspinat von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Gewürzsalz

300 g	Meersalz, grob
3 EL	ganze Gewürze (Wacholder, Koriander, schwarzer Pfeffer, Kardamom, Fenchelkörner)
1 EL	Mehl
1 EL	Speisestärke
1	Ei
4	Filets vom Loup de mer à 100 g

Vanille-Knoblauch-Butter

2 EL	Butter
2 Zehen	Knoblauch
0,5	Vanilleschote
	Chilisalz

Schalottenspinat

2	Schalotten
1 EL	Olivenöl
3 EL	Gemüsebrühe
500 g	Blattspinat
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Knolle	Ingwer
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Butter
1 EL	braune Butter
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Gewürzsalz

Das Ei trennen. Nur das Eiweiß verwenden und cremig aufschlagen. Die Gewürze kurz in der Pfanne anrösten und zusammen mit dem Salz, Mehl und der Speisestärke vermischen, das Eiweiß darunter mischen.

In eine mittelgroße Pfanne die Salzmasse verteilen, glatt streichen und für fünf Minuten in den Backofen schieben.

Den Loup de mer mit der Hautseite nach unten auf das Salzbett legen, einen Deckel aufsetzen und den Fisch darin in etwa sieben Minuten saftig durchziehen lassen.

Vanille-Knoblauch-Butter

Die Vanilleschote vorsichtig aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und mit dem Vanillemark in die Butter geben, mit Chilisalz würzen.

Schalottenspinat



Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat putzen. Von der Zitronenschale einen Streifen abschälen. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Vom Ingwer eine Scheibe abschneiden.

Die Schalottenwürfel in einer Pfanne im Öl glasig anschwitzen, die Brühe dazugeben, den Spinat dazugeben und andünsten lassen. Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zuletzt etwas Butter und braune Butter dazugeben.

Den Fisch auf dem Schalottenspinat anrichten und mit der Vanille-Knoblauch-Butter beträufeln.

© by JBK/Idee: Schuhbeck

1. Hauptgang: *Gnocchetti con sugo e salsiccia von Sarah Wiener*

Zutaten für vier Personen

Gnocci

1 kg	Hartweizenmehl (Farina Sardasemola Rimacineta di grano duro)
0,25 Ltr.	Wasser
	Salz

Sauce

1	Zwiebel
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Zehe	Knoblauch
1 Schote	Chili
1	Salsiccia (italienische Bauernbratwurst)
1 kg	Tomaten, geschält (entkernt)
160 ml	Weißwein
5 EL	Olivenöl
3 EL	Parmesan

Zubereitung

Gnocci

Den Teig mit der Hand gut vermengen bis er elastisch und glatt ist. Aus dem Teig dünne Rollen formen und daraus kleine erbsengroße Stücke abzwicken. Diese gegen einen „Cestino“ oder eine gerillte Glasplatte drücken, damit man das typische Muster bekommt.

Die fertigen Gnoccis zwei Stunden trocknen lassen. Danach in kochendes Salzwasser geben, nach einigen Minuten abgießen und in die Sauce fügen.

Sauce

Eine kleine Zwiebel in Würfel schneiden und zusammen mit der Petersilie in Olivenöl anschmoren. Eine fein gehackte Knoblauchzehe und eine fein gehackte Chilischote beifügen. Die Salsiccia pellen, in Stücke schneiden und ebenfalls dazu geben. Mit etwas Weißwein ablöschen und abschließend die Tomaten hinzutun. Das Ganze 30 bis 45 Minuten einkochen lassen.

Den Parmesan hobeln und anschließend die Gnocchetti damit bestreuen.

2. Hauptgang: American-BBQ-Spareribs mit Johannisbeer-Pfefferminz-Couscous und Grillgemüse von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

2 EL	Olivenöl
3 EL	Akazienhonig
1	Zitrone, unbehandelt
2	Orangen, unbehandelt
1TL	Ingwer
1 kg	Baby Spareribs, in 3er Portionen
300 g	Couscous
0,3 Ltr.	Wasser
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Ltr.	Olivenöl
0,5 Bund	Pfefferminze
100 g	Johannisbeeren
1 Knolle	Fenchel
1	Paprika, gelb
2	Zucchini
1 Bund	Thymian
	Salz
	Pfefferkörner

Zubereitung

Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Couscous in eine Schüssel geben und kochendes, gesalzenes Wasser darüber gießen.

Die Schale einer Orange streifenweise abziehen und mit dem Knoblauch zusammen dazugeben. Das Ganze zehn Minuten zugedeckt quellen lassen.

Die Orangen auspressen und den Saft einer Orange, die fein gehackten Kräuter, Olivenöl und Johannisbeeren zum Couscous mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Olivenöl, Honig, Zitronen- und Orangenabrieb, restlichen Orangensaft, Ingwer und Pfefferkörner gut vermischen. Die Schweinerippchen damit eine Stunde marinieren.

Spareribs mit Rippen nach unten auf Backpapier geben, salzen und 15 Minuten im Backofen grillen. Nach zehn Minuten mit restlicher Marinade bestreichen.

Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, mit Olivenöl circa 15 Minuten grillen. Mit Thymian und Salz nach Geschmack würzen und servieren.

Dessert: *Heidelbeersüppchen mit Chili-Schoko-Nudeln und Keks-Karamell-Eis von Ralf Zacherl*

Zutaten für vier Personen

400 g	Heidelbeeren (alternativ Himbeeren, Erdbeeren ...)
1 Ltr.	Buttermilch
70-100 g	Zucker (je nach Süße der Beeren)
1	Zitrone, unbehandelt
	Zimt

Keks-Karamell-Eis

250 ml	Sahne
250 ml	Milch
6	Eier
90 g	Zucker
2	Schoko-Karamell-Riegel
20 g	Kuvertüre, weiß
	Salz

Chili-Schoko-Nudeln

100 g	Taglerini (feine Bandnudeln)
0,2 Ltr.	Wasser
70 g	Zucker
2	Chilischoten
100 g	Kuvertüre, dunkel
1 TL	Kakaopulver
	Salz

Zubereitung

Die Zitronenschale abreiben.

Die Hälfte der Beeren mit Zitronenabrieb, Zucker, Prise Zimt, Buttermilch mixen und kühl stellen.

Keks-Karamell-Eis

Die Schoko-Karamell-Riegel auspacken und ins Eisfach geben. Die Eier trennen und nur das Eigelb weiter verwenden.

Milch und Sahne aufkochen, in der Zeit die Eigelb mit dem Zucker über dem Wasserbad aufschlagen. Dann die kochende Milch-Sahne-Mischung unter die Eigelb rühren. Die weiße Kuvertüre und eine Prise Salz zugeben. Wenn die Eismasse abgekühlt ist, in einer Eismaschine zum Eis frieren. Währenddessen die Schoko-Karamell-Riegel klein hacken, am Ende unter das Eis heben und ins Eisfach stellen..

Chili-Schoko-Nudeln

Die Taglerini in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen und abschrecken. Chilischoten halbieren, entkernen und klein schneiden. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen und die Kuvertüre, das Kakaopulver und Chiliwürfel (je nach Geschmack) zugeben. Am Ende die Nudeln in der heißen Schokosauce erhitzen.

Die restlichen Heidelbeeren auf vier Teller verteilen, die Suppe darüber geben, Nudeln und Eis dazu.

Tipp:

Als Garnitur eignet sich etwas Basilikum oder Minze und eine Chilischote.