

| Kerner's Menü am 31. August 2007 | „Kulinarische Souvenirs“

Vorspeise: Leckere Spargel-Pizza von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

1 Paket	Pizzareig-Backmischung (320 g)
500 g	Spargel, grün
400 g	Tomatenstücke, passiert (aus dem Tetra-Pack)
5 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico Essig
3 EL	Mehl
2	Tomaten, frisch
5	Lauchzwiebeln
60 g	Parmesan
8 Scheiben	Schinken, roh
0,5 Bund	Rucola
2 EL	Oregano
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Den Pizzareig nach Backungsbeilage zubereiten.

Den Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen. Die Stangen halbieren und in kochendem Salzwasser fünf Minuten garen. In einem Sieb abgießen, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.

Für die Sauce die passierten Tomatenstücke mit je einem Esslöffel Öl und Essig verrühren und etwas salzen.

Den Pizza-Teig in vier Portionen teilen, auf einer melierten Fläche ausrollen. Je zwei Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Sauce darauf streichen.

Die frischen Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln säubern und in Röllchen schneiden. Den Parmesan fein reiben und den Spargel mit übrigem Öl bestreichen. Lauchzwiebeln, Spargel, Tomaten, Schinken, Parmesankäse und den Oregano auf dem Teig verteilen.

Die Pizzen im Ofen auf der zweiten Schiene von unten circa zwölf Minuten backen. Den Rucola waschen, trockentupfen und leicht zerteilen. Kurz vor dem Servieren die Pizzen mit dem Rucola belegen.

Zwischengang: Thunfisch in der Korianderkruste auf Currylinsen und Tandoori-Joghurt von Mario Kotaska

Zutaten für vier Personen

200 g	Thunfisch, in Sushi-Qualität
40 g	Korianderkörner
2 Bund	Koriander, frisch
1 Bund	Thymian
200 g	Linsen, rot
2	Schalotten
4 Zehen	Knoblauch
0,5 Ltr.	Geflügelfond
1 Ltr.	Kokosnussmilch, ungesüßt
100 g	Madras Curry
100 ml	Joghurt, mit 10 % Fett i.Tr.
50 g	Tandooripulver, rot
3	Limonen
20 g	Ingwer
2	Saftorangen
	etwas Milch
	Olivenöl zum Braten
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker

Zubereitung

Die Saftorangen auspressen, den Ingwer fein reiben und den Koriander hacken. Die Limonenschale abreiben und die Früchte auspressen.

Die Linsen kurz in Salzwasser blanchieren und abschrecken.

Schalotten und Knoblauchzehen in feine Würfelchen schneiden und in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen. Mit Curry abstäuben, mit Orangensaft ablöschen, Linsen wieder hinzugeben und mit Geflügelfond und Kokosnussmilch, ähnlich einem Risotto, unter ständigem Rühren bissfest garen. Mit frisch geriebenem Ingwer abschmecken und unmittelbar vor dem Servieren den gehackten Koriander dazugeben.

Die Korianderkörner in einer Pfanne ohne Öl rösten, mit der Küchenmaschine zerkleinern und als Mantel für den Thunfisch beiseite stellen.

Den Thunfisch in zwei mal zwei Zentimeter große Stücke schneiden, salzen und in dem gemahlenen Koriander wälzen. Dabei leicht andrücken.

Joghurt mit Tandooripulver, Salz, Limonenschale und Limonensaft, etwas frisch geriebenem Ingwer und etwas Zucker pikant abschmecken. Mit Milch „flüssig“ rühren, so dass er vom Löffel läuft.

Den Thunfisch jetzt in heißem Olivenöl von allen Seiten ganz kurz anbraten, aufschneiden, auf den Currylinsen anrichten und den Joghurt drum rum „schlotzen“. Mit einem Korianderblatt garnieren.

1. Hauptgang: Chicken- und Beef-Satés mit Erdnuss-Sauce von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

Marinade:

1 TL	Kurkuma
2	Schalotten
2 cm	Galgant Wurzel
1 Stange	Zitronengras
2 cm	Ingwerknolle
2 Zehen	Knoblauch
2 EL	Zucker

Satés:

2	Hähnchenbrüste, ohne Haut und Knochen
300 g	Rinderfilet
6 Stangen	Zitronengras
20 ml	Erdnussöl

Erdnuss-Sauce:

140 g	Erdnüsse
80 g	Erdnussöl
160 ml	Portwein, weiß
40 ml	Geflügelfond
4 EL	Honig
0,5 Bund	Koriander
	Chilipulver
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Marinade:

Ingwer schälen, Schalotten fein würfeln. Gangant Wurzel, Zitronengras, Ingwer und Knoblauchzehen fein hacken. Kurkuma, Schalotten, einen Esslöffel Gangant Wurzel, einen Esslöffel Zitronengras und einen Teelöffel Ingwer mit dem Knoblauch und dem Zucker vermengen.

Die Hähnchenbrüste sowie das Rindfleisch der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, mit der Marinade gut vermengen und im Idealfall über Nacht ziehen lassen.

Erdnuss-Sauce:

Den Koriander hacken. Die Erdnüsse mit dem Erdnussöl in einer Pfanne rösten, mit dem Portwein und dem Fond ablöschen, den Honig beigeben und mit Pfeffer, Salz und etwas Chili würzen. Alles mit dem Pürierstab in einem hohen Gefäß pürieren, kurz auskühlen lassen und einen Esslöffel Koriander unterrühren.

Das Zitronengras längs halbieren und an der dünnen Stelle schräg anschneiden. Das marinierte Fleisch ziehharmonikaförmig auf Zitronengrasspieße aufstecken. In einer Grillpfanne mit Erdnussöl oder auf dem Holzkohlegrill goldbraun braten und mit der Erdnuss-Sauce servieren.

2. Hauptgang: Lammrücken mit flambiertem Pfeffer und lauwarmem Bohnensalat von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

400 g	Lammrückenstränge, küchenfertig
6 EL	Olivenöl
2 Bund	Rosmarin
1 Bund	Salbei
0,5 Bund	Basilikum
2 Zehen	Knoblauch
8	Tomaten, getrocknet (eingelegt)
500 g	weiße Bohnen, gekocht (aus dem Glas)
4	Frühlingszwiebeln
300 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Weißweinessig
2 EL	Szechuanpfeffer
10 cl	Cognac
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Die Lammrückenstränge mit Salz würzen und in Olivenöl von allen Seiten gut anbraten.

Anschließend mit einer angedrückten Knoblauchzehe, Rosmarinnadeln und den Salbei- und Basilikumblätter in Alufolie locker einwickeln und im Ofen circa zwölf Minuten rosa garen.

Die Bohnen aus dem Glas abgießen und lauwarm abwaschen. Den Frühlingslauch putzen, in schräge Scheiben schneiden und in einem kleinen Töpfchen mit etwas Olivenöl anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, einmal aufkochen lassen, die Bohnen mit hinzugeben, einmal durchschwenken, mit Salz leicht würzen und mit etwas Weißweinessig sowie einem kleinen Schuss Olivenöl zu einem lauwarmen Bohnensalat abschmecken. Die getrockneten Tomaten fein hacken und dazu geben.

Den Bohnensalat in einen tiefen Teller samt dem Sud verteilen, den Lammrücken aus der Alufolie wickeln und in schräge dünne Scheiben aufschneiden und auf den Bohnensalat geben. Den Fleischsaft, der sich in der Alufolie bildet, einfach mit einem Löffel vorsichtig über das Lammträufeln.

In einem kleinen Topf oder einer flachen Pfanne den Szechuanpfeffer ohne Zugabe von Fett etwa eine Minute leicht rösten.

Die Pfanne etwas abkühlen lassen und schräg stellen. Den zimmertemperaturwarmen Cognac hineingießen und anzünden. Die Pfanne einmal schwenken und den fertig flambierten Pfeffer über das Lamm verteilen.



Tipp:

Wenn man etwas mehr Saucencharakter haben möchte, einfach zum flambierten Pfeffer einen Löffel Gemüse-Jus-Paste geben und schon hat man eine Cognac-Pfeffer-Jus, die hervorragend zum Lamm passt.

© by JBK/Idee: Herrmann

Dessert: Melonen-Ziegenfrischkäse-Frühlingsrollen mit Lavendel-Limonen-Sorbet und Dip von Tanja Grandits

Zutaten für vier Personen

Frühlingsrollen

12	Frühlingsrollenblätter
300 g	Honigmelone
300 g	Ziegenfrischkäse, mild
60 g	Pinienkerne
1 TL	Lavendelhonig
1	Ei
	Sonnenblumenöl

Dip

80 g	Lavendelhonig
1 EL	Lavendelblüten, getrocknet
1	Orange, unbehandelt
2	Limonen, unbehandelt

Sorbet

100 g	Lavendelhonig
250 g	Sauerrahm
2	Limonen, unbehandelt

Lavendelzucker

100 g	Zucker
1 EL	Lavendelblüten, getrocknet

Zubereitung

Frühlingsrollen

Die Pinienkerne bei mittlerer Temperatur rösten, mit dem Lavendelhonig karamellisieren und auf ein Stück Backpapier geben.

Die Frühlingsrollenblätter jeweils mit einer Ecke nach unten zeigend auf der Arbeitsfläche auslegen. Knapp unterhalb der Mitte etwas Ziegenkäse und Melonenwürfel und karamellisierte Pinienkerne geben. Ein Eigelb mit zwei Esslöffel Wasser verrühren und die Ränder damit bestreichen. Von unten her aufrollen, bis zur Mitte, dann die Seiten einschlagen und anschließend ganz aufrollen. In Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen.

Dip

Den Honig erwärmen und die Lavendelblüten in dem Mörser zerstoßen. Eine Orange und Limone auspressen. Die Schale einer halben Limone mit dem Orangensaft, Limonensaft, Lavendelblüten und dem Honig mischen.

Sorbet

Die Limonen auspressen. Die Schale der zwei Limonen und Limonensaft mit dem Sauerrahm verrühren. Den Lavendelhonig erwärmen und zu den restlichen Zutaten hinzufügen. In der Eismaschine gefrieren.

Lavendelzucker

Den Zucker mit den Lavendelblüten in dem Mörser zerstoßen und über die Frühlingsrollen streuen.