

| Kerners Menü am 5. Oktober 2007 | **„Herbstliches Allerlei“**

Vorspeise: Sushi von Blattsalaten mit Hoisin-Schwein von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

200 g	Blattsalate, gemischt (Kopfsalat, Rauke, Radiccio...)
3 Blätter	Frühlingsrollenteig
1 EL	Hoisin-Paste
400 g	Schweinefilet, pariert
1	Ei
	Pflanzenöl zum Braten
	Bunsenbrenner

Marinade:

1	Peperoni
1 TL	Austersauce
1 TL	Fischsauce
1-3 TL	Sojasauce
2 TL	Sesamkörner
1	Limone, unbehandelt
2 EL	Sesamöl, geröstet
1 TL	Honig
1 TL	Korianderkörner
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Das Schweinefilet in zwölf Scheiben schneiden. Das Ei trennen und nur das Eiweiß verwenden.

Marinade:

Die Sesamkörner ohne Fett rösten, die Korianderkörner ebenso, die Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Von der Limone die äußere Schale abreiben und den Rest auspressen. Den Koriander mahlen, mit den restlichen Zutaten der Marinade mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Salate waschen und trocken schleudern, auf die drei Frühlingsrollenteigblätter aufteilen, den oberen Rand mit Eiweiß einstreichen und mit etwas Druck zusammen rollen.

Das Schweinefilet würzen und bei mittlerer Hitze rosa braten. Dann mit etwas Hoisin-Paste marinieren.

In der Zeit die Salatrollen vierteln, den Teig mit dem Bunsenbrenner krossen und auf vier Teller verteilen. Wenn die Filets fertig sind ebenso anrichten und die Salate mit der Marinade beträufeln.

Zwischengang: Cremiges Risotto mit Kürbis von Lea Linster

Zutaten für vier Personen

1	Schalotte
300 g	Risottoreis
100 ml	Sekt
1 l	Geflügelfond
400 g	Kürbis
2 TL	Parmesan
1 EL	Sahne
6 EL	Butter
	Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung:

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden. Danach in drei Esslöffel Butter anbraten, pfeffern und salzen. Die Sahne steif schlagen.

Die Schalotten schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl kurz andünsten. Den Risottoreis hinzu geben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Mit Sekt ablöschen, diesen ganz verkochen lassen und erst dann mit etwas heißem Geflügelfond aufgießen. Unter ständigem Rühren immer wieder Geflügelfond dazugießen und vom Reis aufnehmen lassen. Nach zwölf Minuten den Kürbis hinzugeben. Weiterhin gut rühren bis die Reiskörner weich sind.

Sobald der Reis fertig ist, den Topf vom Herd nehmen, die restliche Butter in kleine Stückchen unter das Risotto rühren, geriebenen Parmesan und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Mit Salz abschmecken und in vier vorgewärmte Suppenteller aufteilen.

1. Hauptgang: Brikett vom sauren Seeteufel mit zweierlei vom gekochten Ochs von Stefan Marquard

Zutaten für vier Personen

Seeteufelbriketts:

3	Seeteufelfilets á 400 g
100 ml	Balsamico, weiß
800 g	Wurzelgemüse (z.B. Karotten, Knollensellerie, Zwiebeln, Staudensellerie, Petersilienwurzel)
100 g	Sepiatinte
500 g	Tempuramehl
8 Blatt	Gelatine
1 l	Pflanzenöl zum Frittieren
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

Gewürzsäckchen:

2	Muskatblüten
3	Wacholderbeere
5	Senfkörner
4	Nelken
2	Lorbeer

Zweierlei vom Ochs:

1 kg	fertig gekochte Ochsenbrust und Sud
200 g	Kartoffeln, mehligkochend
1 Bund	Schnittlauch
0,5 Stange	Meerrettich
100 g	Cornflakes
3	Zwiebeln, rot
2 EL	Mehl
1 EL	Senf, scharf
je 1 EL	Dill, Estragon, Schnittlauch und Blattpetersilie
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
2 Knollen	Knoblauch

Zubereitung

Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Seeteufelbriketts:

Das Wurzelgemüse würfeln.

Aus 100 Milliliter Wasser, weißem Balsamico, einer Prise Salz und Zucker und dem Gewürzsäckchen einen sehr kräftigen Sud herstellen, in dem das Wurzelgemüse gekocht wird.

Die Seeteufelfilets in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Diese Würfel salzen und pfeffern und circa zwei bis drei Minuten im Sud pochieren. Anschließend herausnehmen und erkalten lassen.

Aus der Sepiatinte, dem Tempuramehl und etwas Wasser einen zähflüssigen Teig herstellen. Die Seeteufelwürfel mit einem Holzspieß aufspießen in den Teig tauchen, dann in 180 Grad heißen Pflanzenöl schwimmend circa drei Minuten backen. Danach herausnehmen und auf einem Küchentuch im Ofen zwischenlagern.

Den sauren Gemüsesud abpassieren. Circa 0,5 Liter in einen Sahnesyphon füllen und acht Blatt eingeweichte Gelatine dazugeben. Mit drei Patronen versehen und circa 30 Minuten in den Froster geben.

Zweierlei vom Ochs:

Die Kartoffeln würfeln und in 0,3 Liter Ochsensud kochen, bis sie ganz weich gekocht sind. Daraus mit Salz, Pfeffer und Zucker, zwei Esslöffeln Pflanzenöl, vier Esslöffeln Balsamico und Senf eine schmackhafte gebundene Vinaigrette herstellen.

Nun 750 Gramm Rindfleisch in mundgerechte Stücke würfeln und auf Schaschlikspieße aufspießen. Die roten Zwiebeln schälen und fein hacken.

Nach dem Aufspießen die „Ochsenlutscher“ im restlichen Fond heiß legen.

Anschließend den Schnittlauch schneiden und eins zu eins mit geriebenem Meerrettich vermischen. Die Cornflakes zerdrücken.

Die „Ochsenlutscher“ in die gebundene Vinaigrette tauchen. Danach mit einer Seite in die Schnittlauch-Mischung tauchen und mit der anderen Seite in die Cornflakes tauchen. So circa 20 Lutscher vorbereiten.

Das restliche Fleisch klein schneiden und mit Rosmarin, Thymian und angedrücktem Knoblauch in etwas Pflanzenöl goldgelb und knusprig anbraten. Anschließend die roten Zwiebeln dazugeben.

Die geschnittenen Kräuter in die restliche Vinaigrette geben und das gebratene Rindfleisch damit marinieren.

Anschließend ein „Ying und Yang“ aus gebratenem Ochsenfleischsalat und Wurzelgemüse anrichten. In die Mitte eine Rosette vom saurem Gemüsesudschaum garnieren und drum herum die Briketts vom Seeteufel und die Ochsenlutscher drapieren.

2. Hauptgang: Rinderfilet in der Maronenpanade auf Rahmwirsing und Cassisbirnen von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

Rinderfilet:

2 Scheiben	Toastbrot
150 g	Maronen, vakuiert
600 g	Rinderfilet
50 g	Mehl
2	Eier
50 ml	Sahne
80 g	Butterschmalz
	neutrales Öl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Rahmwirsing:

450 g	Wirsing
2 EL	Olivöl
100 ml	Geflügelfond
150 ml	Sahne
1 TL	Speisestärke
40 g	Butter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Cassisbirnen:

600 ml	Johannisbeersaft, schwarz
150 g	Zucker
1 EL	Johannisbeergelee, schwarz oder rot
0,5 Stange	Zimt
2	Gewürznelken
1	Orange, unbehandelt
1 EL	Speisestärke
4	Birnen, klein (ersatzweise 2 normale Birnen, geviertelt und entkernt)

Kerbel für die Garnitur

Zubereitung

Rinderfilet:

Toastbrot entrinden, würfeln und mit den Maronen in einer Küchenmaschine fein mahlen.

Die Sahne leicht anschlagen.

Das Rinderfilet in acht etwa drei Zentimeter lange Stücke teilen und diese zwischen zwei geölten Folien plattieren. Eier und Sahne verquirlen. Die Rinderfilets mit Pfeffer würzen, in Mehl wenden und durch die Sahne-Ei-Mischung ziehen, anschließend in der Maronenmischung panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfilets darin schwimmend von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Rahmwirsing:

Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren. Wirsing putzen, klein schneiden und in einem großen Topf in Olivenöl anschwitzen. Geflügelfond und Sahne zugeben, die Hitze reduzieren und das Gemüse zugedeckt etwa zehn

Minuten weich garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden und zum Schluss mit etwas Butter verfeinern.

Cassisbirnen:

Die Orange auspressen, von einer Hälfte die Schale abreiben. Johannisbeersaft, Zucker, Johannisbeergelee, Zimtstange, Gewürznelken, Orangensaft und -schale aufkochen und auf die Hälfte der Flüssigkeitsmenge einkochen. Mit etwas Stärke abbinden und noch einmal gut durchkochen.

Die Birnen schälen und mit einem Kugelausstecher von unten aushöhlen bzw. entkernen. In den Gewürzfond einlegen und nochmals aufkochen lassen.

Die Rinderfilets auf dem Rahmwirsing anrichten. Cassisbirnen darum verteilen und mit etwas Kerbel garnieren.

Tipp: Anstatt Rinderfilets passen zu diesem Gericht, gerade im Herbst, auch sehr gut Rehrückenfilets.

**Dessert: Piemonteser Haselnusskuchen mit Rosmarin, Ricotta und Honig-Eis
von Kolja Kleeberg**

Zutaten für vier Personen

Haselnusskuchen:

150 g	Butter
100 g	Puderzucker
6	Eier
100 g	Ricotta
300 g	Haselnuss, fein gemahlen (Haselnussgrieß)
2	Orangen, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zweige	Rosmarin
100 g	Kuvertüre, zartbitter
100 g	Haselnüsse, ganz (z.B. aus dem Piemont)
75 g	Zucker
	Salz
	Butter (zum Einreiben der Springform)

Honig-Eis:

500 ml	Milch
500 ml	Sahne
120 g	Rosmarin-Honig
6	Eier

Zubereitung:

Haselnusskuchen:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die sechs Eier trennen. Kuvertüre raspeln und den Rosmarin fein hacken. Die Orangen und die Zitrone schälen. Anschließend die Schalen fein hacken.

Die Butter mit 75 Gramm Puderzucker und einer Prise Salz weich schlagen, nach und nach die Eigelb unterrühren, danach den Haselnussgrieß und dann den Ricotta hinzufügen. Die Schale der Orangen und Zitrone, die Kuvertüre und Rosmarin unterheben.

Die Eiklar mit dem Zucker halbstreif schlagen und zu der Haselnuss–Ricotta–Masse geben.

Eine Springform (28 cm) mit Backpapier auslegen und dünn mit Butter einpinseln.

Den Teig einfüllen und die ganzen Haselnüsse darauf verteilen. Anschließend den Kuchen auf der mittleren Einschubleiste auf einem Gitter 30 Minuten backen. In der Form etwas auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und mit dem restlichen Puderzucker bestreuen.

Honig-Eis:

Milch und Sahne aufkochen. Die sechs Eier trennen. Honig und Eigelb schaumig schlagen, durchsieben und die Masse zu der Sahne und Milch geben. Anschließend in der Eismaschine frieren.

Tipp:

Das Aufschlagen von Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz ergibt einen cremigen Eischnee, der nicht so schnell zusammen fällt.