

| Kerner's Menü am 12. Oktober 2007 | „k.u.k.“

Vorspeise: Blunzensalat mit karamellisierten Äpfeln und Kürbiskernöl von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

300 g	Blunzen (Blutwurst)
1	Apfel
2	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
200 g	junge Blattsalate, gemischt
30 g	Zucker
25 g	Butter
0,5 Bund	Majoran
	Mehl
	Öl zum Braten
	Salz
	Pfeffer aus der mühle



Marinade:

2 EL	Kürbiskerne, geröstet
4 EL	Kürbiskernöl
3 EL	Olivenöl
5 EL	Balsamico, alt
0,5 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Zucker
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Marinade:

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den Schnittlauch schneiden und mit den restlichen Zutaten der Marinade mischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Blattsalate waschen, trocken schleudern und wenn nötig in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten. Den Majoran fein hacken. Wenn die Kartoffeln knusprig sind, auf einem Küchenkrepp entfetten, mit Salz und Pfeffer würzen, einen Esslöffel gehackten Majoran darüber streuen und warm stellen.

Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und nochmals dritteln. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen (karamellisieren), Butter zugeben und die Äpfel darin karamellisieren.

Die Blutwurst in Scheiben schneiden, leicht mit Mehl stäuben und in einer Pfanne von beiden Seiten kross braten.

Jetzt die Blattsalate auf vier Teller verteilen, die Äpfel, Blutwurst, Kartoffelwürfel dazu geben und alles mit der Marinade marinieren. Mit den Kürbiskernen dekorieren.

Zwischengang: Tokany von der Kalbsleber mit Pallfyknödeln von Kolja Kleeberg

Zutaten für vier Personen

Pallfyknödel:

200 g	Brioche (vom Vortag)
100 ml	Milch
2	Eier
4 EL	Semmelbrösel
4 EL	Butter
	Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss, gerieben



Kalbsleber-Tokany:

600 g	Kalbsleber
50 g	Butter
50 g	Schweineschmalz
2	Zwiebeln, mittelgroß
1 Zehe	Knoblauch
1 TL	Paprikapulver, scharf
1 EL	ungarisches Paprikapulver, edelsüß
250 ml	Riesling, trocken
250 ml	Kalbsfond
4 EL	Kapern, in Lake (Nonpareilles)
5	Essiggurken
2	Parikaschoten, rot oder grün
1	Zitrone, unbehandelt
250 ml	Sahne
0,5 Bund	Petersilie, glatt

Zubereitung

Pallfyknödel:

Die Brioche würfeln. Die Milch aufkochen, in einer Schüssel über die Brioche würfel gießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Eier trennen, die Eigelb leicht verschlagen, salzen, in einer Pfanne ganz leicht anstocken lassen und anschließend unter die Brotmasse heben. Mit nassen Händen kleine Knödel aus der Masse formen. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen und die Knödel circa fünf Minuten darin ziehen lassen.

Zum Servieren die Brösel in Butter rösten und über die abgetropften Knödel löffeln.

Kalbsleber-Tokany:

Kalbsleber erst in dünne Scheiben, dann in längliche Streifen schneiden. Die Essiggurken und die Paprikaschoten ebenfalls in Streifen schneiden. Feine Streifen von der Zitronenschale schneiden (Zesten). Die Petersilie und den Knoblauch fein hacken.



In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen, die Leberstreifen sanft anbraten und herausnehmen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Das Schmalz in die Pfanne geben und Zwiebelstreifen und den Knoblauch darin goldgelb braten. Beide Paprikapulver einrühren und sofort mit zwei bis drei Esslöffeln Kapernlake sowie dem Riesling ablöschen.

Die Flüssigkeit komplett einkochen lassen, dann mit dem Kalbsfond auffüllen. Kapern und Gurkenstreifen sowie Zitronenzeste und die Paprikastreifen zugeben und sanft köcheln lassen. Die Sahne zugeben, einmal aufkochen, die Leberstreifen zugeben und erwärmen. Nachschmecken und mit Petersilie bestreuen.

© by JBK/Idee: Kleeberg

1. Hauptgang: Scharfes Gulasch mit vier-Farben-Paprika im Brotkörbchen von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

1 Packung	Teigmischung, für sechs Sonntagsbrötchen
500 g	Rinderfilet (Charolais)
4	Paprikaschoten (grün, gelb, orange, rot)
3	Frühlingszwiebeln
2 EL	Tomatenmark
0,2 l	Rotwein, trocken
0,1 l	Rinderfond
4	Essiggurken
200 ml	Saure Sahne
1 Becher	Crème Fraîche
12	Kirschtomaten (an der Rispe)
1	Zitrone, unbehandelt
1 Bund	Petersilie, glatt
	Olivenöl
	Paprikapulver, scharf
	Fleur de Sel
	Pfeffermühle
	Salz



Zubereitung

Ofen auf 190 Grad vorheizen.

Vier kleine, ofenfeste Schalen mit dem Boden nach oben, hinstellen und mit Olivenöl bestreichen. Den Brotteig ausrollen, vierteln, über die vier Schalenböden legen und im Ofen 15-20 Minuten backen.

Rinderfilet, Paprikaschoten und Essiggurken in Streifen schneiden, die Frühlingszwiebeln in Ringe hacken und Zitronenschale abreiben.

Das Filet in heißem Olivenöl portionsweise in einer Pfanne anbraten und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend warm stellen.

In derselben Pfanne die Paprikastreifen circa fünf Minuten in Olivenöl andünsten, Frühlingszwiebel, Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, mit Rotwein ablöschen, mit Saurer Sahne und dem Rinderfond aufgießen. Das Ganze zehn Minuten köcheln lassen. Danach die Essiggurkenstreifen dazugeben und abschmecken.

Die Kirschtomaten mit Olivenöl und Fleur de Sel fünf Minuten an der Rispe braten.

Das Gulasch in die Brotkörbchen füllen, einem halben Teelöffel Crème Fraîche, etwas Zitronenabrieb und je vier Kirschtomaten an der Rispe darauf geben. Mit Petersilie dekorieren und servieren.

2. Hauptgang: Griesschmarrn mit Apfelmus von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

Griesschmarrn:

0,5 l	Milch
180 g	Gries (grob)
110 g	Butter
30 g	Rosinen
1 EL	Rum
1 EL	Vanillezucker
1	Zitrone, unbehandelt
2	Eier
2 EL	Puderzucker
3 EL	Walnüsse
	Zucker
	Salz



Apfelmus:

8	Äpfel, reif
0,25 l	Weißwein
2	Brötchen (vom Vortag)
2-3 EL	Zucker
50 g	Butter
1	Zitrone
	Zimtpulver

Zubereitung

Ofen vorheizen auf 180 Grad.

Griesschmarrn:

Die Rosinen in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend mit Rum übergießen und etwas ziehen lassen.

Feine Streifen von der Zitronenschale schneiden (Zesten). Salz, Vanillezucker, eine Prise Zucker und die Zitronenzeste in die Milch rühren. 50 Gramm Butter dazugeben und die Milch zum Kochen bringen. Den Gries und die Eier einrühren und danach die Masse anziehen lassen. Die Rosinen unterheben.

Die Masse auskühlen lassen und anschließend in Stücke reißen.

Eine ofenfeste Form mit 60 Gramm geschmolzener Butter auspinseln. Den in Stücke gerissenen Griesschmarren 20 bis 30 Minuten im Backofen trocken dünsten bis er Farbe annimmt.

Die Walnüsse hacken.

Wenn der Griesschmarrn etwas ausgekühlt ist, diesen mehrmals mit einem Löffel auflockern. Vor dem Servieren mit Puderzucker und Walnüssen bestreuen.

Apfelmus:

Die Zitrone auspressen. Das Brötchen in kleine Stücke schneiden.

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und mit dem Wein bedecken.



Brötchen- und Äpfelscheiben mit Zimtpulver in einem Topf bei mittlerer Hitze weich kochen. Vom Herd nehmen und durch ein Sieb passieren (nach Bedarf mit etwas Wasser verdünnen). Den Zucker und die Butter zugeben und unter ständigem Rühren langsam erwärmen – aber nicht mehr aufkochen!

Den Griesschmarrn mit dem Apfelmus servieren. Wer mag, kann dazu noch den Tipp reichen.

Tipp:

150 g	Erdbeeren
100 g	Himbeeren
1	Zitrone
50 g	Mandelblättchen
4	Pfefferminzblätter
	Puderzucker

Erdbeeren schneiden. Die Himbeeren pürieren, danach durch ein Sieb streichen, anschließend mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Das Himbeermark mit den Erdbeeren auf dem Teller verteilen und mit Mandeln, Pfefferminzblättern und Puderzucker dekorieren.

© by JBK/Idee: Wiener

Dessert: Topfencrème-Palatschinken mit Schwarzbroteis von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Palatschinken:

100 ml	Milch
50 ml	Sahne
1 EL	Zucker
1	Vanilleschote
1.	Orange, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
50 g	Mehl
2	Eier
2 EL	braune Butter
	Butter zum Braten



Topfencrème:

2 Blatt	Gelatine
2	Eier
35 g	Zucker
1	Vanilleschote
150 g	Quark
200 ml	Schlagsahne
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
100 ml	Orangenlikör
	Salz

Brösel:

70 g	dunkles Baguette getrocknet und fein gemahlen
30 g	Zucker

Zimt

Schwarzbroteis:

325 ml	Sahne
175 ml	Milch
1	Vanilleschote
6	Eier
90 g	Zucker
	Salz

Zubereitung

Palatschinken:

Die Vanilleschote vorsichtig aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Milch, Sahne, Zucker, eine Messerspritze Vanillemark, je eine Messerspitze Orangen- und Zitronenabrieb verrühren. Das Mehl unterrühren, dann mit dem Stabmixer zuerst die Eier und dann die Butter untermixen. Diesen Teig etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Bei mittlerer Hitze mit etwas Butter in einer kleineren Pfanne vier dünne Palatschinken backen und jeden Palatschinken auf ein Stück Klarsichtfolie legen.

Topfencrème:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote vorsichtig aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Schale der Zitrone und der Orange abreiben, den Saft auspressen.

Die Eier trennen und nur die Eigelb mit einem Esslöffel Zucker, einer Prise Salz und etwas Vanillemark in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad mit einem Schneebesen hell Schaumig aufschlagen. Dann die ausgedrückte Gelatine hinein rühren. Den Kessel vom Herd nehmen und Quark, Zitronenabrieb und -saft, Orangenabrieb und -saft, Orangenlikör und den restlichen Zucker untermischen. Die Sahne cremig aufschlagen und mit einem Gummispatel unter die Masse heben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

Auf das untere Drittel der Palatschinken je einen Streifen von etwa vier Zentimeter Breite Topfencrème dressieren und die Palatschinken mit Hilfe der Folie zu Rollen formen. Diese nun wiederum mit Alufolie einwickeln und fest zudrehen. Für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen. (Zum Anrichten die Stangen auswickeln und schräg halbieren.)

Brösel:

Die Brösel in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und mit Zucker und einer Prise Zimt gut vermischen.

Schwarzbroteis:

Die Sahne mit Milch, Salz und dem Mark einer Vanilleschote aufkochen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen und nur die Eigelbe mit dem Zucker Schaumig aufschlagen. Die heiße Milchmischung dazugießen und über dem Wasserbad in einem Kessel oder einer runden Schüssel zur Rose abziehen.

So schnell wie möglich auf Eis kaltrühren und passieren. Die Brösel zugeben und in der Eismaschine frieren.

Den Palatschinken mit dem Schwarzbroteis servieren. Wer mag, kann dazu noch den Tipp reichen.

Tipp:

150 g	Erdbeeren
100 g	Himbeeren
1	Zitrone
50 g	Mandelblättchen
4	Pfefferminzblätter
	Puderzucker

Erdbeeren schneiden. Die Himbeeren pürieren, danach durch ein Sieb streichen, anschließend mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Das Himbeermark mit den Erdbeeren auf dem Teller verteilen und mit Mandeln, Pfefferminzblättern und Puderzucker dekorieren.