

| Kerners Menü am 26. Oktober 2007 | „Mein Leibgericht“

Vorspeise: Pasta mit Steinpilzen von Mario Kotaska

Zutaten für vier Personen

Pasta:	
500 g	Steinpilze, bester Qualität
500 g	Bandnudeln, fein
200 g	Parmesan
4 Zweige	Rosmarin
4	Schalotten, länglich
2 Zehen	Knoblauch
100 ml	Velouté (Zubereitung s.u.)
1 Bund	Blattpetersilie
50 ml	Olivöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
Velouté:	
4	Schalotten
50 ml	Weißwein
50 ml	Wermuth
50 g	Butter
500 ml	Geflügelfond (ohne Glutamat)
400 ml	Sahne
1	Zitrone
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	Muskat



Zubereitung

Velouté:

Die Schalotten fein würfeln und in Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Weißwein und Wermuth ablöschen und vollständig einreduzieren lassen.

Anschließend mit Geflügelfond auffüllen und ebenfalls vollständig einkochen.

Jetzt die Sahne dazugeben, einmal aufkochen lassen und mit einem Mixstab pürieren. Mit Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle, Muskat und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Pasta:

Die Nudeln in ausreichend Salzwasser bissfest garen, abschütten und nicht abschrecken.

Pilze grob schneiden, Schalotten und Knoblauch fein würfeln, Blattpetersilie fein schneiden.

Die Steinpilze in heißem Olivenöl mit Rosmarin, Schalotten und Knoblauch scharf anbraten, einen Teil mit den Nudeln vermengen und alles zusammen mit der Velouté durchschwenken. Mit Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuss abschmecken.

In einem tiefen Teller anrichten, die restlichen Steinpilze mit der geschnittenen Blattpetersilie mischen und darüber verteilen.

Parmesan darüber reiben und alles mit etwas Olivenöl beträufeln.

Zwischengang: Lachs-Confit mit Selleriepüree von Lea Linster

Zutaten für vier Personen

Lachs-Confit:

4 Lachsfilets
2 l Olivenöl
Fleur de Sel

Selleriepüree:

800 g Knollensellerie
1 Zwiebel
0,25 l Milch
0,25 l Sahne
100 g Butter
Salz

Champagner-Schaum:

500 ml Milch
100 ml Champagner oder Sekt, trocken
Fleur de Sel
Zucker

Spargelspitzen:

16 Spargelspitzen, grün
100 ml Balsamico-Essig
5 cl Portwein, rot
Kaviar



Zubereitung

Backofen auf 60 Grad Celsius vorheizen.

Lachs-Confit:

Die Lachsfilets ganz leicht mit Fleur de Sel salzen. Eine ofenfeste Form mit Olivenöl füllen und das Öl auf 40 Grad erwärmen. Die Lachsstücke hineinlegen (die Stücke sollten komplett bedeckt sein) und im Ofen 50 Minuten gar ziehen lassen.

Selleriepüree:

Den Sellerie und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides in Milch und Sahne 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Flüssigkeit abgießen (aber unbedingt auffangen!), und das Gemüse pürieren. Danach durch ein Sieb streichen und nochmals erhitzen, Salz und Butter unterheben. Eventuell etwas von dem Milch-Sahne-Gemisch zufügen, damit die Masse geschmeidig bleibt.

Champagner oder Sekt-Schaum:

Milch und Champagner oder Sekt mit etwas Fleur de Sel und Zucker aufkochen, mit dem Stabmixer aufschäumen.

Spargelspitzen:

Die Spargelspitzen etwa zwölf Minuten dünsten.

Balsamico-Essig und Portwein auf ein Drittel einkochen lassen.

Das Selleriepüree jeweils als Quadrat in die Mitte der vorgewärmten Teller geben und ein Lachsfilet darauf anrichten. Mit je einer Nocke Kaviar garnieren. Den Champagner- oder Sekt-Schaum an einer Seite angießen. Die Spargelspitzen seitlich anlegen und die Balsamico-Essig-Reduktion als dünne Fäden auf die Teller laufen lassen.

1. Hauptgang: **Champagner-Käsefondue mit Trüffel und Original Appenzeller-Fondue mit Pilzen und Speck von Andreas C. Studer**

Zutaten für vier Personen

Champagner-Käsefondue:

1 Zehe	Knoblauch
400 g	Gruyere- Käse
400 g	Vacherin oder Raclettekäse, schnittfest
400 ml	Champagner
3 TL	Maisstärke
4 cl	Kirschwasser
1 Prise	Muskatnuss
800 g	Kartoffeln, fest kochend
2	Schalotten
1 Bund	Petersilie, glatt
50 g	Frühstücksspeck
1 kleine Knolle	Schwarzer Trüffel
300 g	Brokkoli
	Pfeffer

Original Appenzeller-Fondue:

1 Zehe	Knoblauch
400 g	Appenzeller
400 g	Vacherin oder Raclettekäse, schnittfest
400 ml	Weißwein, trocken
3 TL	Maisstärke
4 cl	Kirschwasser
1 Prise	Muskatnuss
800 g	Kartoffeln, fest kochend
2	Schalotten
1 Bund	Petersilie, glatt
50 g	Frühstücksspeck, in Scheiben
200 g	gemischte Pilze (Austernpilze, Champignons, Pfifferlinge)
	Pfeffer

1 Laib	Weißbrot
1 Glas	Tomaten, getrocknet
1 Glas	Cornichons
1 Glas	Silberzwiebel

Zubereitung

Champagner Käsefondue:

Den Fonduepfopf mit einer Knoblauchzehe ausreiben und den Käse grob raspeln. Käse und Champagner in den Fonduepfopf geben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Die Maisstärke mit dem Kirschwasser verrühren und der Käsemasse beigegeben. Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Den Frühstücksspeck, die Schalotten andünsten und zusammen mit dem gehobelten Schwarzen Trüffel in das Fondue geben.



Original Appenzeller Käsefondue:

Den Fonduetopf mit einer Knoblauchzehe ausreiben und den Käse grob raspeln. Käse und Weißwein in den Fonduetopf geben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

Die Maisstärke mit dem Kirschwasser verrühren und der Käsemasse begeben.

Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Den Frühstücksspeck, die Schalotten und Pilze andünsten und zum Schluss in das Fondue geben.

Den Fonduetopf auf ein Stövchen stellen. Das Weißbrot in Würfel schneiden, die Kartoffeln kochen und die Brokkoliröschen kurz blanchieren.

Anschließend die gekochten Kartoffeln ebenfalls würfeln und mit dem Brot zusammen auf die Fonduegabeln spießen und in den Käse tunken (wahlweise den Brokkoli oder die Kartoffeln zu den Brotwürfeln spießen).

Die Petersilie fein hacken und als Abrundung auf die Gabel-Happen streuen. Die Tomaten, Silberzwiebel und Cornichons je nach Geschmack dazu servieren.

© by JBK/Idee: Studer

2. Hauptgang: Lammkoteletts Mediterran von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

12	Lammkoteletts à 50 g
2	Petersilienwurzeln
3 Zweige	Rosmarin
1	Kohlrabi
1 Bund	Blattpetersilie
3	Möhren
1 EL	Butter
500 g	Kartoffeln, festkochend
4 EL	Olivenöl
2	Zwiebeln
1	Zitrone
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Rohrzucker
100 g	Bergkäse, bio
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad Celsius vorheizen.

Kartoffeln und Gemüse putzen, schälen und in Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Die Zitrone auspressen.

Das gesamte geschnittene Gemüse mit dem Zitronensaft, drei Esslöffel Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer mischen und auf dem Backblech verteilen. Nun im Backofen bei 190 Grad Celsius für circa 40 bis 45 Minuten garen, ab und zu wenden.

Das Fleisch abwaschen und trocken tupfen.

Rosmarin und Petersilie abbrausen, und getrennt klein hacken.

Circa zehn Minuten vor Ende der Garzeit des Gemüses Butter und das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und bei kleiner Hitze ein bis zwei Minuten unter mehrmaligem Wenden mit einer Zehe Knoblauch braten.

Das Backofengemüse auf Tellern anrichten, je nach Geschmack mit etwas geriebenem Bergkäse bestreuen, die Lammkoteletts darauf setzen und mit der Blattpetersilie garnieren.

**Dessert: Geeister Rumtopf-Shooter mit Mandel-Grießstrudel
von Alexander Herrmann**

Zutaten für vier Personen

250 g	Beerenmix, tiefgekühlt
8 cl	Läuterzucker
6 cl	Rum (circa 30% Alkohol)
0,2 l	Orangensaft (frisch gepresst)
3 EL	Mandeln, gehobelt
2 EL	Butter
0,1 l	Milch
0,25 l	Sahne
25 g	Marzipanrohmasse
5 EL	Polentagrieß (Instant)
2 EL	Zucker
1	Zitrone
1 EL	Pflanzenöl, neutral
1	Strudelteig, tiefgekühlt
1	Ei
1 EL	Butter
1 EL	Butterschmalz



Zubereitung

Die gefrorenen Beeren zusammen mit dem Läuterzucker, Rum und Orangensaft zu einem dickflüssigen Püree mixen. Dieses in kleine Gläschen füllen und mit einem Strohalm servieren.

Die Mandeln in einem Esslöffel Butter braun rösten und mit der Sahne auffüllen. Das Ganze aufkochen lassen und den Instant Polentagrieß hinzugeben. Vom Herd nehmen und fünf Minuten quellen lassen.

Die Zitronenschale abreiben und den Polentagrieß mit Zucker, Marzipan, Zitronenabrieb, Milch und Butter abschmecken und cremig rühren.

Nun alles in eine mit Öl ausgepinselte Auflaufform füllen, glatt streichen und mit einer Folie abdecken. Das Ganze kalt stellen und anschließend in drei mal drei Zentimeter große Würfel schneiden.

Die restliche Butter in einem kleinen Töpfchen bei niedriger Hitze verflüssigen, den Strudelteig ausrollen und damit einpinseln. Das Ei trennen und den Strudelteig mit Eiweiß bestreichen. Schließlich die Polentawürfel darin einschlagen. Abschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten knusprig braun braten und servieren.