

## | Kernels Menü am 9. November 2007 | „Eine Herausforderung für die Köche“

**Vorspeise: Auberginenspiegel auf gebackenem türkischem Teigblatt mit Istanbul-Tomaten und Hackfleischsugo von Alfons Schuhbeck**

### Zutaten für vier Personen:

Hackfleischsugo:

1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
3 EL	Olivenöl
300 g	Rinderhackfleisch
200 g	Lammhackfleisch
3 EL	Tomatenmark
0,25 l	Geflügelbrühe

1 Prise	Kreuzkümmel
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Msp.	Zitronenabrieb
1 EL	Blattpetersilie, gehackt
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

3	Yufkablätter
1	Aubergine
2 EL	Olivenöl
150 g	Kirschtomaten
200 g	Fetakäse

Joghurt-Minzsauce:

200 g	Joghurt
1 Msp.	Zitronenabrieb
1 Spritzer	Zitronensaft
1 EL	Minzestreifen
	Salz, Cayennepfeffer



### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Hackfleischsugo:

Die Zwiebel schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden.

Den Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Dann mit einer Prise Salz zerreiben.

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in einem Topf bei mittlerer Hitze im Olivenöl in wenigen Minuten glasig anschwitzen. Das Hackfleisch hinein rühren und so lange braten, bis das Fleisch zerkrümelt ist und seine rosa Farbe verloren hat.



Anschließend das Tomatenmark hinein rühren, anschwitzen, mit der Brühe ablöschen und etwa 20 Minuten sämig einköcheln lassen.

Mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zitronenabrieb und der Petersilie abschmecken.

Die Teigblätter in 10 x 15 Zentimeter große Dreiecke schneiden. Den Fetakäse in grobe Stücke brechen und darauf verteilen. Die Auberginen in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und im Olivenöl auf beiden Seiten anbraten. Je eine Auberginenscheibe auf die Dreiecke legen.

Etwa zehn Minuten auf einem Blech im vorgeheizten Backofen backen. Nach fünf Minuten die Kirschtomaten halbieren, auf dem Teig verteilen und weiterbacken.

Aus dem Backofen nehmen und ein bis zwei Esslöffel von dem Hackfleisch darauf geben, mit der Joghurt-Minzsauce anrichten und mit einem Minzezweig garnieren.

Joghurt-Minzsauce:

Den Joghurt glatt rühren und mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Minzestreifen abschmecken.

**Tipp:**

Das fertige Hackfleisch auf die Dreiecke geben und zu Hörnchen formen. Im Backofen bei 160 Grad in etwa 15 Minuten goldbraun backen. Mit der Joghurt-Minzsauce servieren.

**Zwischengang: Sautierte Lammfilets mit Minz-Couscous und Thymiandatteln von Kolja Kleeberg**

**Zutaten für vier Personen:**

200 g	Couscous Grieß, mittelfein
400 ml	Geflügelfond
1 Bund	Minze
4 EL	Mandelgrieß
8	Lammfilets
4 EL	Butter zum Braten
1 Bund	Thymian
4 EL	Honig
12	Datteln, getrocknet
200 g	Pflaumen
1	Zitrone
4 Zehen	Knoblauch
1	Orange
2 EL	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz
	Olivenöl
	Arganöl



**Zubereitung:**

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Zitrone und Orange abreiben. Die Minze fein schneiden. Den Geflügelfond aufkochen und über den Couscous geben. 15 Minuten quellen lassen, mit etwas Olivenöl verrühren und die Minze, sowie den Mandelgrieß und Zitronenabrieb unterheben.

Die Knoblauchzehen schälen. Den Thymian zupfen. Die Lammfilets salzen und pfeffern. In einer flachen Pfanne die Butter aufschäumen lassen und die Lammfilets anbraten. Die Hälfte vom Thymian und die Knoblauchzehen zugeben und die Pfanne in den Ofen schieben.

Den Bratensatz durch ein Sieb passieren und zu dem Couscous hinzufügen.

Die Datteln entkernen und häuten. Den Honig erwärmen, die Datteln und den restlichen Thymian zugeben.

Die Pflaumen schneiden und entkernen. Den Zucker in einer Pfanne anschwitzen, die Pflaumen darin karamellisieren und mit Arganöl aromatisieren.

Das Couscous und die aufgeschnittenen Lammfilets mit Orangenabrieb verfeinern und servieren.

## 1. Hauptgang: Indisch: „Romanesco in Erbsen-Kokos Soße“ von Horst Lichter

### Zutaten für vier Personen:

500 g	Garnelen
200 g	Basmatireis
200 g	Erbsen, frisch
1	Zwiebel
1	Mango, frisch
150 ml	Gemüsebrühe
4 EL	Olivenöl
4 Zehen	Knoblauch
100 g	Butter
2	Eier
50 g	Ingwer
500 ml	Kokosmilch
1	Romanesco
	Pfeffer
	Salz
	Curry



### Zubereitung:

Mango und Erbsen schälen. Die Zwiebel fein hacken und mit den Erbsen in Olivenöl anschwenken. Die Gemüsebrühe hinzugeben, kurz einkochen, dann mit der Kokosmilch auffüllen, und die klein geschnittenen Mango dazu geben. Danach abschmecken mit Curry, Salz und Pfeffer und bei geringer Temperatur circa 15 Minuten köcheln lassen. Erst kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab zu einer schaumigen Soße aufmixen.

Den Romanesco putzen und in Röschen zerteilen, in Salzwasser kurz aufkochen, beiseite stellen und gar ziehen lassen.

Den Reis nach Packungsanleitung kochen. Dann jeweils einen Löffel davon in eine Pfanne mit zerlassener Butter geben, zwei aufgequirlte Eier darüber geben und langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Förmchen kreisrund ausstechen.

Ingwer und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit den Garnelen in Olivenöl langsam braten, zum Schluss mit einer Prise Salz würzen.

Den Romanesco mit der Soße und den Garnelen anrichten, fertig!

**2. Hauptgang: Zarenlachs in Wodka gebeizt mit „Borschtschgemüse“ von Cornelia Poletto**

**Zutaten für vier Personen:**

Lachs:

600 g	Lachsfilet, mit Haut
2 EL	Meersalz
2 EL	Zucker
5 cl	Wodka
4 Zweige	Thymian
	Olivenöl zum Beträufeln

Borschtschgemüse:

200 g	Weißkohl
1 TL	Kümmel
1 EL	Olivenöl
1 EL	Essig
120 g	Kartoffeln
120 g	Rote Bete, gekocht
0,5 Bund	Petersilie
4 EL	Crème Fraîche
	Salz
	Pfeffer



**Zubereitung:**

Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Lachs:

Das Lachsfilet abwaschen, trocken tupfen und mit allen Zutaten marinieren.

Mindestens eine halbe Stunde mit Folie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Beize abspülen, trocken tupfen und großzügig mit Olivenöl beträufeln. Anschließend mit Backpapier abdecken und im vorgeheizten Ofen circa zehn Minuten garen.

Borschtschgemüse:

Den Weißkohl in Streifen schneiden und mit Salz und Kümmel würzen, dann circa 15 Minuten ziehen lassen. Das Salzwasser abgießen, den Weißkohl in einem Schuss Olivenöl bissfest garen. Mit Salz, Essig, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Die Kartoffeln kochen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Circa 80 Gramm der Roten Bete ebenfalls würfeln.

Die restliche Rote Bete in dünne Scheiben hobeln und auf einer Platte auslegen, den Weißkohl darauf geben und die Kartoffel- und Rote Bete-Würfel darüber verteilen. Den Lachs mit zwei Gabeln auseinander zupfen und auf den Weißkohl geben.

Abschließend das Gericht mit Crème Fraîche garnieren.

**Dessert:** **Maronen-Mandelkekse und Cantuccini-Törtchen umhüllt mit Mascarponecrème von Sarah Wiener**

**Zutaten für vier Personen:**

Maronen-Mandelkekse:

100 g	Maronen, getrocknet
6 TL	Espressopulver
100 g	Schokolade, weiß
150 g	Mascarpone
300 g	Cantuccini-Kekse (Mandelbrot)
6 cl	Ramazotti
100 ml	Weißwein
6 EL	Zucker
1	Zimtstange
300 ml	Sahne
300 ml	Wasser



Cantuccini-Törtchen:

100 g	Maronen, getrocknet
6 TL	Espressopulver
6 cl	Ramazotti
100 ml	Weißwein
1	Zimtstange
300 g	Cantuccini-Kekse (Mandelbrot)
150 g	Mascarpone
3	Eier
8 EL	Zucker
	Butter
3 EL	Aprikosenmarmelade
250 ml	Sahne
300 ml	Wasser

**Zubereitung:**

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Maronen-Mandelkekse:

Die Maronen, drei Esslöffel Zucker, Weißwein und die Zimtstange im Topf weich kochen. Anschließend die Zimtstange entfernen und mit 100 Milliliter Wasser pürieren.

Das Espressopulver mit dem restlichen Wasser mixen und heiß kochen, dann den Ramazotti und einen Esslöffel Zucker hinzufügen. Die Cantuccini kurz darin einweichen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Sahne mit zwei Esslöffel Zucker steif schlagen und mit der Schokolade unter die Mascarpone heben.

Durchsichtige Gläser abwechselnd mit Cantuccini, Mascarponecrème und Maronenpüree füllen. Anschließend kühlen.



Cantuccini-Törtchen:

Die Maronen, drei Esslöffel Zucker, Weißwein und die Zimtstange im Topf weich kochen. Anschließend die Zimtstange entfernen und mit 100 Milliliter Wasser pürieren.

Das Espressopulver mit dem restlichen Wasser mixen und heiß kochen, dann den Ramazotti und einen Esslöffel Zucker hinzufügen. Die Cantuccini kurz darin einweichen.

Die Sahne mit zwei Esslöffel Zucker steif schlagen und unter die Mascarpone heben.

Die Eier trennen. Das Eigelb mit zwei Esslöffel Zucker Schaumig schlagen. Die sehr weichen Kekse dazugeben und rühren bis ein glatter Teig entsteht. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Crème heben.

Die Förmchen buttern. Die Keks-Crème zu zwei Dritteln einfüllen, in die Mitte einen Teelöffel Maronenpüree geben, mit restlichem Teig zudecken und 15 Minuten im Ofen backen.

Anschließend stürzen und mit der Aprikosenmarmelade einpinseln.

Danach mit der Mascarponecrème einhüllen.