

| Kerner's Menü am 16. November 2007 | „Wintertime“

Vorspeise: Saures Rindfleisch mit Knoblauchcroûtons, Kürbiskernen und Bratkartoffeln von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

500 g gekochtes Rindfleisch (Schaufelstück)

Vinaigrette:

2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch
30 ml Olivenöl
80 ml Rinderfond
80 ml Kürbiskernöl
60 ml Balsamicoessig, weiß
1 TL Zucker
100 ml Olivenöl con Limone
0,5 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer

Knoblauchcroûtons:

2 Scheiben Toastbrot
2 EL Olivenöl
3 Zehen Knoblauch
1 Zweig Thymian
2 EL Kürbiskerne
Salz

Bratkartoffeln:

600 g Kartoffeln, festkochend (oder schon gekocht vom Vortag)
60 g Speck, durchwachsen
80 g Zwiebeln
30 g Butterschmalz
0,5 Bund Petersilie
3 EL Butter, kalt
Salz
Pfeffer



Zubereitung

Das kalte Rindfleisch in dünne Scheiben schneiden, am besten mit einer Aufschnittmaschine.

Vinaigrette:

Petersilie hacken, Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in dem erhitzten Olivenöl anschwitzen. Rinderfond, Kürbiskernöl und Balsamicoessig angießen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und etwas abkühlen lassen. Anschließend das Olivenöl con Limone kräftig mit dem Schneebesen unterschlagen und die gehackte Petersilie dazu geben.

Die Rindfleischscheiben fächerartig auf einer Platte auslegen und bis zum Servieren warm stellen. Zum Schluss mit der Marinade gut bedecken und durchziehen lassen.

Knoblauchcroûtons:

Das Toastbrot entrinden und in feine Würfel schneiden, den Knoblauch schälen und halbieren. Das Toastbrot in Olivenöl zusammen mit Knoblauch und Thymian langsam braten, mit Salz würzen und anschließend auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Die Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.

Knoblauchcroûtons und Kürbiskerne über das marinierte Fleisch streuen.

Bratkartoffeln:

Entweder gekochte und geschälte Kartoffeln vom Vortag nehmen, oder: Die Kartoffeln waschen und im Dämpfeinsatz eines Dampftopfes garen. Anschließend leicht auskühlen lassen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Speck in feine Würfel schneiden, die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Die Kartoffelscheiben in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind. Den Speck dazugeben und unter häufigem Wenden anbräunen lassen. Die Zwiebelstreifen zugeben und ebenfalls kurz anbraten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie untermischen.

Die Butter in kleine Würfel schneiden, zugeben, die Kartoffeln damit glasieren. Abschließend die Kartoffeln über einem Sieb abtropfen lassen und zu dem marinierten Rindfleisch servieren.

Tipp:

Zubereitung Rindfleisch: in heißem Wasser blanchieren, rausnehmen, in kaltem Wasser mit Suppengemüse, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern ansetzen und köcheln lassen. Über Nacht in dem Sud abkühlen lassen und am nächsten Tag das fertige Fleisch für das Gericht verwenden.

Zwischengang: Wirsingschaumsuppe mit gebratenem Zander und Limonenzwiebeln von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

0,5 Kopf	Junger Wirsing
2 EL	Butterschmalz
0,1 l	Weißwein
0,4 l	Gemüsebrühe
0,4 l	Sahne
4 Scheiben	Frühstücksspeck
0,5	Zanderfilet (hautgeschuppt und ohne Gräten)
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Mehl
	Meersalz
	Pfeffer
1 Msp.	Zimtpulver
2 TL	Butter
1	Zwiebel, weiß (groß)
1	Limone



Zubereitung

Ofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.

Den Wirsing putzen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf mit einem Esslöffel Butterschmalz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Das Ganze mit der Brühe auffüllen und zehn Minuten köcheln lassen. Danach die Sahne hinzugeben und weitere drei Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein Sieb passieren. Den Wirsing aus dem Sieb aufbahnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und erneut aufkochen. Kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab aufschäumen.

Den Zander würzen, mit der Hautseite melieren und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butterschmalz circa acht Minuten bei mittlerer Hitze langsam kross braten. Anschließend auf die Fleischseite drehen und den Knoblauch, Zimt, einen Teelöffel Butter und eine Scheibe Limone hinzugeben und fertig garen.

Den Speck im Ofen auf einem Blech circa zwölf Minuten rösten. Die Zwiebeln schälen und in lange Streifen schneiden. Die Zitrone abreiben und auspressen.

Die Zwiebelstreifen kurz in kochendem Wasser blanchieren und mit Limonenabrieb und -saft, Salz und der restlichen Butter anschwanken. Zum Schluss den pürierten Wirsing in die Mitte eines tiefen Tellers geben und den Fisch darauf setzen. Die aufgeschäumte Suppe angießen und mit Speck dekorieren.

1. Hauptgang: Risotto mit Salsiccia und Radicchio von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

200 g	Risottoreis
80 g	Butter
2	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
50 ml	Weißwein
100 g	Salsiccia
500 ml	Geflügelbrühe
1 Kopf	Radicchio
80 g	Parmesan, gerieben
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 Bund	Blatt Petersilie



Zubereitung

Die Schalotten und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butter in eine Casserole (am Besten lässt sich Risotto in Kupfertöpfen zubereiten) geben und die Schalotten-Knoblauchwürfel mit der Salsiccia darin anbraten.

Den Risottoreis dazugeben und glasig mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Geflügelbrühe aufkochen und über den Reis geben bis der bedeckt ist, das Ganze einkochen lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen bis der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

In der Zwischenzeit den Radicchio putzen und in lauwarmem Wasser waschen, trocken schleudern und in dünne Streifen schneiden. Die Kräuter fein schneiden.

Das fertig gegarte Risotto mit den klein gehackten Kräutern, der restlichen Butter, dem geriebenen Parmesan und den Radicchiostreifen abschmecken.

Tipp: Sollte man einmal Risottoeste haben, lassen sich diese wunderbar zu „Arrancini“ verarbeiten. Dafür das Risotto auskühlen lassen, zu kleinen Kugeln formen, panieren und in heißem Fett ausbacken.

2. Hauptgang: Gepökelte Schweinebäckchen auf Erdkohlraabi mit Mehlspatzen von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

700 g	Schweinebäckchen, gepökelt und gekocht (beim Metzger vorbestellen)
800 g	Erdkohlraabi (Steckrübe)
150 g	Karotten
1 Zehe	Knoblauch
120 g	Butter
3 EL	Mehl

Mehlspatzen:

300 g	Mehl
1	Ei
2 - 3 Tassen	Wasser
4 - 6 Zweige	Liebstöckel (Maggikraut)
	Muskat
	Salz
	Pfeffer
	etwas Pflanzenöl



Zubereitung

Die Steckrübe, Karotten und die Knoblauchzehe schälen und in circa ein Zentimeter große Stücke schneiden. Alles in einem Topf mit etwas Pflanzenöl anschwitzen, salzen und mit Wasser bedecken. Die Schweinebäckchen zugeben, den Topf mit einem Deckel verschließen und bei schwacher Hitze circa 20 Minuten weich schmoren.

Die Butter mit dem Mehl goldbraun rösten, Gemüse mit Muskat und Salz abschmecken und mit der Hälfte der Mehlbutter binden.

Mehlspatzen:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz und etwas Muskat zugeben. Den Liebstöckel mit einem scharfen Messer klein schneiden und mit dem Mehl mischen. Danach das Ei und das Wasser zugeben und solange mit der Hand durch schlagen bis der Teig blasen wirft (der Teig sollte eine zähe nicht zu feste Konsistenz haben).

Wenn das Gemüse weich ist, alles auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Diese zum Kochen bringen und mit einem Löffel kleine Mehlspatzen in die Flüssigkeit abstechen. Die Hitze reduzieren und circa acht Minuten ziehen lassen.

Danach das Gemüse auf Teller verteilen, die Bäckchen darauf geben und mit Pfeffer würzen. Die Mehlspatzen außen herum legen und mit der Mehlbutter übergießen.

**Dessert: Geschmorte Birnenquitten auf Pumpernickelmousse und geeister
Apfelsuppe von Kolja Kleeberg**

Zutaten für vier Personen

Birnenquitten:

2	Zitronen
500 ml	Weißwein
500 ml	Wasser
500 g	Zucker, braun
2	Gewürznelken
2	Zimtstangen
2 Stück	Sternanis
4	Birnenquitten
2 EL	Zucker, braun
2 EL	Butter

Pumpernickelmousse:

125 g	Pumpernickel
25 g	Zitronat
25 g	Orangeat
25 g	Belegkirschen
4 cl	Kirschwasser
3 Blatt	Gelatine
4	Eier
75 g	Zucker
900 ml	Sahne

Apfelsuppe:

2	Äpfel (Granny Smith)
200 g	Joghurt
40 g	Zucker
	Eiswürfel



Zubereitung

Ofen vorheizen auf 220 Grad.

Birnenquitten:

Die Zitronen auspressen. Wasser, Zitronensaft, Weißwein, 500 Gramm braunen Zucker, mit den Gewürznelken, Zimtstangen und Sternanis zu einem Sirup einkochen.

Die Quitten abreiben, längs halbieren und im Sirup circa 20 Minuten weich kochen.

Die Quitten abtropfen lassen, mit der Schnittfläche nach oben auf ein flaches Blech legen, mit zwei Esslöffel braunem Zucker und Butter belegen, etwas von dem eingekochten Sirup darüber träufeln und in den Ofen schieben.

Pumpernickelmousse:

Pumpernickel mit Zitronat, Orangeat, Belegkirschen in der Küchenmaschine zerkleinern und mit Kirschwasser marinieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 400 Milliliter Sahne aufkochen. Die Eier trennen und das Eigelb mit 75 Gramm Zucker schaumig schlagen und mit der Sahne zur Rose abziehen, die ausgedrückte Gelatine und die Pumpernickelmischung einrühren. Auf Eis kalt rühren und die restlichen 500 Milliliter Sahne halbsteif schlagen und unterheben.

Apfelsuppe:

Die Äpfel schälen, entkernen, mit Joghurt, Zucker und Eiswürfeln fein mixen.

Zum Schluss mit einem heißen Löffel Nocken aus dem Mousse abstechen, auf einem Teller anrichten und die Quitten dazu garnieren. Die Apfelsuppe in kleine Gläschen füllen und dazu servieren.

© by JBK/Idee: Kleeberg