

| Kernels Menü am 21. Dezember 2007 | „Weihnachten“

Vorspeise: Forellen-Mousse mit Sauerampfer und Kapuzinerkresse von Sarah Wiener

Zutaten für vier Personen

Brot:

300 g	Mehl
30 g	Hefe
1 TL	Fleur de Sel
100 ml	Wasser
3 Zweige	Rosmarin
	Olivenöl
	Butter

Forellen-Mousse:

200 g	Forellenfilet, geräuchert
200 g	Doppelrahmfrischkäse
2 EL	Joghurt
2-3 EL	Meerrettich, frisch gerieben
1	Zitrone
100 g	Sauerampfer
2 EL	Butter
	Kapuzinerkresse
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Brot:

Mehl, Hefe, Fleur de Sel, Wasser und Butter verkneten. Tortenboden mit Olivenöl einfetten und anschließend den Teig ausrollen. Mit Rosmarin bestreuen und 15 Minuten im Ofen backen.

Forellen-Mousse:

Die Zitrone auspressen.

Das Forellenfilet zerpfücken und zusammen mit dem Doppelrahmfrischkäse und dem Joghurt pürieren. Mit Meerrettich, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

Den Sauerampfer in Butter kurz andünsten. Die Blätter dekorativ auf vier Portionstellern verteilen. Je einen Esslöffel von der Forellen-Mousse darauf setzen. Mit den Kresseblüten verzieren.

Zwischengang: Kabeljau auf Chiligurken mit Senfsauce und bayerischen Flusskrebsen von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Chiligurken:

4	Salatgurken, klein
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
100 ml	Gemüsebrühe
	Chilisalz

Kabeljau:

4	Kabeljau
	Chilisalz
	Pfeffer
	Olivenöl, mild oder braune Butter

Flusskrebse:

20	Flusskrebse
½ TL	Kümmel, ganz
1 EL	braune Butter
	Salz
	Pfeffer

Senfsauce:

125 ml	Geflügelbrühe
125 ml	Sahne
1 EL	Senf, scharf
1 EL	Senf, süß
1 EL	Butter
	Salz



Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Chiligurken:

Die Gurken in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Backblech mit Olivenöl, Gemüsebrühe und Chilisalz vermengen.

Auf der mittleren Schiene für zehn Minuten in den Backofen schieben.

Anschließend den Sud abgießen, mit Butter aufmixen und auf die Gurken zurück geben, eventuell mit Salz nachwürzen. Bis zum Servieren warm halten.

Den Backofen jetzt für den Fisch auf 80 Grad zurückstellen.

Kabeljau:

Die Kabeljafilets auf ein gebuttertes Backblech legen, je nach Dicke des Fisches für etwa 15 - 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

Nach Belieben mit ein paar Tropfen Olivenöl oder brauner Butter beträufelt, mit Salz und Pfeffer würzen.



Flusskrebse:

Die Krebse mit dem Kümmel für ein bis zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Krebsschwänze und -scheren von Körper trennen. Schwänze schälen und den Darm entfernen, Scheren knacken und das Fleisch heraus lösen.

Das Krebsfleisch zugedeckt kalt stellen, die Krebskarkassen können für die Sauce aufbewahrt werden.

Die braune Butter in einer Pfanne erwärmen, die Flusskrebse darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Senfsauce:

Brühe und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, scharfen und süßen Senf mit der Butter hinein rühren und etwas salzen.

1. Hauptgang: Kaninchenfilet auf Wirsing und karamellisierten Zwiebelchen von Horst Licher

Zutaten für vier Personen

16	Kaninchenfilets (ohne Silberhaut)
1	Wirsingkohl
4	Zwiebeln, rot
2 EL	Honig
100 g	Speck, durchwachsen
1	Zwiebel, weiß
400 g	Butter
200 g	Kartoffeln, mehlig kochend
100 ml	Gemüsebrühe
150 g	Crème double
2 EL	Dijon Senf, mild
1	Orange, unbehandelt
1 Zweig	Rosmarin
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Mehl
	Öl



Zubereitung

Den Wirsing zur Hälfte teilen, die großen Blätter entfernen und zur Seite legen. Den Strunk entfernen und den Rest des Wirsings in feine Streifen schneiden.

Speck und weiße Zwiebel würfeln, in einem Topf in Öl anbraten, die Wirsingstreifen hinzugeben, mit der Gemüsebrühe aufgießen und gar kochen. Nachdem das Gemüse gar ist, Crème double hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und abgeriebener Orangenschale abschmecken.

Kartoffeln gar kochen und durch die Kartoffelpresse drücken, dann 200 Gramm Butter und den Senf hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit einem Holzlöffel gut vermengen.

Nun die mit Salz und Pfeffer gewürzten Kaninchenfilets leicht mehlieren, in einer Pfanne mit Öl und dem Rosmarinzweig kurz von allen Seiten anbraten.

Die roten Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden, und in einer Pfanne mit der restlichen Butter anschwenken, mit dem Honig karamellisieren lassen.

Die großen Wirsingblätter auf den Tellern verteilen und das Wirsinggemüse darin anrichten. Daneben mit einem Spritzbeutel das Kartoffelpüree platzieren, die Kaninchenfilets gleichmäßig verteilen und diese mit den karamellisierten Zwiebeln garnieren.

2. Hauptgang: Perlhuhn auf Puy-Linsen mit Morchelrahm und geschmorten Römersalatherzen von Tim Mälzer

Zutaten für vier Personen

Perlhuhn:

1	Perlhuhn (1,2 kg)
150 g	Kalbsbrät
50 g	Pinienkerne
1 Zehe	Knoblauch
0,5 TL	Rosmarin
100 ml	Sahne
3 EL	Olivenöl
4	Römersalatherzen
200 g	Schinkenspeck
1	Karotte
0,25	Knollensellerie
1	Petersilienwurzel
100 ml	Gemüsebrühe
1	Zwiebel
2 EL	Butter
100 ml	Weißwein
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Muskatnuss



Puy-Linsen mit Morchelrahm:

200 g	Puy-Linsen
1 Zehe	Knoblauch
1	Zwiebel
20 g	Morcheln
1 EL	Butter
1	Lorbeerblatt
1 EL	Rotweinessig
150 ml	Sahne
2 Ei	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Perlhuhn:

Das Perlhuhn abwaschen und trocken tupfen. Mit einem Löffelstiel oder dem Zeigefinger vorsichtig zwischen Fleisch und Haut entlangfahren und so die Haut vom Fleisch lösen.

In einer Schüssel das Kalbsbrät glatt rühren und mit der flüssigen Sahne tropfenweise geschmeidig rühren. Die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und mit den Pinienkernen und dem gehackten Rosmarin unter die Masse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Anschließend das Kalbsbrät dick unter die Haut des Perlhuhns füllen und glattstreichen. (Tipp: Für ein noch kräftigeres Aroma, das Perlhuhn für einen Tag abgedeckt in den Kühlschrank legen.)

Nun das Perlhuhn von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, und in einem Bräter mit Olivenöl, zuerst auf beiden Brustseiten, dann jeweils auf den Keulen, circa zehn Minuten goldbraun anbraten und danach auf den Rücken legen. Im vorgeheiztem Ofen 40 Minuten garen, dabei mehrmals mit dem austretenden Fett übergießen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und den gewaschenen, halbierten Römersalat kurz darin anbraten. Den Salat herausnehmen und den gewürfelten Speck und die in Würfel geschnittene Zwiebel anschwitzen. Karotten, Knollensellerie und Petersiliewurzel ebenfalls würfeln und zugeben, anschwitzen, und mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. Alles circa fünf Minuten reduzieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zum Schluss den Römersalat zugeben und alles abgedeckt für circa fünf Minuten zum Perlhuhn in den Ofen geben.

Puy-Linsen mit Morchelrahm:

Die Morcheln in einer Schüssel mit einem halben Liter kaltem Wasser 20 Minuten einweichen, danach abgießen und das Einweichwasser auffangen. (Tipp: Größere Morcheln halbieren und erneut abwaschen!) Vorsicht, das Morchelwasser enthält viel Sand und sollte durch einen Kaffeefilter gefiltert werden!

Die Puy-Linsen waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit der Butter angehen lassen, danach die Morcheln dazugeben und drei Minuten anschwitzen. Anschließend die Puy-Linsen und Lorbeerblatt beigeben, mit 300 Milliliter Einweichwasser auffüllen und 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Nun die Sahne schlagen. Falls die Linsen noch Biss haben sollten, einfach noch etwas mehr Einweichwasser oder Brühe hinzu gießen. Danach den Rotweinessig dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterrühren und mit Schnittlauch bestreuen.

Dessert: **Passionsfrucht-Mousse im Bitterschokoladengitter mit weihnachtlichem Kumquatragout von Johann Lafer**

Zutaten für vier Personen

1 Biskuitboden (fertig gekauft)
200 g Schokolade, 70% Kakaogehalt

Passionsfrucht-Mousse:

125 ml	Passionsfruchtmark, aus circa 6-10 frischen Passionsfrüchten
140 g	Zucker
2 Blatt	Gelatine
1	Ei
100 ml	Sahne



Passionsfruchtgelee:

150 ml	Passionsfruchtsaft
30 g	Zucker
2-3 Blatt	Gelatine

Kumquatragout:

300 g	Kumquat (Zwergorangen)
3 EL	brauner Zucker
1 Stange	Zimt
3	Sternanis
3	Nelken
1	Vanilleschote
300 ml	Orangensaft, frisch gepresst
3 cl	Grand Manier
1 EL	Pistazien, ohne Schale
2 Zweige	Minze, frisch
1	Granatapfel

Zubereitung

Aus dem Biskuitboden mir vier Metallringen (à vier Zentimetern Durchmesser) Böden ausschneiden. Eine stabile Kunststoff-Folie (aus dem Bürobedarf) in Streifen schneiden. Der Streifen sollte 0,5 Zentimeter länger als der Durchmesser des Ringes sein und eine Höhe von circa 5,5 Zentimetern haben.

Die Schokolade schmelzen lassen, sie sollte die optimale Temperatur von 32 Grad haben. Die flüssige Schokolade auf die Folienstreifen mit Hilfe eines kleinen Spritztütchens gitterartig spritzen. Die Folie in die Innenseite des Ringes einlegen, so dass die bespitzte Folie innen ist. Anschließend kalt werden lassen.

Passionsfrucht-Mousse:

Die Passionsfrüchte aufschneiden, das Mark herauskratzen und anschließend durch ein Sieb streichen, so dass insgesamt 125 Milliliter Passionsfruchtmark entstehen.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Ein Ei trennen, es wird nur das Eiweiß gebraucht.

Das Passionsfruchtmark mit 130 Gramm Zucker aufkochen, die gut ausgedrückte Gelatine zugeben und glatt rühren. Die Masse erkalten lassen.

Die Sahne schlagen, das Eiweiß mit 10 Gramm Zucker schaumig schlagen und mit der geschlagenen Sahne unter die Passionsfruchtmasse heben.



Die Crème bis knapp unter den Rand in die mit Bitterschokolade vorbereiteten Ringe füllen und für etwa drei bis vier Stunden kalt stellen.

Passionsfruchtgelee:

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Den Passionsfruchtsaft mit dem Zucker leicht erwärmen und darin die eingewichtete und ausgedrückte Gelatine auflösen.

Die Ringe aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem Passionsfruchtgelee auffüllen und abermals kalt stellen.

Kumquatragout:

Die Kumquats zwei mal in kochendem Wasser blanchieren, gut abtropfen lassen und der Länge nach halbieren. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Vanillemark, Nelken, Sternanis und Zimtstange hinzugeben und mit Orangensaft ablöschen. Den Sud solange köcheln lassen, bis er sirupartig eingekocht ist. Anschließend heiß über die halbierten Kumquats gießen und ziehen lassen. Das Ragout vor dem servieren mit Grand Manier abschmecken.

Die Pistazien hacken, die Kerne aus dem Granatapfel lösen.

Die gut durchgekühlten Passionsfruchttörtchen vorsichtig aus den Ringen schieben, die Folie ablösen und auf Teller verteilen. Das Kumquatragout darum herum verteilen und mit Pistazien, Minze und Granatapfelkernen garnieren.

© by JBK/Idee: Lafer