

| Kernels Menü am 28. Dezember 2007 | „Silvester“

Vorspeise: Lammfilet mit Kaffeegewürz auf Curryschaum mit zweierlei Linsen von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen:

Für das Lammfilet:

8	Lammfilet
1 EL	Öl

Für das Linsengemüse:

80 g	Rote Linsen
80 g	Schwarze Linsen
	Salz
1	Zwiebel, klein
2 Blätter	Lorbeer
2	Nelken
1 EL	Braune Butter
	Kaffeesalz



Für den Curryschaum:

750 ml	Gemüsebrühe
0,25 g	Sahne
1 Zehe	Knoblauch
0,25 Knolle	Ingwer
1 TL	Curry, mild
10 g	Butter
	Salz
	Cayennepfeffer

Zubereitung:

Lammfilet:

Das Lammfilet mit dem Öl in einer heißen Pfanne auf jeder Seite rundherum etwa zwei bis drei Minuten rosa anbraten.

Linsengemüse:

Die Linsen in Salzwasser mit einer gespickten Zwiebel separat in einem Topf bissfest kochen. Das Wasser abgießen und die Linsen auf einem Sieb abtropfen lassen. Bei Bedarf die Linsen in einem Topf mit Brauner Butter erwärmen und mit Kaffeesalz würzen.

Curryschaum:

Die Gemüsebrühe mit Sahne, zwei Scheiben Knoblauch, einer Scheibe Ingwer und Curry erhitzen. Die Butter hinzufügen, das Ganze mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen und salzen.

Abschließend die Linsen auf warmen Tellern verteilen, den Curryschaum rundherum anrichten, das Lammfilet schräg in zwei Zentimeter breite Stücke schneiden, mit Kaffeesalz würzen und auf die Linsen legen.

Zwischengang: **Zampone con Lenticco von Cornelia Poletto**

Zutaten für vier Personen:

Für den Zampone:

1	Schweinefuß, gefüllt
3 l	Geflügelbrühe
2	Lorbeerblätter
1 TL	Pfefferkörner

Für die Linsen:

160 g	Pantellerialinsen (oder Champagnerlinsen)
1	Karotte
0,5 Stange	Lauch
0,5 Knolle	Sellerie
1 l	Geflügelfond, hell
4 EL	Olivenöl
1 TL	Balsamico, alt
1 Zweig	Thymian
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Fleur de Sel
	Pfeffer



Für die Trüffelvinaigrette:

20 g	Perigordtrüffel
1	Schalotte
1 EL	Olivenöl
50 ml	Madeira
1 EL	Trüffelsaft (Konserv)
50 ml	Balsamico, alt
100 ml	Olivenöl
	Fleur de Sel
	Pfeffer

Zubereitung

Für den Zampone:

Den Schweinefuß abwaschen und rund herum mit einer Nadel einstechen. Die kalte Geflügelbrühe mit den Gewürzen und dem Zampone (= gefüllter Schweinefuß) in einen Topf geben, aufkochen lassen und auf mittlerer Hitze circa 30 Minuten köcheln lassen.

Für die Linsen:

Die Linsen waschen und durch ein Spitzsieb abgießen. Die Karotten, den Lauch und Sellerie würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Gemüsewürfel dazugeben und leicht salzen. Die Linsen hinzufügen und mit der Geflügelbrühe auffüllen. Aufkochen lassen und bis zum gewünschten Biss auf mittlerer Temperatur köcheln lassen. Die Linsen mit dem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Für die Trüffelvinaigrette:

Den Perigordtrüffel und die Schalotte würfeln, in Olivenöl anschwitzen, leicht salzen und mit dem Madeira ablöschen. Den Madeira etwas einkochen lassen, alles in eine Schüssel geben, mit den restlichen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die Linsen auf einer Platte anrichten, den Zampone in Scheiben aufschneiden und darauf legen. Alles mit der Trüffelvinaigrette umgießen.

1. Hauptgang: Sashimi vom Thunfisch mit Birnenmarinade und Garnelenbällchen von Tim Mälzer

Zutaten für vier Personen:

Rotes Chiliöl:

150 ml	Olivenöl
2 Schoten	Chili
2 EL	Tomatenmark

Garnelenbällchen:

400 g	Garnelen, küchenfertig
100 g	Surimi
100 g	Schweinefilet
1	Ei
6 EL	Kokosmilch, ungesüßt
1 TL	Thai Curtypaste rot
0,5 TL	Austernsoße
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Öl zum Ausbacken
	Panko (japanische Semmelbrösel zum Panieren)

Sashimi:

400 g	Thunfisch, Mittelstück (Sushiqualität)
4	Birnen
0,5 Knolle	Ingwer
4 Päckchen	Shizo-Kresse-Mix
2 Zehen	Knoblauch
2 EL	Reisessig
1 TL	Sesamöl, hell
2 TL	Sojasoße, hell
6 EL	Olivenöl
0,5 TL	Fischsoße
	Zucker
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung:

Rotes Chiliöl:

Alle Zutaten miteinander pürieren. (Vorsicht, bei Verwendung der Chilischoten mit Kernen erhöht sich der Schärfegrad!) Die fertige Soße kann zum Schluss durch ein feines Sieb gepresst werden.

Garnelenbällchen:

Die Garnelen, ohne Schale und Darm, Surimi und Schweinefilet fein hacken und in einer Küchenmaschine mit den Gewürzen (Austernsoße, Curtypaste, Salz, Pfeffer, Zucker) und der Kokosmilch nicht zu fein verarbeiten. Die Masse abschmecken und zu kleinen Kugeln formen, erst im aufgeschlagenen Ei, dann in Panko wälzen und in heißem Öl schwimmend ausbacken. Danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Sashimi:

Den Thunfisch in dünne Scheiben schneiden und flach in eine Schale legen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. In einer Sauteuse 100 Milliliter Wasser erhitzen. Ingwer und Knoblauch schälen, fein reiben, zugeben und kurz aufkochen.



Zwei Birnen ebenfalls raspeln und in den Ingwer-Knoblauch-Fond geben, erneut kurz aufkochen, dann pürieren. Die restlichen Birnen in Spalten schneiden und in dem Fond gar ziehen lassen. Danach wieder herausnehmen und den Fond durch ein Sieb pressen. Mit Zucker, Reisessig, Olivenöl, Sesamöl, Sojasoße, Salz, Pfeffer und Fischsoße abschmecken.

Reichlich Marinade über den Thunfisch geben und mit den Birnenspalten und der Shizo-Kresse garnieren, mit dem Chiliöl beträufeln.

Mit einem Spieß die Garnelenkugeln auf den Birnenspalten feststecken.

© by JBK/Idee: Mälzer

2. Hauptgang: Gespicktes Kalbsfilet, flambierte Ananas und Chili-Gemüse von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen:

8 Medaillons	Kalbsfilet á 80 g
1 Bund	Basilikum
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Olivenöl
6 cl	Rum, hochprozentig
0,5	Flugananas
3	Schalotten
1	Salatgurke
1	Karotte, groß
0,5 Stange	Lauch
1 Schote	Chili
1 TL	Butter
1 Schuss	Gemüsebrühe



Zubereitung:

Ofen auf 85 Grad vorheizen.

In jedes Kalbsmedaillon eine kleine Tasche schneiden, mit einem Basilikumblatt spicken, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch von beiden Seiten anbraten und im Ofen circa zehn bis zwölf Minuten fertig garen.

Die Gurke und Karotte schälen und anschließend mit dem Schäler lange, nudelartige Streifen abziehen.

Den Lauch putzen, waschen, in lange Streifen schneiden und zusammen mit der Gurke und Karotte in kochendem Wasser kurz blanchieren, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Die Chilischote in Streifen schneiden.

Kurz vor dem Servieren mit Butter, einem Schuss Brühe, der Chilischote, Salz und Pfeffer anschwenken und mit einer Fleischgabel kleine „Nudelnester“ aufdrehen.

Die Ananas und Schalotten in feine Würfel schneiden. In einem Töpfchen mit Olivenöl langsam garen, den Rum hinzugeben, entzünden und über die Kalbsfilets geben. Am besten das Gemüse und Kalbsfilet samt brennender Ananas in einer flachen Pfanne servieren.

© by JBK/Idee: Herrmann

Dessert: Marzipan-Bananen-Dessert von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen:

1	Marzipanbrot
150 g	Walnüsse
4	Bananen, mittelgroß
3	Orangen, unbehandelt
2 EL	Puderzucker
2 TL	Grand Marnier
4	Feigen, frisch (Deko)



Zubereitung:

Backofen auf 185 Grad vorheizen.

Zwei Orangen schälen und filetieren, die Schale in feine Streifen schneiden. Eine Orange zu Saft auspressen.

Nun die Bananen schälen und auf vier Alufolienquadrate verteilen, Marzipanbrot in feine Streifen schneiden, Bananen damit belegen und die filetierten Orangen ganz oben auf legen.

Mit Orangensaft und Grand Marnier beträufeln und zum Schluss Puderzucker und die gehackten Walnüsse dazugeben. Die Alufolie nun vorsichtig verschließen und circa 15 Minuten im Backofen backen.

Vor dem Servieren die Folie öffnen und dekorativ auf einem großen Teller anrichten, erneut mit ein wenig Puderzucker bestäuben und als Dekoration frische Feigen dazu legen.