



| Kerner's Köche – Menü am 31.03.2018 |
Mit Alfons Schuhbeck, Brian Bojsen, Johann Lafer, Cornelia Poletto



Vorspeise: Alfons Schuhbeck

Jakobsmuscheln mit Kiwi-Gurken-Salat und Joghurt-Limetten-Dip

Zutaten für 4 Personen

- Für den Salat:** Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und die Gurkenhälften in 5 bis 7 mm große Würfel schneiden. In Salzwasser etwa 1 Minute kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 1 Salatgurke
 - Salz
 - 4 Kiwis
 - Die Kiwis schälen, in gleichgroße Würfel schneiden und mit den Gurken vermischen.
 - Etwas Wasser
 - 1 EL Limettensaft
 - Aus Wasser, Öl, Limettensaft, Zucker, Salz, Chilisalz, Essig, ggf. Pfeffer und Holunderblütensirup eine Marinade herstellen und die Kiwi- und Gurkenwürfel darin einlegen.
 - 1 EL Olivenöl
 - Mildes Chilisalz
 - Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - Zucker
 - Essig
 - Holunderblütensirup
- Für den Joghurt-Limetten-Dip:** Den Joghurt mit der Milch glattrühren. Den Limettenabrieb mit einem Spritzer Limettensaft hineinrühren und mit Chilisalz und einer Prise Zucker würzen.
- 100 g Griechischer Joghurt
 - 1 EL Milch
 - Abrieb von ½ Limette
 - 1 Spritzer Limettensaft
 - Mildes Chilisalz
 - 1 Prise Zucker
- Für die Jakobsmuscheln:** Die Jakobsmuscheln trocken tupfen und längs in der Mitte halbieren. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Jakobsmuschelscheiben in die Pfanne legen. Darin 1 bis 2 Minuten auf einer Seite anbraten, aus der Pfanne nehmen, mit der ungebratenen Seite in Öl legen, etwas salzen und sofort anrichten.
- 10 Jakobsmuscheln
 - ½ bis 1 TL Öl
 - 1 bis 2 EL Olivenöl
 - Mildes Chili-Vanille-Salz oder Chilisalz
- Den Gurkensalat daneben geben, einige Erdnüsse darüberstreuen. Die Jakobsmuschelscheiben anlegen und mit Dillspitzen garnieren. Den Dip dazu reichen.
- Dillspitzen zum Garnieren
 - Erdnüsse



Zwischengang: Brian Bojsen

Smørrebrød mit Heilbutt, Baby Spinat, Radieschen, frischen Erbsen und dänischen Algen

Zutaten für 2-4 Personen

Für die Erbsen, die Radieschen und die Algen:

200 g frische Erbsen
Ca. 1 Schale Trüffel-Algen
15 g Søltang
Algenöl
1 Bund Radieschen

Die Erbsen blanchieren und die Algen in Algenöl einlegen.

Die Radieschen in Scheiben schneiden und mit den blanchierten Erbsen und dem Öl mischen.

Anschließend die Algen frittieren und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Für den Spinat:

Viel frischen Baby Spinat

Den Spinat waschen und trocknen.

Anschließend die mit dem Öl gemischten Radieschen und Erbsen mit dem Spinat mischen. Eine großzügige Menge davon auf eine dicke Scheibe Brot setzen. Die Scheibe Brot dazu vorher mit gesalzener Butter bestreichen.

Für den Heilbutt:

400 g Heilbuttfilet
Algenöl
Algensalz
Hochprozentiger Rum zum
Flambieren

Den Heilbutt in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden und ebenfalls in das Öl einlegen.

Nun von beiden Seiten abflambieren, Algensalz darauf streuen und ziehen lassen.

Wenn das Salz gut eingezogen ist, den Heilbutt auseinanderzupfen und ebenfalls auf das Brot setzen.

Brot
Gesalzene Butter

Als Topping die frittierten Algen darauf anrichten.



Hauptspeise: Johann Lafer

Spitzkohlröllchen mit Cranberry-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Für die Pilz-Speck-Kartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln
- 6-8 Scheiben Speck
- 1 Chilischote
- Einige Zehen Knoblauch
- 75 g Butter
- 200 g Steinpilze
- 50 g getrocknete Cranberrys

Die Kartoffeln mit Schale kochen. Den Speck in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Nun den Speck in einer Pfanne mit Chili und Knoblauch andünsten. Später die gekochten Kartoffeln dazugeben.

Die Pilze in einer Pfanne anrösten. Etwas Butter und die Cranberrys dazugeben und gut durchschwenken.

Für die Spitzkohlröllchen:

- 1 Spitzkohl
- 500 g Wildfleisch (aus der Keule vom Reh), alternativ: grobes Wildhack
- 100 ml Milch
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Ei
- 1 EL körniger Senf
- Salz, Chili
- 1 EL Honig
- 2 Wacholderbeeren
- 2 Gewürznelken
- 1 Pimentkorn
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Rapsöl

Den Spitzkohl waschen und 8 große Blätter behutsam abtrennen. Die dicken Blattrippen flach abschneiden. Mithilfe eines Rollholzes einige Male kräftig über die Blätter rollen. Das Wildfleisch würfeln und durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Brötchen würfeln, mit der heißen Milch übergießen und beiseite stellen.

Das Wildfleisch und das Ei zu dem in Milch eingeweichten Brot geben und das Ganze mit Wildgewürzen, Senf, Salz, Pfeffer, Chili und dem Honig würzen.

Wenn man zum Abschmecken nicht das rohe Fleisch probieren möchte, kann man es sich kurz in einer Pfanne anbraten und dann probieren.

Kräftig mit Salz würzen. Die Spitzkohlblätter auslegen, je 1-2 EL Hackfleischmasse darauf geben. Die Seiten einschlagen und die Blätter aufrollen. Mit Küchengarn binden. Fortfahren, bis 8 Spitzkohlröllchen entstanden sind.

Das Rapsöl in einem Bräter erhitzen. Die Spitzkohlröllchen darin von allen Seiten anbraten.

Für die Cranberry-Sauce:

- ½ Bund Thymian
- 3 halbierte Knoblauchzehen
- 300 ml Wildfond
- 100 ml Portwein
- 3 Schalotten
- Muskatnuss
- 50 g Butter, kalt, in Würfeln
- Ca. 50 g Cranberry-Gelee

Thymian, die ungeschälten, halbierten Schalotten, einige ungeschälte Knoblauchzehen und das Cranberry-Gelee in einen Topf geben und mit Wildfond und Portwein aufgießen. Das Ganze einkochen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren.

Die kalten Butterwürfel in die Sauce einrühren.

Die Spitzkohlröllchen mit den Pilz-Speck-Kartoffeln anrichten. Die Cranberry-Sauce darüber träufeln.



Dessert: Cornelia Poletto

„Pavlova“ mit Passionsfrucht und Mango

Zutaten für 6 Personen

Für die Baiser: Den Backofen auf 125 Grad vorheizen.

2 Eiweiß (Gr. M)

½ TL Speisestärke

½ TL Weißweinessig

100 g Zucker

Das Eiweiß halbsteif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und nun das Eiweiß steif und glänzend schlagen. Die Stärke in den Eischnee sieben, Essig zugeben und beides vorsichtig unterrühren.

7 Häufchen Eischnee auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit einem Löffel oben jeweils eine flache Mulde hineindrücken. Auf der mittleren Schiene im besten Fall für ca. 2 Stunden langsam trocknen lassen. Anschließend noch eine Stunde im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Für die Füllung:

2 Blatt Gelatine

1 Bio-Limette

1 reife Mango

100 g Mangopüree

2 EL weißer Rum (nach Wunsch)

2 Passionsfrüchte

250 g Ricotta

4 EL Zucker

100 g Sahne

Die Limette waschen und trocken reiben. Im Anschluss die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Das Mangofruchtfleisch jeweils an den abgeflachten Seiten links und rechts vom Kern abschneiden und das Fruchtfleisch schälen und würfeln. Die Passionsfrüchte halbieren und das Innere herauskratzen.

Das Mangopüree mit 2 EL Limettensaft verrühren. Alles gut vermischen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den restlichen Limettensaft leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit der abgeriebenen Limettenschale, Ricotta, ggf. Rum und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Kalt stellen.

Für das Mango-Sorbet:

500 ml Mangopüree

70 g Wasser

70 g Zucker

Limette

Kokoschips

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Mit dem Mangopüree vermischen und den Saft und Abrieb der Limette unterrühren. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Die Baisers samt Papier vom Blech ziehen, 6 Baisers auf Teller geben, die Creme und das Mango-Passionsfrucht-Ragout darauf verteilen. Restliches Baiser grob zerbröckeln darüber geben. Eine Kugel Sorbet daneben anrichten und mit Kokoschips garnieren.

Dieses Dessert kann sehr gut vorbereitet werden: Die Baisers schon am Vortag backen und lose mit einem Bogen Küchenpapier bedeckt aufbewahren (nicht kalt stellen oder luftdicht verpacken, sonst werden sie weich). Die Mango-Sauce einige Stunden vorher zubereiten und abgedeckt kalt stellen. Die Ricottacreme kann ebenfalls schon zubereitet werden, allerdings ohne die Sahne – diese erst unterheben kurz bevor das Dessert angerichtet wird.