



| Kerner's Köche – Menü am 06.01.2018 „Das isst Deutschland“ | Mit Mario Kotaska, Alexander Kumptner, Alexander Herrmann, Maria Groß



Vorspeise: Mario Kotaska

Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurkensalat und Joghurtremoulade

Zutaten für 4 Personen

Für die Fischstäbchen: Den Kabeljau in portionsgerechte Stäbchen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Das Ei verquirlen und das Panko mit etwas kleingeschnittenem Estragon vermischen. Die Fischstücke nun in dem Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in dem Panko wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischstäbchen darin ausbacken. Die Fischstäbchen auf Küchenpapier entfetten und mit einem Spritzer Zitronensaft würzen.

500 g Kabeljauloins
2 TL Senf
2 Eier
100 g Mehl
150 g Panko
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Zitrone
100 ml Sonnenblumenöl
1-2 Zweige Estragon

Für den Kartoffel-Gurkensalat: Für die Vinaigrette die Roten Zwiebeln sehr fein würfeln und in Rapsöl farblos anschwitzen. Senf hinzugeben und mit Essig ablöschen. Mit dem Fond auffüllen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Auf die geschnittenen Kartoffelscheiben gießen und zugedeckt ziehen lassen. Die Gurke schälen, entkernen und mit einem Hobel dünn aufschneiden. Salzen, ziehen lassen, anschließend ausdrücken und unter die Kartoffeln heben. Abschmecken.

200 g gekochte, geschälte, festkochende Kartoffeln
2 Rote Zwiebeln
4 EL grober Senf
50 ml heller Balsamico
150 ml heller Kalbsfond oder Geflügelfond
1 Salatgurke
100 ml Rapsöl

Für die Joghurtremoulade: Für die Joghurtremoulade alle gehackten und gewürfelten Zutaten mit dem Joghurt vermengen und mit Saft und Abrieb einer Zitrone abschmecken. Den Kartoffelsalat mit etwas Salat anrichten, die Fischstäbchen draufsetzen und mit je einem Zitronenschnitt servieren. Die Joghurtremoulade dekorativ daneben setzen.

100 g Joghurt 10%
2 kleine Cornichons, feinst gewürfelt
1 Schalotte, feinst gewürfelt
1 TL Kapern, gehackt
1 TL Petersilie, gehackt
1 TL Estragon, gehackt
1 Ei, hart gekocht, gehackt
4 Zweige Frisee
2 Zitronen

4 Röschen Feldsalat
1 Blatt Radicchio



Zwischengang: Alexander Kumptner

Pasta mit cremigen Waldpilzen und Burrata

Zutaten für 4 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Semola Rimacinata
Ca. 8 Eigelb
Nudelmaschine

Das Semola Rimacinata mit den Eigelben verkneten, bis der Teig eine schöne Konsistenz hat - nicht klebrig, aber auch nicht zu trocken. Den Teig mindestens eine halbe Stunde in Folie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig ausrollen und mit einer Nudelmaschine zum Beispiel zu Fettuccine verarbeiten. Die Fettuccine zu kleinen Nestern aufrollen.

Für die cremigen Waldpilze:

200 – 250 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze, Pfifferlinge)
2-3 Knoblauchzehen
100 ml Portwein
100 ml Weißwein
¼ l Geflügelfond
1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl
Salz, Pfeffer
20 ml Sahne
Parmesan
Petersilie

Öl in einer Pfanne erhitzen und die klein geschnittenen Pilze in die Pfanne geben. Sind die Pilze angeröstet, den fein geschnittenen Knoblauch dazugeben. Die Pilze mit Portwein und Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend mit dem Geflügelfond aufgießen, salzen, gehackten Rosmarin dazugeben und einkochen.

Zum Schluss die Sahne in die Sauce geben und Parmesan nach Geschmack frisch hineinreiben, dass die Sauce schön sämig wird. Etwas gehackte Petersilie unterrühren.

Für die Butterbrösel:

Butter
Semmelbrösel
1 Burrata

Butter in einer Pfanne aufschäumen und Semmelbrösel darin anrösten.

Nun die Fettuccine in Salzwasser für 1-2 Minuten garen. Anschließend in die Sauce geben, durchschwenken und auf Tellern anrichten. Den Burrata in Stückchen reißen und unterheben (oder einfach auf die Pasta geben). Nun einige rohe Champignons darüber hobeln, Parmesan darüber reiben und das Ganze mit den Butterbröseln bestreuen.



Hauptgang: Alexander Herrmann

Spitzkohl-Roulade, Speckbrösel, Bierzwiebelsauce, Brotknöpfe

Zutaten für 4 Personen

Für die Spitzkohl-Roulade:

1 Spitzkohl
100 ml Milch
1 ½ altbackene Brötchen
1 kg Hackfleisch halb/halb
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
Senf
10 Scheiben Speck
Reichlich Butter
1 Zweig Rosmarin

Einige Blätter von dem Spitzkohl lösen und kurz blanchieren.

Die Milch erwärmen, über die in Würfel geschnittenen Brötchen geben und etwas einarbeiten. Das Hackfleisch zu der Brotmischung geben und gut durchkneten. Die Petersilie hacken und ebenfalls zu der Hackfleischmasse geben. Nach Geschmack würzen.

Anschließend die Hackmasse in die blanchierten Spitzkohlblätter rollen und mit einer Speckscheibe umwickeln. Die Spitzkohl-Roulade in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Reichlich Butter dazugeben und den Deckel der Pfanne schließen – in Butter dünsten.

Sind die Spitzkohlrouladen gut gedünstet, die restlichen Speckscheiben und einen Zweig Rosmarin mit in die Pfanne geben. Die Rouladen mit der flüssigen Butter immer wieder übergießen.

Für die Brotknöpfe:

3 Eier
175 g Mehl
25 ml Mineralwasser
2 EL Butter
1 Stück Sauerteigbrot
4 EL Butter
1 Zwiebel
50 g Speck
½ Bund Schnittlauch
2 EL Öl
Salz
Butter

Aus den Eiern, dem Mehl, Mineralwasser und 2 EL Butter einen Spätzleteig anfertigen.

Das Sauerteigbrot würfeln und in einer Pfanne mit Butter anrösten.

Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und die Zwiebel und den Speck fein würfeln. Zwiebeln und Speck in einer Pfanne mit Öl glasig anbraten und anschließend den Schnittlauch unterrühren.

Nun die Brotwürfel und die Speckmischung zu dem Spätzleteig geben und vorsichtig unterheben.

Mithilfe eines Esslöffels den Teig portionieren, Brotknöpfe formen und in Salzwasser bei mittlerer Hitze für etwa 3 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butter durchschwenken.

Für die Bierzwiebelsauce:

4 kleine Zwiebeln
0,3 l Malzbier
0,1 l Helles Bier
0,4 l Brühe
Weizenstärke
1 EL Schnittlauch
30 g Butter
Salz, Pfeffer
Kümmel gemahlen

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden, salzen und in einem Topf anschwitzen. Das Malzbier, das Bier und die Brühe angießen. Das Ganze zur Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Etwas Stärke anrühren und damit die Sauce abbinden. Zum Schluss den Schnittlauch in Röllchen geschnitten und kalte Butter einrühren.

Für die Speckbrösel:

Paniermehl

In die Bratenpfanne Paniermehl geben und gut durchrühren, dass Brösel entstehen.

Die Kohlrouladen auf einem Teller anrichten, Brotknöpfe daneben legen und das Ganze mit der Bierzwiebelsauce übergießen. Mit Speckbröseln garnieren.



Dessert: Maria Groß

Apfelkuchen

Zutaten für einen Kuchen

Für den Kuchen

5 Eier
250 g Butter
250 g Mandelgrieß
80 g Zucker
Zimt
Backpulver oder Natron
1-3 EL Mehl
5 Äpfel

Eine Springform fetten und mehlen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Aus Butter, Mandelgrieß, Zucker, Eiern, Zimt und Backpulver einen Teig erstellen. Je nachdem, wie feucht der Teig ist, entsprechend Mehl in den Teig einrühren und anschließend in die Springform geben.

Die Äpfel in grobe Stücke schneiden und darüber verteilen.

Im Ofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen.

Für die Karamellsoße:

Etwa 125 g Butter
Zucker

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker nach Gefühl dazugeben und karamellisieren lassen.

Für die marinierten Äpfel:

1 Apfel
Zucker
Wasser
Ggf. Vanilleeis

Einen guten Schuss Wasser erhitzen und Zucker darin schmelzen. Das Wasser-Zucker-Gemisch einreduzieren lassen und die geschälten, kleingeschnittenen Apfelstückchen dazugeben.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas erkalten lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker und Mandelplättchen bestreuen.

Etwas Karamellsauce dekorativ auf die Teller geben. Ein Kuchenstück darauf setzen, die marinierten Äpfel daneben geben. Das Ganze mit Puderzucker bestreuen.

Wer mag, kann eine Kugel Vanilleeis dazu servieren.