



**| Kerner's Köche – Menü am 21.10.2017 „Herbstliche Genüsse“ |**  
**Mit Alexander Herrmann, Nelson Müller, Ludwig Heer, Maria Groß**



**Vorspeise: Alexander Herrmann**

**Gekneteter Spitzkohlsalat mit gebratener Blutwurst  
und Sauerrahm**

**Zutaten für 4 Personen**

- Für den Spitzkohlsalat:** Die äußeren Blätter vom Spitzkohl entfernen, diesen vierteln, den Strunk rauschneiden und in möglichst feine Streifen schneiden. Mit einer Prise Salz und Zucker vermengen und im Anschluss kräftig mit den Händen kneten.
- 1 junger, grüner Spitzkohl, mittelgroß  
1 Bund Schnittlauch  
150 g Cashewkerne, ungesalzen  
200 ml Rapskernöl  
100 ml Weißweinessig  
Salz  
Zucker  
Pfeffer
- Die Cashewkerne in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für 10-12 Minuten hellbraun rösten, herausnehmen und grob zerstoßen.
- Den Schnittlauch fein schneiden.
- Den gekneteten Kohl mit Schnittlauch, Rapsöl und Weißweinessig vermengen, ggf. mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen. Zuletzt die gerösteten Cashewkerne unterheben.
- Für die gebratene Blutwurst:** Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Blutwurst in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden, in Mehl wenden und in einer großen Pfanne mit heißem Butterschmalz von beiden Seiten knusprig ausbraten. Die Butter und die Thymianblättchen dazugeben, aufschäumen lassen, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- 400 g Blutwurst  
½ Bund Thymian  
3 EL Mehl  
2 EL Butterschmalz  
1 EL Butter
- Für den Sauerrahm:** Den Sauerrahm mit scharfem Senf, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.
- 250 ml Sauerrahm, stichfest (oder Crème fraîche)  
2 Zitronen  
4 EL scharfer Senf  
Salz, Pfeffer
- Den Spitzkohlsalat auf den Tellern anrichten und die Blutwurst darauf legen. Den Sauerrahm nach Belieben auf die Teller geben und die restliche Butter aus der Pfanne über den Salat träufeln.



**Zwischengang: Nelson Müller**

## **Jakobsmuschel | Süßkartoffel | Zitrusfrüchte | Curryschaum**

**Zutaten für 4 Personen**

- Für das Süßkartoffelpüree:** Für das Püree den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Am besten die Süßkartoffeln mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen und auf einem Backblech im Ofen je nach Größe 45–50 Minuten garen. Alternativ können sie auch gekocht werden. Anschließend die weichen Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und noch heiß die Schale abziehen. Die Knollen in Stücke schneiden und mit Butter und Sweet Chili Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.
- 2–3 Süßkartoffeln
  - 100 g Butter
  - 2 EL Sweet Chili Sauce
  - Salz
  - frisch geriebene Muskatnuss
- Für die Zitrusfrüchte:** Die Grapefruit und die Orange filetieren. Dazu die Schale mit einem Messer großzügig ablösen, sodass auch der weiße Rand entfernt ist. Mit einem scharfen Messer die Fruchtfilets ausschneiden, dabei den Fruchtsaft auffangen. In einer Pfanne Zucker mit etwas von dem Saft der Früchte erhitzen. Die Zitrusfilets darin karamellisieren.
- 1 rosa Grapefruit
  - 1 Orange
  - Etwas Zucker
- Für die Jakobsmuscheln:** Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Eine Grillpfanne mit Olivenöl einstreichen, erhitzen und die Muscheln darin von beiden Seiten bei mittlerer bis starker Hitze je 1 Minute grillen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.
- 8 Jakobsmuscheln
  - 1 EL Olivenöl
  - Fleur de Sel
  - frisch gemahlener Pfeffer
- Für das Mandarinengelee:** Den Saft und das Agar-Agar zusammen in einen Topf geben, aufkochen und einmal richtig durchkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine hinzugeben und ordentlich verrühren. Den heißen Fond auf ein Blech in der gewünschten Höhe ausgießen und erkalten lassen. Mit einem Ausstecher die gewünschte Form ausstechen.
- 250 ml Mandarinsaft
  - 2,5 g Agar-Agar
  - 0,5 Blatt Gelatine
- Für den Curryschaum:** Das Gemüse putzen, klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein, Wermut und Pernod ablöschen und die Flüssigkeit komplett einkochen. Anschließend den Fond und die Sahne dazugeben, etwas köcheln lassen, alles zusammen zuerst pürieren und anschließend passieren. Mit der gelben Curry Paste, Salz und Pfeffer abschmecken, die Butter untermontieren und mit dem Champagner final parfümieren. Nun alles dekorativ auf einem Teller anrichten.
- 100 g Weißes vom Lauch
  - 100 g weiße Champignons
  - 100 g weiße Zwiebeln
  - 100 g Fenchel
  - 100 g Knollensellerie
  - 50 ml Pernod
  - 50 ml Wermut
  - 50 ml Weißwein
  - 200 ml Sahne
  - 200 ml Fond
  - Gelbe Curry Paste
  - 50 ml Champagner
  - Salz, Pfeffer, Olivenöl
  - 100 g Butter



## Hauptspeise: Ludwig Heer

### Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit roten Zwiebeln, Rote-Bete-Gelee und Kartoffelsalatpüree

#### Zutaten für 4 Personen

- Für den Tafelspitz:** Den Tafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit je einem Thymian- und einem Rosmarinzweig, und 4 ungeschälten Knoblauchzehen in etwas Öl von allen Seiten anbraten. Bei 100 Grad Umluft im Backofen auf einer Kerntemperatur von 57 Grad garen. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und in feine Scheiben tranchieren.
- 600 g Kalbstafelspitz  
Keimöl  
Salz, Pfeffer,  
je ein Zweig Thymian, Rosmarin  
4 Zehen Knoblauch
- Für die roten Zwiebeln:** Die Zwiebeln mit Schale in einer Pfanne anrösten. Anschließend die heißen Perlzwiebeln aus der Schale drücken und mit Salz, Pfeffer, Rote-Bete-Saft, Olivenöl und Himbeeressig marinieren.
- 100 g rohe, ungeschälte  
Steckzwiebeln (Perlzwiebeln)  
40 ml Rote-Bete-Saft  
20 ml Olivenöl  
10 ml Himbeeressig
- Für das Rote-Bete-Gelee:** Rote-Bete-Saft mit Himbeeressig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gellan einrühren, je einen Thymian- und Rosmarinzweig und 2 ungeschälte Knoblauchzehen zugeben, aufkochen, 10 Sekunden kochen lassen und durch ein Sieb passieren. Die Flüssigkeit zügig in einen Fillini-Maker füllen und auskühlen lassen. Wer keine entsprechende Form zur Hand hat, kann die Flüssigkeit einfach in ein flaches Gefäß (Blech oder Teller) füllen und das Gelee nach dem Auskühlen ausstechen oder in Form schneiden.
- 200 ml Rote-Bete-Saft  
20 ml Himbeeressig  
2 g Gellan  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
2 Zehen Knoblauch
- Für das Kartoffelsalatpüree:** Die Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Brühe aufkochen, Kartoffelmasse, Schalottenwürfel, beide Öle, Essig und Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gelee aus dem Fillini-Maker schieben und in ca. 2 cm breite Ringe schneiden und das Kartoffelsalatpüree mit Hilfe einer Spritztüte in die Ringe füllen. Das Fleisch und die Perlzwiebeln dekorativ auf dem Teller verteilen und mit der Kresse garnieren. Zum Schluss frischen Meerrettich darüber reiben.
- 400 g mehligkochende Kartoffeln  
4 Schalotten  
200 ml Geflügelbrühe  
30 ml Olivenöl  
30 ml Keimöl  
60 ml Altmeister Essig  
15 g Senf  
1 Schale Erbsenkresse  
20 g frischer Meerrettich (ganz)



**Dessert: Maria Groß**

## **Buchteln mit eingeweckten Holunderbeeren**

**Zutaten für ca. 8 Portionen**

**Für die Buchteln:** Die Milch mit der Hefe vermischen und etwa die Hälfte der Butter, den Zucker, das Salz und den Puderzucker dazugeben. Das Ganze zu einer homogenen Masse anrühren. Anschließend das Mehl einstreuen, um einen Hefeteig zu bekommen. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen.  
250 ml Milch  
½ Hefewürfel  
100 g Butter  
500 g Mehl  
100 g Zucker  
50 g Puderzucker  
1 TL Salz

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und in eine gefettete und gezuckerte Springform legen. Es können auch kleine Gläschen gebuttert und gezuckert werden.

Butter und Zucker für die Formen

Im Ofen bei etwa 35 Grad vorgären, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat. Anschließend bei 180 Grad für etwa 15 Minuten backen.

**Für den Sauerrahm:** Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Etwas von dem Mark aufbewahren. Den Rest des Vanillemarks mit dem Sauerrahm und dem Zucker anrühren.  
150 g Sauerrahm  
40 g Zucker  
½ Vanilleschote

**Für die Vanillebutter:** Den Rest der Butter zergehen lassen und mit etwas Zucker und dem restlichen Vanillemark würzen.  
Etwas Zucker

Dunkle Schokolade Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen.  
eingeweckte Holunderbeeren Den Teller mit der Schokolade (mit Hilfe einer Tülle) verzieren. Etwas von dem Sauerrahm auf den Teller geben und eine Buchtel darauf setzen.  
ggf. Vanilleeis Etwas Vanillebutter danebenträufeln und die eingeweckten Holunderbeeren neben die Buchtel geben.

Wer mag, kann zu den Buchteln Vanilleeis servieren.



**Extragang: Alexander Herrmann und Nelson Müller**

## **Jakobsmuscheln mit Blutwurst nach Nelson Müller und Alexander Herrmann**

**Zutaten für 4 Personen**

**Für die Jakobsmuscheln:** Die Jakobsmuscheln in wenig Öl von beiden Seiten anbraten.

8 Jakobsmuscheln  
Öl

**Für die Blutwurst:** Die Blutwurst in Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Blutwurstscheiben darin kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mehl  
Öl  
Die Champignons in feine Scheiben schneiden.  
6 Champignons

**Für die Vinaigrette:** Etwas Olivenöl mit dem Saft einer Zitrone zu einem Schaum pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl  
1 Zitrone  
Salz und Pfeffer  
Die Cashewkerne nach Geschmack in einer Pfanne anrösten, grob hacken.  
etwa 3 EL Cashewkerne

etwas Fenchelgrün  
Nun die Blutwurst und die Jakobsmuscheln auf einem Teller anrichten, die Champignons hinzugeben und den Schaum und die Cashewkerne darüber geben. Mit Fenchelgrün dekorieren.