



**| Kerner's Köche – Menü am 22.07.2017 „Urlaubsträume“ |
mit Alexander Herrmann, Johann Lafer, Maria Groß, Nelson Müller**



Vorspeise: Alexander Herrmann

Hamachi-Ceviche mit gebackenem Wan Tan

Zutaten für vier Personen

Für das Hamachi-Ceviche:

- 600 g Hamachi-Filet (Gelbflossenmakrele)
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Sesam, geschält
- 2 Limetten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Chiliflocken
- ½ Bund Koriander
- 2 EL bestes Olivenöl
- Salz

Das Hamachi-Filet in 3-4 mm dicke Tranchen schneiden.

Die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser für 10 Sekunden kurz blanchieren, abgießen und abkühlen lassen.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Zwiebeln können alternativ auch in der Pfanne mit dem Sesam angeschwitzt werden.

Die Schale der Limette mit einer feinen Reibe abreiben und den Saft auspressen. Den Koriander fein hacken.

Den Knoblauch mit Olivenöl mit dem Pürierstab zu einem Knoblauchöl mixen.

Die Hamachi-Tranchen auf eine große Porzellanplatte geben und zunächst mit Salz würzen.

Anschließend Zwiebeln, Sesam, Limettensaft und -abrieb sowie Knoblauchöl, Chiliflocken und Koriander zugeben.

Alles einmal gut durchmischen und zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Erneut abschmecken und zum Schluss etwas Olivenöl zugeben.

Für den gebackenen Wan Tan:

- 150 g Butterschmalz
- 8 Blatt Wan Tan Teig

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Wan-Tan-Blätter einzeln darin frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Anrichten das Hamachi-Ceviche erneut abschmecken (es soll eine gute Säure und Schärfe haben) und die Hamachi-Scheiben einzeln, dekorativ auf einer Platte oder einem großen Teller anrichten. Mit der Marinade beträufeln, und grob zerbrochene Wan-Tan-Chips dekorativ dazwischen stecken. Mit frischen Kräutern ausgarnieren.



Zwischengang: Johann Lafer

Garnelen-Zitronengras-Spieß mit Mango-Reis-Salat

Zutaten für vier Personen

Für den Garnelen- Zitronengras-Spieß:

800 g große Riesengarnelen oder Scampi

1 rote Chilischote

1 Knoblauchzehe

20 g frischer Ingwer

10 Stängel Zitronengras

1 EL helle Sojasoße

1 TL Currypulver

Salz

Öl zum Frittieren

Die Riesengarnelen kalt abbrausen. Den Kopf durch Drehen abtrennen und die Schwänze schälen. Die Garnelenschwänze im Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Anschließend waschen, trocken tupfen und fein hacken oder durch den Fleischwolf drehen.

Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Knoblauch und Ingwer schälen und fein reiben.

Die gehackten Garnelenschwänze mit Sojasoße, einer Prise Salz, Currypulver, Ingwer, Knoblauch und Chili vermischen.

Das dicke Ende vom Zitronengrasstängel mehrfach der Länge nach einschneiden. Achtung nicht bis zum Ende durchschneiden!

Die Garnelenmasse mit angefeuchteten Händen zu kleinen Röllchen formen und diese dann in die Mitte des Stängels drücken, sodass die Fasern die Masse wie ein Netz halten.

Die Garnelenspieße in der Fritteuse oder einem Topf mit viel Öl goldbraun backen. Den Stiel nicht mitfrittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Mango-Reis-Salat:

150 g Basmatireis

150 g Sojasprossen

4 Frühlingszwiebeln

1 Mango

Etwas Ingwer, gerieben

Chili, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

2-3 EL Reisessig

2 EL Mirin

3 EL Sesamöl

2 EL Sojasoße

2 EL Erdnussöl

Salz

Pfeffer

4 Zweige Koriandergrün

1 Limette

Den Reis in 300 ml kochendem Salzwasser in etwa 10 Minuten bissfest garen, dann abgießen und kalt abbrausen.

Für den Salat die Sojasprossen waschen und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.

Ingwer, Chili und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen. Die Sojasprossen dazugeben und gut durchschwenken. Mit Reisessig, Sojasoße, Mirin, Sesamöl und Erdnussöl würzen.

Den Reis in die Pfanne geben und etwas von dem Sesamöl darüber träufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den gehackten Koriander untermischen. Anschließend die Frühlingszwiebeln und die Mangowürfel unter den Reis-Salat heben. Gegebenenfalls erneut abschmecken.

Nach Belieben die Limette heiß waschen, abtrocknen und in Spalten schneiden.

Den Mango-Reis-Salat auf einem Teller anrichten und die Garnelen-Zitronengras-Spieße darauf legen, nach Geschmack nochmal mit dem Öl beträufeln.



Hauptgang: Maria Groß

Kaninchen mit Polenta und Zuckerschoten

Zutaten für vier Personen

- Für die Kaninchenrückenstränge:**
10 dünne Scheiben Serranoschinken
12 Stück Kaninchenstränge pariert
Zitronenthymian
Öl
- Die Kaninchenstränge in den Schinken wickeln und in Klarsicht- und Alufolie wie einen Bonbon einrollen. Die Bonbons 10 – 20 Minuten in heißem Wasser garen. Zum Beschweren einen Deckel oder ähnliches auf die Bonbons legen.
Damit der Schinken noch Röstaromen bekommt, das Ganze danach aus der Folie nehmen und kurz zusammen mit dem Zitronenthymian in Öl anbraten.
- Für die Polenta:**
1 Teil Polenta
3 Teile Wasser und Wein
Etwas Mascarpone
Trüffelöl
Cayenne Pfeffer
Salz, Muskat
Zitronenthymian
- Das Wasser-Wein-Gemisch aufkochen. Den Sud anschließend überwürzen. Danach die Polenta einrieseln und quellen lassen. Am besten für 4 – 5 Stunden. Vor dem Servieren mit etwas Mascarpone aufrühren und nochmals mit Cayenne Pfeffer, Salz, Muskat und Trüffelöl abschmecken. Etwas Zitronenthymian zupfen und ebenfalls unterrühren.
- Für die Soße:**
1 guter Schuss Madeira
Süße Sojasoße (indonesisch)
Einige kalte Butterflocken
- In eine heiße Pfanne etwas Madeira und einen Schuss Sojasoße geben. Einige kalte Butterflocken einrühren, bis eine sämige Soße entsteht.
- Für die Zuckerschoten:**
200 g Zuckerschoten
2 Zitronen (Abrieb)
50 g Koriander (geschnitten)
50 g Minze (geschnitten)
Salz, Cayenne Pfeffer
Parmesan
- Die Zuckerschoten in Streifen schneiden. Mit dem Abrieb der Zitrone und den Kräutern mischen. Das Ganze abschmecken.
Eine Pfanne erwärmen (nicht zu heiß, sonst wird der Parmesan bitter!), etwas Parmesan hineinreiben und zu einem Taler ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Die Polenta auf einem Teller anrichten, die Kaninchenröllchen aufschneiden und darauf setzen. Die Zuckerschoten daneben drapieren und den Parmesantaler auf das Kaninchen legen. Mit der Soße beträufeln.



Dessert: Nelson Müller

Piña-Colada-Eis mit Ananas-Espuma

Zutaten für vier Personen

- Für das Eis:** Die Kokosmilch mit dem Läuterzucker und dem Xanthan zu einer homogenen Masse vermengen.
80 g Kokosmilch
25 g Läuterzucker
0,2 g Xanthan
- Jeweils 25 g von der Masse in die Plastikkugel geben, verschließen und durchschütteln, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt. Die Kugel in den Stickstoff geben und die Masse unter ständiger Bewegung der Kugel im Stickstoff gefrieren lassen. **Dabei nie mit bloßen Händen in den Stickstoff greifen – unbedingt Schutzhandschuhe und -brille tragen!**
- 4 Plastikkugeln 5cm
Stickstoff
Schutzhandschuhe
Schutzbrille
- Nach ungefähr einer Minute die Kugel herausnehmen, unter laufendes Wasser halten und die Plastikkugel vorsichtig öffnen, um die Kokoskugel herauszulösen. Die Kugel im Tiefkühlfach aufbewahren.
Alternativ können die Kugeln auch in das Gefrierfach gegeben (anstatt Stickstoff) und unter regelmäßigem Wenden gefroren werden.

- Für das Ananas-Espuma:** Die Gelatine in Eiswasser aufweichen, herausnehmen, ausdrücken und in einem Topf leicht erwärmen, so dass sie flüssig wird.
200 g Ananassaft
120 g Sahne
12 g Kokoslikör
¼ Vanilleschote
1,5 Blatt Gelatine
- Alle anderen Zutaten hinzugeben, die Vanilleschote auskratzen und nur das Mark verwenden. Das Ganze vermengen und in eine Espumafflasche geben. Zwei Sahnekapseln aufdrehen und die Flasche kalt stellen.

- Für das Weiße-Schoko-Malto:** Die Schokolade schmelzen und in das Maltodextrinpulver einarbeiten.
25 g weiße Schokolade
25 g Maltodextrin
- Kalt stellen.

- Für das Ananasragout:** Den Palmzucker mit einem Schuss Wasser karamellisieren. Mit dem Portwein, Sherry und der Kokosmilch ablöschen.
50 g Ananaswürfel
15 g Palmzucker
5 g weißer Portwein
5 g Sherry
35 g Kokosmilch
Stärke
- Etwas Stärke mit kaltem Wasser anrühren. Den kochenden Fond mit etwas angerührter Stärke abbinden und einmal richtig durchkochen lassen.
Den heißen abgebundenen Fond über die Ananaswürfel geben und ordentlich vermengen.

- Für die Mascarponecreme:** Die Mascarpone mit dem Läuterzucker, dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronenabrieb zusammen in eine Schüssel geben, vermengen und eventuell ein wenig mit dem Schneebesen aufschlagen. Darauf achten, dass die Creme nicht überschlagen wird und sich die Masse trennt.
30 g Mascarpone
3 g Läuterzucker
¼ Vanilleschote
Etwas Zitronenabrieb
- Zum Anrichten etwas Ananasragout auf einen Teller geben. Mit einem erwärmten Gegenstand, eventuell einem Wetzstahl, ein Loch in die Kokos-Eiskugel schmelzen, um eine Öffnung für die Füllung zu haben. Etwas Ananas-Espuma mit einem Spritzenaufsatz in das Loch der Kokoseiskugel füllen. Das Schoko-Malto und die Mascarponecreme daneben geben. Die Eiskugel mit Kakaobutterspray besprühen. Mit Himbeeren und Minze garnieren.
- Kakaobutter-Spray, weiß
Einige Himbeeren
Einige Minzeblätter