



| Kerner's Köche – Menü am 29.04.2017 |
mit Nelson Müller, Maria Groß, Johann Lafer, Ludwig Heer



Vorspeise: Nelson Müller

Zweierlei von der Forelle mit Apfel-Radieschen-Sud und Brotchips

Zutaten für vier Personen

Für den Apfel-Radieschen-Sud:

3 saftige, süßsaure Äpfel
50 g Radieschenblätter
250 ml Apfelsaft
150 ml Mineralwasser
2 EL Limettensaft
4cl Gin
Puderzucker zum Süßen

Die Äpfel vierteln, entkernen und mit Schale in kleine Stücke schneiden. Die Radieschenblätter ohne Stiel ebenfalls klein schneiden. Nun die Apfelstücke und die Radieschenblätter in einen Standmixer geben. Apfelsaft und Mineralwasser dazu gießen und alles möglichst fein pürieren. Alternativ in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Dann den Limettensaft dazugeben und alles nochmals durchmischen. Den Sud je nach Süße der Äpfel und Geschmack mit Puderzucker nachsüßen, Gin hinzugeben.

Für die Forelle:

8 portionierte Forellenstücke (etwa
2 x 5 cm)
Salz
Pfeffer
Limette

Den portionierten Fisch auf ein eingeeiltes Backblech legen und würzen. Bei 80 Grad für etwa 15 Minuten in den Ofen schieben.

Für das Forellentatar:

400 g Forellenfilet
Zitronen-Olivenöl
Fleur de Sel
Zitronen-Pfeffer
½ Bund Schnittlauch
etwas Dill
1 Limette
Senf

Das Forellenfilet in feine Würfel und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden (je nach Belieben kann man anstatt des Schnittlauchs eine Schalotte fein würfeln und mit dem Fisch mischen). Den Fisch und den Schnittlauch mischen und mit Zitronen-Olivenöl, Fleur de Sel, Zitronen-Pfeffer und Senf würzen. Nach Belieben Dill fein hacken und mit etwas Limettensaft zu dem Tatar geben.

Für die Brotchips:

100 – 150 g geklärte Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
3 mm dicke Brote, mit der
Aufschnittmaschine geschnitten
(Sauerteigbrot bevorzugt)
1 Knoblauchzehe
Salz

Brot rund ausstechen, oder alternativ in Stifte oder Würfel schneiden. Butter erhitzen und die Kräuter, Knoblauch und die ausgestochenen Brote zugeben. Das Brot goldbraun frittieren und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Alternativ die Brote im Ofen kross ausbacken und anschließend würzen. Für dieses Rezept kann man gerne auch andere Öle (z.B. Limettenöl, Olivenöl, Traubenkernöl) oder andere Brote (z.B. Anisbaguette, Tomatenbaguette) verwenden.

Für die Miso-Mayo

3 Eigelb
200 ml Öl

Eigelb, Öl, Salz, Cayennepfeffer, Senf, Miso-Paste, Mayonnaise und Zitronensaft in einen schmalen Messbecher oder ähnliches Gefäß geben. Mit dem Stabmixer die Masse zu einer Mayonnaise aufschlagen.



Salz Am Ende noch einmal durchmischen, dass die Mayonnaise zu einer matten
Cayennepfeffer homogenen Masse wird. Nachschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.
1 EL Dijon Senf
1 EL Zitronensaft Das Forellentatar zu Nocken formen und zusammen mit der Forelle aus
2 EL Mayonnaise dem Ofen auf dem Teller anrichten und mit Kaviar dekorieren. Die
½ TL Miso-Paste Brotchips und Radieschenscheiben darauf drapieren. Etwas Miso-Mayo auf
Etwas Kaviar den Teller geben und den Apfel-Radieschen-Sud dazugeben.
1 Einwegspritzebeutel