



**| Kerner's Köche – Menü am 28.04.2018 „Kochen wie damals“ |
Mit Alfons Schuhbeck, Maria Groß, Johann Lafer, Tarik Rose**



Vorspeise: Alfons Schuhbeck

Rindertatar mit gebratenen Kartoffeln, Kaviar und Wachtelei

Zutaten für 4 Personen

Für das Rindertatar: Das Rindfleisch in Würfel schneiden oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die Schalotte schälen, die Sardellenfilets trocken tupfen und mit der Essiggurke in feine Würfel schneiden.

500 g mageres Rindfleisch (aus der Oberschale)
1 Schalotte
3 Sardellenfilets
1 kleine Essiggurke
2 TL Ketchup
1 TL Dijon-Senf
1 TL gemahlene Kurkuma
milde Chiliflocken
1 Msp. Paprikapulver (edelsüß)
mildes Chilisalz, Zucker
2 EL mildes Olivenöl
1 Spritzer Sherry

Das Fleisch mit Schalotte, Sardellen, Essiggurke, Ketchup, Senf, Kurkuma, 2 Prisen Chiliflocken und Paprikapulver mischen. Mit Chilisalz und 1 Prise Zucker würzen und das Olivenöl mit dem Sherry untermischen.

Für die Kartoffeln: Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Salzwasser weich garen. Anschließend abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln vierteln und in einer Pfanne in wenig Öl anbraten. Mit Bratkartoffelgewürz und Chilisalz würzen.

300 g festkochende Mini-Kartoffeln
Salz
Öl oder braune Butter zum Anbraten
1 TL Bratkartoffelgewürz
ersatzweise etwas Kümmel und Majoran, mildes Chilisalz

Schnittlauch-Crème fraîche: Crème fraîche mit Sahne und Senf vermischen. Mit Zitronensaft, Abrieb der Limette, Zucker und Chilisalz abschmecken und zum Schluss den Schnittlauch dazugeben.

100 g Crème fraîche
Etwas Sahne
1 TL scharfer Senf
1 Spritzer Zitronensaft
Abrieb einer Limette
1 Prise Zucker
Mildes Chilisalz
2 EL Schnittlauch in Röllchen
4 Wachteleier, gekocht
4 TL Kaviar
Kapernäpfel
100 g Mixed Pickles

Das Rindertatar mit einem großen Anrichtering von ca. 10 cm gleichmäßig flach auf die Teller verteilen. Mit Kartoffeln, Schnittlauch-Crème-fraîche und den Wachteleiern, dem Kaviar, den Kapernäpfeln und den Mixed Pickles garnieren.



Zwischengang: Maria Groß

Forelle / Limone / Gurke

Zutaten für 4 Personen

Für die Forelle: Die Hälfte der Forelle portionieren, auf ein Backblech legen und mit etwas 400 g entgrätete Forellenfilets Öl beträufeln. Mit Frischhaltefolie abdecken und bei 35 Grad Umluft in den Ofen schieben. Der Fisch ist fertig, wenn er eine „wachsige“ Konsistenz erreicht hat. Zum Vergleich am besten den rohen Fisch einmal leicht drücken.
Olivenöl
Limettenabrieb
Sea Salt (Pyramidensalz)

Den anderen Teil des Fisches hauchdünn aufschneiden und mit etwas Salz und Limettenabrieb überträufeln.

Für die Gurke: Eine Gurke in grobe Stücke schneiden und fettfrei in einer Pfanne mit viel Hitze anbraten. Anschließend ein gutes Stück Butter dazugeben. Salzen und pfeffern und die Chia Samen darüberstreuen.
2 Salatgurken
Butter
Salz, Pfeffer
30g Chia Samen

Für die Sauce Hollandaise: Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie Farbe angenommen hat und vom Herd ziehen.
50 g Butter
3 Eigelb
2-3 EL süßer Wein
Nun die Eigelbe über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Nach und nach den Wein angießen dabei stetig weiterschlagen. Zum Schluss die Butter langsam dazugeben und weiterschlagen, bis eine abgebundene Sauce entsteht.

Für den Limonen-Sauerrahm: Aus Sauerrahm, Zitronenabrieb und –saft einen Dip anrühren.
100 g Sauerrahm
1 Zitrone
Zucker
50g Estragon
20g Dill
20g Dillblüten
1 Gewürztagetes
100 g Litschis
Zum Anrichten eine Gurke halbieren und längs in dünne Scheiben schneiden. Diese erneut längs halbieren. Nun einige Kräuter in die Gurkenstreifen einrollen und zwischen den angerichteten Fisch auf Teller setzen. Mit der Sauce übergießen.
Wer mag, kann aus Litschis mit dem Pürierstab ein Püree herstellen und dieses einfrieren. Je nach Geschmack auf dem Teller mit anrichten.



Extragang: Johannes B. Kerner

Frikadellen à la Johannes

Zutaten für 4 Personen

- Für die Frikadellen:** Für die Bouletten das Hack mit den Eiern gut durchmischen. Anschließend den Senf, das Tomatenmark und die Semmelbrösel einarbeiten. Nun nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Chilissalz würzen.
- 400 g Rinderhack
 - 400 g Hack halb/halb
 - 2 Eier
 - 2 TL Senf
 - 1 TL Tomatenmark
 - Etwas Semmelbrösel oder ein altbackenes Brötchen
 - 1 kl. Zwiebel
 - Sojasauce
 - Pfeffer, Salz
 - Chilissalz
- Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne andünsten und mit in die Hackfleischmasse geben.
- Aus der Masse Frikadellen formen und in einer Pfanne mit reichlich Öl anbraten.
- Für Salat und Dressing:** Von dem Kopfsalat einige Blätter lösen und nach Belieben zerkleinern.
- 1 Kopfsalat
 - 70 ml Sahne
 - Gutes Öl
 - ¼ Bund Schnittlauch
 - Fleur de Sel
- Aus Sahne, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.
- Den Schnittlauch in kleine Ringe schneiden und mit in das Dressing geben.
- Den Salat auf Tellern anrichten, mit dem Dressing beträufeln und die Frikadellen daneben legen. Nach Belieben noch mit Chilissalz und Fleur de Sel würzen.



Hauptspeise: Johann Lafer

Wiener Schnitzel mit Steirischem Kartoffel-Gurken-Salat

Zutaten für 4 Personen

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:
800 g festkochende Salatkartoffeln

- 1 TL Salz
- 1 TL Kümmel
- 3 Schalotten
- 75 g Frühstücksbacon
- 1 Salatgurke
- 2 EL Rapsöl
- 250 ml Fleischbrühe (oder Gemüsebrühe)
- 30 ml Balsamico bianco
- 1 EL Senf
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedecken. Das Salz und den Kümmel zugeben und die Kartoffeln etwa 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken und pellen. In dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke waschen, schälen und längs halbieren. Das Kerngehäuse mithilfe eines Esslöffels auskratzen. Die Hälften in 1 cm breite Streifen schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die Schalotten schälen und würfeln. Den Frühstücksbacon würfeln und in einer Pfanne ohne Fettzugabe auslassen. Sobald der Bacon goldbraun ist, das Rapsöl und die Schalotten mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Unter die Kartoffeln mengen.

Die Brühe, den Balsamico und den Senf in eine Pfanne geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die heiße Brühe über die Kartoffeln gießen und unterheben. Den Salat beiseite stellen und durchziehen lassen.

Je nach Geschmack mit Kümmel würzen.

Für die Schnitzel:

- 4 Schnitzel von der Kalbsoberschale, à ca. 160 g
- etwas Öl
- 50 g Sahne
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 250 g feine Semmelbrösel, im Ofen leicht gebräunt
- 200 g Butterschmalz
- 1 Zitrone
- 4 Kapern
- 4 Sardellen
- 1 Zweig Petersilie
- 4 EL Kürbiskernöl
- 2 EL Kürbiskerne (nach Belieben)

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei geölten Klarsichtfolien dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne in einer Schale halbsteif schlagen. Die Eier, etwas Salz und Pfeffer zugeben und mithilfe einer Gabel verquirlen. Das Mehl vorsichtig über die Schnitzel sieben. Durch das Ei ziehen, abtropfen lassen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel nacheinander schwimmend von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Während des Bratens die Pfanne schwenken. Die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Kürbiskernöl zum Kartoffelsalat geben, unterheben und gegebenenfalls nochmal abschmecken. Die Zitrone in Scheiben schneiden und mit je einer um eine Kaper verschlungenen Sardelle und einem Blatt Petersilie belegen. Die Schnitzel mit den Zitronenscheiben anrichten und den Kartoffel-Gurken-Salat dazu servieren.

Nach Belieben mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen.



Dessert: Tarik Rose

Arme Ritter mit Beerenfrüchten

Zutaten für 4 Personen

Für das Toastbrot: Das Toastbrot von der Rinde befreien und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die restlichen Zutaten vermengen und das Brot darin einweichen. Nach ca. 10 Minuten Einweichzeit, das Brot herausnehmen und in einer Pfanne in etwas ausgelassener Butter von beiden Seiten anbraten.

Ein ungeschnittenes Dinkel-
Toastbrot
2 Eier
250 g saure Sahne
100 ml Vollmilch
1 Vanilleschote
Zitronenabrieb
100 g Zucker

200 g Semmelbrösel
100 g brauner Zucker

Die Zutaten mischen und im Ofen bei 160 Grad rösten. Anschließend die gebratenen Toastbrote darin wenden.

Für die Beerenfrüchte: Die Beerenfrüchte waschen und vermengen.

100 g Himbeeren
100 g Johannesbeeren
100 g Brombeeren
100 g Stachelbeeren

100 ml Brombeermark
2 EL Cassis
1 Vanilleschote
Saft von ½ Zitrone
2-3 Zweige Basilikum

Das Brombeermark mit dem Cassis, dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronensaft mixen.

Die Beerenfrüchte mit der Marinade vermengen.

Für das Vanilleeis: Die Milch, das Vanillemark und die Sahne zusammen mit der Hälfte des Zuckers aufkochen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker leicht aufschlagen. Nun die heiße Flüssigkeit zu den Eiern geben und zur Rose abziehen. Das Eis in den Kühlschrank geben und ruhen lassen. Danach in der Eismaschine frieren.

0,5 l Milch
0,5 l Sahne
12 Eigelbe
150 g Zucker
2 Vanilleschoten

Zum Anrichten zuerst die Armen Ritter auf einen Teller geben. Mit den Beerenfrüchten dekorieren und dann das Eis dazugeben. Einige Basilikumblätter darauf drapieren.