



| Kerner's Köche – Menü am 14.10.2017 „Ur-Besetzung“ |
Mit Ralf Zacherl, Johann Lafer, Rainer Sass, Tim Mälzer, Sarah Wiener



Vorspeise: Ralf Zacherl

Tintenfisch – Sellerie – Chili

Zutaten für 4 Personen

Für die Sellerie-Creme: Den Knollensellerie, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kirschgroße Stücke schneiden. Alles in einen Dämpfeinsatz geben, salzen und im Schnellkochtopf mit etwas Wasser bzw. Brühe bei Stufe 1 für ca. 6 Minuten dämpfen.

500 g Knollensellerie
1 Küchenzwiebel, klein
1 Knoblauchzehe
1-2 EL Crème fraîche
1 Bio-Limone
Muskatnuss
Meersalz
Zucker

Wenn der Sellerie weich ist, auf ein Sieb geben und fein pürieren (am besten im Mixerglas), je nach Geschmack mit Limonenabrieb, Salz, Zucker, Muskat und Crème fraîche abschmecken und warm stellen.

4 Stangen Staudensellerie
2-3 EL Tomaten
Balsam Essig
geröstete Korianderkörner

Den Staudensellerie schälen, quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Tomaten Balsam Essig, Koriander und Zucker marinieren.

Für den Tintenchip: Während der Sellerie dämpft, die Calamaretti in ca. 2 cm breite Ringe schneiden. Wasser, Öl, Mehl, Stärke, Sepia und nach Geschmack Chilipulver in einem schmalen, hohen Gefäß zu einer homogenen Masse mixen. Die Masse am besten mit einem Esslöffel dünn in einer sehr gut beschichteten Pfanne (18 cm) verteilen und bei ca. 160 Grad langsam daraus Chips braten.

70 ml Wasser
50 ml neutrales Pflanzenöl
10 g Mehl
5 g Stärke
4- 6 g Sepia-Tinte
Meersalz

Je nach Geschmack Chilipulver

Den Rest der Masse kann man einfach einfrieren, auftauen, erneut mixen und neue Chips braten.

Für den Tintenfisch: Jetzt die Calamaretti sehr heiß in sehr wenig Öl kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend die Kirschtomaten in dieselbe Pfanne geben, bis diese leicht aufplatzen. Butter, Knoblauch, Thymian und Chili zugeben. Die Hitze reduzieren und kräftig abschmecken.

8 St. Calamaretti, geputzt/
küchenfertig
70 g Butter
1 Knoblauchzehe
2-3 grüne Chili, halbiert entkernt
(mittelscharf)
2 Zweige Thymian
8 Kirschtomaten
schwarzer Pfeffer, Fleur de Sel,
Olivenöl

Die Calamaretti würzen, zusammen mit den Tomaten schwenken, einen Spritzer Limettensaft dazugeben und zur Seite stellen.

Zum Schluss die Sellerie-Creme auf warmen Tellern verteilen und die Calamaretti, die Tomaten und die Chili darauf verteilen. Den Staudensellerie außen auf dem Teller drapieren. Mit dem Tintenchip verzieren und schnell servieren.



Zwischengang: Johann Lafer

Kalbsfrikadellen mit Steinpilzrahmsoße und Kürbis-Kichererbsen-Stampf

Zutaten für 4 Personen

Für die Kalbsfrikadellen:

700 g Kalbfleisch (aus der Schulter oder Keule); alternativ: grobes Kalbshack vom Fleischer
50 g Speck, gewürfelt
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 EL Senf
1 Ei
3 EL Semmelbrösel
30 g Butterschmalz
1 halbierte Knoblauchknolle (mit Schale)
je ½ Bund Thymian und Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für die Kalbsfrikadellen das Kalbfleisch würfeln und mit dem Speck durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Zusammen mit Paprikapulver, Senf, dem Ei und den Semmelbröseln zum Hackfleisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse 12 Frikadellen formen. Eine Pfanne erhitzen, das Butterschmalz hineingeben und die Frikadellen darin rundum braun braten. Währenddessen die Knoblauchknolle und die Kräuterstiele mit in die Pfanne geben.

Für die Kürbis-Kichererbsen:

500 g Hokkaidokürbis
150 g Kichererbsen, vorgegart
1 kleine Chilischote
Salz, Pfeffer aus der Mühle
30 g Butter
2 TL gerösteter Sesamsamen

Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Die Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Kürbis und die Kichererbsen in einen Topf geben und weich kochen. Anschließend mit Butter in eine große Schüssel geben und stampfen. Nach Geschmack würzen und die Sesamsamen darüberstreuen.

Für die Steinpilzrahmsoße:

80 g Speck (in Scheiben)
200 g Steinpilze
½ EL Butterschmalz
Etwas Sahne
½ Bund glatte Petersilie

Den Speck in kleinere Stücke schneiden und in dem Butterschmalz anrösten. Anschließend die geviertelten Pilze mit in die Pfanne geben. Den Speck und die Pilze aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen. Etwas Fond in die Pfanne geben und einen Schuss Sahne dazugeben. Nun den Speck und die Pilze zurück in die Pfanne geben und mit etwas Petersilie verfeinern.

Den Kürbis-Kichererbsen-Stampf auf einem Teller anrichten. Die Frikadellen darauf drapieren und mit der Steinpilzrahmsoße übergießen.



Hauptspeise 1: Rainer Sass

Lachs mit Wasabi-Sahne und Kartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen

- Für das Kartoffelpüree:** Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und durch eine Kartoffelpresse pressen.
6 große Kartoffeln
50 g Butter Die Butter in einem Topf erhitzen und bräunen. Anschließend die Butter durch ein Sieb gießen und zu den Kartoffeln geben. Die Sahne erhitzen, reduzieren und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Den Wasabi reiben und auf einen Teller geben. Nun das Püree vorsichtig – wer mag – mit dem Wasabi, Salz und Muskat abschmecken.
250 ml Sahne
Meersalz
Frischer Wasabi
Muskat
- Für die Wasabi-Sahne:** Die Sahne in einem Topf erhitzen und immer wieder kräftig schlagen. Einen Schuss Apfelessig dazugeben. Auch hier den Wasabi auf einen kleinen Teller reiben und die Sahne nach Geschmack mit dem Wasabi würzen.
250 ml Sahne
Etwas hellen Apfelessig
Frischer Wasabi
- Für das Lachstopping:** Die Frühlingszwiebeln in breite Ringe schneiden. Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und einen Schuss Apfelessig und Limone (wer mag, auch einen Schuss Sekt) angießen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und schwenken.
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Limone
Etwas Apfelessig
Zucker
Ggf. Schuss Sekt
- Für den Lachs:** Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
1 dünn geschnittene Lachsseite mit Haut Den Lachs portionieren, salzen und in einer Pfanne auf beiden Seiten für etwa 20 Sekunden anbraten.
Meersalz
Olivenöl Die Wasabi-Sahne auf einen Teller geben, den Lachs darauf setzen und mit den Frühlingszwiebeln garnieren. Das Kartoffelpüree daneben anrichten.



Hauptspeise 2: Tim Mälzer

Gebratener Zander

Zutaten für 4 Personen

Für das Aubergine-Brokkoli-Spinat-Püree:

50 g Spinat
250 g wilder Brokkoli
1 Aubergine
1-2 große Kartoffeln
Salz, Pfeffer
Muskat

Zunächst die Aubergine und die Kartoffeln klein schneiden und in Wasser kochen. Später die kleingeschnittenen Strünke von dem Brokkoli dazugeben. Erst kurz vor Ende der Garzeit den Spinat mitkochen.

Das gekochte Gemüse in einen Mixer geben. Pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Brokkoliröschen kurz blanchieren.

Für den gebratenen Zander:

4 Zanderfilets à ca. 200 g, mit Haut
und ohne Gräten
Salz
Pfeffer
4 EL Olivenöl
Ggf. gekochte Kartoffeln vom
Vortag
2-3 EL Butter
Ggf. roter Kaviar

Die Fischfilets unter fließendem, kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Hautseite im Abstand von ca. 2 cm leicht einschneiden.

Das Olivenöl und die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fischfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Wer noch gekochte Kartoffeln vom Vortag hat, kann diese in dicke Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Darauf die portionierten Fischstücke mit der Hautseite nach oben legen und in viel Öl eine Weile braten. Anschließend den Fisch arosieren, indem der Fisch immer wieder mit dem heißen Fett übergossen wird. Alternativ kann der Fisch auch auf der Hautseite bei mittlerer Hitze ca. 6 bis 8 Minuten gebraten werden. Die Fischfilets wenden und in ca. 1 Minute zu Ende braten.

Das Aubergine-Brokkoli-Spinat-Püree auf einen Teller streichen.

Den Zander darauf anrichten und die Brokkoliröschen darauf drapieren.

Wer mag, kann das Ganze noch mit rotem Kaviar ausgarnieren



Dessert: Sarah Wiener

Kleiner Gugelhupf mit pannonischem Safran, Vanillebirne und Rotwein-Zabaione

Zutaten für 10 kleine Gugelhupfe

- Für die Gugelhupfe:** Zwei der Eier trennen und das Eiklar mit der Prise Salz und 30 g Puderzucker steif schlagen. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 4 Eier
1 Prise unbehandeltes Salz
130 g Puderzucker
3 Fäden (ggf. pannonischer) Safran
2 EL Sahne
3 EL Vollmilch
150 g Butter, zimmerwarm
Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
120 g Mehl Typ 550
10 kleine Gugelhupfförmchen, gebuttert, bemehlt
- Die Safranfäden mit Sahne und Milch leicht erwärmen und 5 Minuten ziehen lassen.
- Den restlichen Puderzucker mit der Butter mit einem Mixer schaumig weiß aufschlagen. Nach und nach die Eigelbe und die ganzen Eier dazugeben und unterrühren.
- Zitronenschale und Safranmilch zur Butter geben und ebenfalls unterrühren.
- Mehl und Eischnee abwechselnd unter die Butter heben, bis alles gut vermischt ist.
- Die Förmchen zu 2/3 mit dem Teig füllen und für 15 Minuten im Ofen backen. Dann die Gugelhupfe aus den Formen stürzen und mit Puderzucker bestreuen. Wenn man nicht so viele Förmchen hat, kann man die Gugelhupfe auch nacheinander backen.
- Für die Vanillebirne:** Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in Spalten schneiden. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen.
- 2 reife Birnen
½ Vanilleschote
1 EL Butter
1 EL Honig
2 EL Zitronensaft
- Butter und Honig karamellisieren, Birnen, Zitronensaft und Vanille dazugeben und alles leicht erwärmen. Nach zwei Minuten sind die Birnen fertig.
- Für die Zabaione:** Alle Zutaten in eine Stielkasserolle geben und erhitzen. Dabei mit einem Schneebesen zu einer cremigen Weinschaumsauce aufschlagen.
- 4 Eigelbe
1 Ei
30 ml Rotwein
2 EL Puderzucker
- Gugelhupf auf die Teller setzen, die Birnenspalten davor anrichten und die Zabaione auf Gugelhupf und die Birnenspalten geben.