



| Kerner's Köche – Menü am 07.10.2017 |
Mit Léa Linster, Alfons Schuhbeck, Maria Groß, Christian Lohse



Vorspeise: Léa Linster

Feiner Rote-Bete-Salat

Zutaten für 4 Personen

Für die Rote-Bete-Saft-

Reduktion:

½ l Rote-Bete-Saft
Etwas schwarzer Johannisbeersaft
2 EL Balsamicoessig
feines Meersalz
Pfeffer

Den Rote-Bete-Saft mit einem Schuss schwarzen Johannisbeersaft aufkochen und einreduzieren lassen. Anschließend mit etwas Balsamicoessig, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rote Bete:

½ kleine Schalotte
2-3 Rote Bete, vorgekocht
2 EL Reisessig
1 Prise Piment d'Espelette
1 Granatapfel

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Kurz in einem Sieb blanchieren und in dem Sieb in Eiswasser abschrecken.

Himbeeren zum Anrichten
Blaubeeren zum Anrichten
Einige Minzblätter

Die Kerne des Granatapfels herauslösen. Ein paar Kerne zur Dekoration zur Seite legen. Die Rote Bete bei Bedarf häuten (am besten mit Einweghandschuhen) und mit dem Gemüsehobel zu sehr feinen Spaghetti oder Streifen reiben. Mit Piment d'Espelette und etwas Meersalz würzen und mit der Schalotte und den Granatapfelkernen vermengen. Ein paar Minuten ziehen lassen.

Etwas von der Rote-Bete-Saft-Reduktion auf einen Teller ziehen. Den Rote-Bete-Salat mithilfe einer Gabel aufdrehen und mittig auf dem Teller anrichten, ein Minzblatt anstecken. Einige Granatapfelkerne über den Salat geben und mit Himbeeren und Blaubeeren garnieren.



Zwischengang: Alfons Schuhbeck

Forelle auf Erbsen-Wasabi-Sauce mit Pfifferlingen

Zutaten für 4 Personen

- Für die Erbsen-Wasabi-Sauce:** Die Brühe in einem Topf erhitzen und nach Geschmack mit Chilischote, Lorbeerblatt und Knoblauchscheiben würzen. Anschließend Chili und Lorbeer wieder entfernen.
- 175 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
 - 1 kleine getrocknete rote Chilischote
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
 - 100 g Erbsen (tiefgekühlt und aufgetaut)
 - 50 g Sahne
 - 1 EL braune Butter
 - 2 EL kalte Butter
 - frisch geriebene Muskatnuss
 - mildes Chilisalز
 - ½ TL Wasabi-Paste
- Für die Forelle:** Zwei der Forellenfilets enthäuten, in 5-8 cm große Stücke schneiden und bei 80 Grad für etwa 10 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend mit Chilisalز würzen.
- 4 Forellenfilets, mit Haut, entgrätet, à ca. 110 g
 - 2 EL doppelgriffiges Mehl
 - 1 EL Öl
 - mildes Chilisalز
- Die anderen Forellenfilets in kleinere Stücke schneiden. Mit der Hautseite in das doppelgriffige Mehl legen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten kross braten. Den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Chilisalز würzen.
- Für die Pfifferlinge:** Die Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in einer Pfanne in wenig Butter anbraten. Mit einer Prise Kümmel, Zitronenschale und Chilisalز würzen. Wer mag, kann Petersilie hinzufügen. Die kalte Butter hineinrühren und ggf. erneut mit Chilisalز abschmecken.
- 200 g kleine, feste Pfifferlinge
 - 1 TL braune Butter
 - gemahlener Kümmel
 - ½ TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
 - 1 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
 - mildes Chilisalز
 - 1 EL kalte Butter
 - 1 Handvoll Erdnüsse
- Die Erbsen-Wasabi-Sauce auf Teller geben und die zweierlei Forellen darauflegen. Die gebratene Forelle mit der Hautseite nach oben. Die Pfifferlinge und die Erdnüsse darüber streuen.



Hauptspeise: Maria Groß

Reh - Thymian - Mandel

Zutaten für 2-4 Personen

Für das Gemüse: Einige Topinamburknollen und die Kartoffeln jeweils ungeschält in Salzwasser garen.

3-4 Knollen Topinambur
8 rote Kartoffeln
Die Kartoffeln abgießen, längs halbieren und nach Geschmack mit Kreuzkümmel und Nelken würzen.

Kreuzkümmel
Nelken
Die Topinambur ebenfalls abgießen und der Länge nach halbieren, zusammen mit der Schwarzwurzel in Butter anbraten. Salzen und würzen.
100 g Schwarzwurzel gekocht
Butter zum Anbraten

Für das Topping: Das Pumpernickel und die Amarettini mit etwas Fleur de Sel und Gewürzen nach Geschmack in einem Mixer fein mixen.

100 g Pumpernickel
Handvoll Amarettini
Fleur de Sel

Für das Reh: Den Rehrücken in Butter scharf anbraten. Anschließend das Reh mit einem Teil des Thymians auf ein Blech legen und im Ofen bei 60 – 70 Grad ziehen lassen.

500 g Rehrücken
100 g Thymian
Teil des Thymians auf ein Blech legen und im Ofen bei 60 – 70 Grad ziehen lassen.
200 ml Madeira
In die Bratpfanne etwas Sojasauce und Madeira geben, um eine Sauce zu erstellen. Mit einem Schuss Sahne abbinden und mit Thymian würzen.

Sojasauce
200 ml Sahne

Die Steinpilze und etwas rohe Topinambur in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Öl und Salz würzen. Das angeröstete Gemüse darüber geben und die Sauce darauf verteilen.

3-4 Steinpilze
1 Knolle Topinambur

Öl
Das Reh in dem Topping wenden und erneut bei etwa 170 Grad für etwa 5 Minuten in den Ofen geben (mit der Temperatur etwas spielen, denn jeder Ofen ist anders!). Anschließend mit reichlich Butter kurz in der heißen Pfanne anbraten.
Sea Salt (Pyramidensalz)

100 g Mandelblättchen
100 g Butter
In Scheiben geschnitten auf das Gemüse legen. Das Ganze mit im Ofen gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Wer es nicht so „blutig“ mag, kann die Scheibe erneut in die heiße Pfanne legen.



Dessert: Christian Lohse

Cheesecake mit Karamell-Hafer-Eiscreme

Zutaten für 4 Personen

Für die Eiscreme:

175 g Eigelb
40 g Zucker
600 g Hafermilch
125 g Sahne
75 g Zucker
50 g Glucose Sirup
Prise Meersalz
75 g Zucker

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und abdecken.

Nun die Hafermilch mit der Sahne, dem Zucker, dem Glucose Sirup und dem Salz verrühren und einmal aufkochen lassen.

Den restlichen Zucker dunkel karamellisieren lassen und mit der Hafermilchcreme ablöschen. Das Eigelb-Zucker-Gemisch dazugeben und zur Rose abziehen. Das Ganze abkühlen und in der Eismaschine gefrieren.

Für die Crème Anglaise:

125 g Vollmilch
125 g Sahne
20 g Zucker

50 g Eigelb
15 g Zucker

Die Vollmilch, die Sahne und den Zucker verrühren und in einem Topf aufkochen. Nun das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen und auf dem Topf mit dem Milch-Sahne-Gemisch etwa auf Zimmertemperatur erwärmen und anschließend zur Seite stellen. Das Milch-Sahne-Gemisch noch einmal richtig aufkochen, bis es aufsteigt – dafür am besten einen hohen Topf wählen. Zügig zu der Eigelbmasse gießen und dabei gut rühren. Die Crème Anglaise kühl stellen.

Für den Cheesecake:

250 g Frischkäse
60 g Milch
25 g brauner Zucker
25 g weißer Zucker
1 Zitrone
30 g Eiweiß
50 g Eigelb

Den Frischkäse mit der Milch, 80 g von der Crème Anglaise, dem braunen und weißen Zucker, einem Schuss Zitronensaft, dem Eiweiß und dem Eigelb gut verrühren und anschließend in eine Espuma-Flasche füllen und kalt stellen.

Für das Zitronensalz:

1 Amalfi Zitrone
Sea Salt (Pyramidensalz)

Einige Haferkekse

Die Schale von der Zitrone abreiben und 1:1 mit dem Salz mischen.

Wenn das Eis gefroren und das Cheesecake-Espuma gut durchgekühlt ist, die Haferkekse in Dessertschälchen bröseln. Das Eis darauf geben und mit dem Cheesecake-Espuma toppen. Etwas Zitronensalz darüber streuen.