



| Kerners Köche – Menü am 08. April 2017 |
mit Alexander Herrmann, Sebastian Lege, Johann Lafer, Sarah Wiener



Vorspeise: Alexander Herrmann

Roh mariniertes Damwild mit süß-sauren Pilzen

Zutaten für vier Personen

- Für das Damwild-Tatar:** Den Damwildrücken in feine Würfel schneiden.
400 g Damwildrücken, ausgelöst, Die Butter in einer kleinen Pfanne mit den angedrückten Wacholderbeeren
frisch (alternativ: Hirsch oder Reh) und etwas Zitronenschale einmal kräftig aufschäumen lassen, zur Seite
ziehen, etwas abkühlen lassen und lauwarm unter die vorbereiteten
1 EL Butter Damwildwürfel mischen.
5 Wacholderbeeren
1 Zitrone
- 80 g Macadamia-Nüsse Die Macadamia-Nüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad
Umluft ca. 12 Minuten hellbraun rösten.
- Für die süß-sauren Pilze:** Die Champignons putzen, schneiden und vierteln, ohne Fett in eine Pfanne
geben, erhitzen und von allen Seiten rösten.
15 braune Champignons
1 TL brauner Zucker Anschließend den braunen Zucker, etwas Olivenöl, sowie die
1 EL alter, sämiger Aceto Thymianzweige hinzugeben, rasch durchschwenken, sofort in eine kleine
Balsamico Schüssel umfüllen und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Balsamico
2 Zweige Thymian abschmecken und mit Olivenöl und einem Schuss Macadamia-Öl (und ggf.
1 EL Macadamia-Öl (alternativ: etwas Brühe) marinieren.
Haselnussöl)
0,1 l Brühe
0,1 l Olivenöl
Salz
Pfeffer
- 1 grüner Apfel (Granny Smith) Den Apfel in Würfel schneiden und unter das Tatar mischen.
- 2 EL Crème fraîche Die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und dem Brotgewürz
1 TL Brotgewürz anrühren und abschmecken.

Das Tatar auf einem Teller anrichten und mit den Champignons und der
Crème fraîche garnieren. Die Macadamia-Nüsse mit einer feinen Reibe
darüberraaspeln.



Zwischengang: Sebastian Lege

Schottischer Lachs aus der Smokey-Steam-Box mit Spinat

Zutaten für vier Personen

Für den Lachs:

600 g schottisches Lachsfilet ohne Haut
1 Bund Schnittlauch
1 Zitrone
1 Limette
0,5 l Olivenöl
Salz

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Smokey-Steam-Box ausbrennen und anschließend in warmem Wasser tränken. Den Lachs portionieren und mit Zitrone, Limette, Olivenöl und Salz marinieren. Die Box mit Zedernholz auskleiden, ein Schnittlauchbett drapieren und den Lachs darauf legen. Das Zedernholz flämmen, den Deckel schließen und für 16 Minuten in den Ofen stellen.

Für den Spinat:

1 kg gefrorener Blattspinat
5 Schalotten
0,5 l Sahne
Kartoffelstärke

Den Spinat zerkleinern, die Schalotten schälen und würfeln. Anschließend die Schalotten in Olivenöl anschwitzen, den Spinat und die Sahne dazugeben und einkochen. Mit Kartoffelstärke binden und nach Geschmack würzen.

Für die Croûtons:

2 Focaccia Brote (klein) ruhig einen Tag alt
etwa 250 g Butter
1 Bund Petersilie (Blatt)
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Chilischote
Muskat
Zucker

Für die Croûtons das Focaccia Brot klein schneiden, in reichlich Butter anbräunen und die gehackte Petersilie dazugeben. Würzen.

Den Spinat in einen tiefen Teller geben und den Lachs daraufsetzen. Die Croûtons darüberstreuen.



Hauptspeise Johann Lafer

Coq au Vin vom Stubenküken

Zutaten für vier Personen

Für das Coq au Vin:	Das Stubenküken kalt abbrausen, danach trocken tupfen. Die Keulen auslösen und die Brüste aus dem Brustknochen lassen.
2 Stubenküken	
6 kleine Schalotten	
3 Knoblauchzehen	Die Schalotten schälen und halbieren, den Knoblauch schälen und andrücken. Die Stubenküken-Keulen und die Brust gut mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren.
Je 3 Zweige Thymian und Rosmarin	
Salz	
Pfeffer	
2 EL Mehl	In einem Bratentopf Butterschmalz erhitzen, das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, hinausnehmen und im Ofen bei 160 Grad fertig garen.
50 g Butterschmalz	1 EL Zucker in den Bratentopf geben und die Schalotten darin karamellisieren. Tomatenmark, Sahne und Aromaten hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Geflügelfond auffüllen und kräftig einkochen lassen.
4 Lorbeerblätter	
400 ml Riesling	Zum Schluss mit Butter binden.
150 ml Geflügelfond	
1 TL Tomatenmark	
100 g kalte Butter	
¼ kleine Chilischote	
50 g Sahne	
Sojasoße	
Zucker	

Für das Wurzelgemüse:	Das Wurzelgemüse schälen und eventuell der Länge nach halbieren. Das Schmalz im Topf erhitzen und das Gemüse darin bei 85 Grad confieren bis es weich aber noch bissfest ist.
6-8 Fingermöhren	
6-8 kleine Petersilienwurzeln	
200 g Griebenschmalz	

Für die Kartoffeln:	Die Kartoffeln gut waschen und abbürsten, mit einem Kugelausstecher möglichst viele Kugeln ausstechen. Die Kugeln im Salzwasser abkochen, kurz abkühlen lassen.
4 große, festkochende Kartoffeln	
6-7 Scheiben Speck	Den Speck in feine Streifen schneiden und mit den Kartoffelkugeln in einer Pfanne in Butterschmalz braten.
2 EL Blattpetersilie	Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Petersilie vollenden.

Schalotten mit etwas Soße anrichten. Die Brüste vorsichtig vom Brustbein herunterschneiden und mit den Keulen anrichten. Confierte Karotten und Petersilienwurzeln dazu verteilen. Die Kartoffelkugeln und Speckstreifen ebenfalls verteilen.



Dessert: Sarah Wiener

Malabi mit Rosenwasser und Granatapfelkernen

Zutaten für vier bis sechs Personen

- Für den Pudding:** Etwas Milch (ca. 100 ml) mit Maisstärke, Rosenwasser und Zucker verrühren.
1 l frische Vollmilch
3 – 4 EL Rosenwasser
80 – 100 g Zucker
300 ml Sahne
90 g Maisstärke
Je nach Lust 5 – 8 frische Kardamomsamen
- Die restliche Milch mit der Sahne und etwa ½ Teelöffel zerstoßener Kardamomsamen kurz aufkochen, vom Herd nehmen und das Milch-Maisstärke-Gemisch mit einem Schneebesen unterrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen und ca. 2 – 3 Minuten köcheln lassen.
Sofort in Gläser füllen und auskühlen lassen.
Wenn man es cremig mag, den Pudding lauwarm immer wieder umrühren und gleich servieren.
- Für die Garnierung:** Vor dem Servieren mit Nüssen, Granatapfelkernen, Kokosflocken, Zitronenmelisseblättern und Traubensirup verzieren.
Frische geschälte Pistazien oder Erdnüsse, grob gehackt
Frische Granatapfelkerne
3 EL Kokosflocken
Traubensirup
Zitronenmelisseblätter
- Dazu passen auch gut Ahornsirup oder klein geschnittene Erdbeeren.