



**| Kerner's Köche – Menü am 06.05.2017 „Überraschung“ |
mit Cornelia Poletto, Alfons Schuhbeck, Mario Kotaska, Christian Lohse**



Vorspeise: Cornelia Poletto

**Asiatischer Rindfleisch-Papaya-Salat mit
Akazienhonig-Vinaigrette**

Zutaten für vier Personen

Für das Rinderfilet: Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und salzen.

300 g Rinderfilet Eine Pfanne erhitzen und das Rinderfilet darin scharf anbraten.
Chili Anschließend mit Chili und Salt Flakes würzen. Das Rinderfilet aus der
Salt Flakes Pfanne nehmen und in Streifen schneiden.
Öl

Für die Glasnudeln: Die Glasnudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

1 Pck. Glasnudeln Den Saft der Limetten auspressen und mit etwas Akazienhonig, Sojasoße
2-3 Limetten und Sesamöl vermischen und nach Geschmack würzen. Eine gute
Ca. 2 TL Akazienhonig Handvoll Glasnudeln in die Marinade geben und gut vermischen. Den
1 Bund Koriander gehackten Koriander dazugeben.
Sojasoße
Sesamöl

Für den Salat: Die Papaya in Würfel schneiden und mit den Erdnüssen (und etwas
1 Papaya geriebenem Parmesan) zu dem Glasnudelsalat geben. Den Salat nochmals
1 Avocado mit Honig abschmecken.

1 Handvoll Erdbeeren
Erdnüsse Die Avocado und die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und auf
Parmesam einem Teller anrichten. Darauf den Glasnudelsalat geben und die
Rinderfiletscheiben darüber legen.



Zwischengang: Alfons Schuhbeck

Gebratene Stubenkükenbrust mit Spargel-Morchel-Salat

Zutaten für zwei Personen

- Für den Spargel-Morchel-Salat:**
- 10 Stangen Spargel (halb weiß, halb grün)
 - 2 weiße Rübchen
 - 2 cl Sherry
 - 8 Morcheln
 - Chilisalz
 - Butter
- Den Spargel schälen und in etwa 10 cm lange Stücke schneiden, die Rübchen ebenfalls schälen und in Spalten schneiden. Den Spargel und die Rübchen in gesalzenem Wasser blanchieren und anschließend in einer Pfanne ziehen lassen.
- Die Morcheln in einer Pfanne in etwa 1 TL Butter schwenken, mit Sherry ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für das Stubenküken:**
- 2 Stubenkükenbrüste
 - Brühe (Geflügel-)
 - Mango
 - Ca. 1 EL Butter
 - Brathähnchengewürz
- In der Zwischenzeit die Knochen aus den Stubenkükenbrüsten auslösen. Das Fleisch in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Brathähnchengewürz würzen und mit etwas Brühe angießen.
- Die Mango in Würfel schneiden.
- Für die Soße:**
- Butter
 - Chiligewürz
 - Salz
 - Brühe
- Für die Soße ein gutes Stück Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Chiligewürz, Salz und einem guten Schuss Brühe einemulgieren lassen.
- Den Spargel, die Rübchen und die Morcheln auf einem Teller anrichten. Die Stubenkükenbrüste darauf drapieren und ein paar Mangowürfel dazulegen. Die Soße darüber geben.



Hauptspeise: Mario Kotaska

Steinbuttfilet auf Graupen mit geschmortem Fenchel und einer Tomaten-Aprikosen-Salsa

Zutaten für vier Personen

Für die Graupen: Die Schalotte fein würfeln und in einer Kasserolle mit Öl anschwitzen. Die Graupen dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Weißwein und Brühe immer wieder aufgießen. Die Vanilleschote mit in den Topf geben und einfach mitkochen lassen. Den Parmesan reiben und beimengen, um eine schöne Sämigkeit zu erreichen.

- 80 g Graupen
- 2 Schalotten
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Brühe
- 1 Vanilleschote
- 50 g Parmesan
- Öl

Für die Tomaten-Aprikosen-Salsa: Die Tomaten würfeln und zusammen mit den gewürfelten Aprikosen in einem Topf mit etwas Öl erwärmen.

- 3 Raf Tomaten
- 3 getrocknete Aprikosen
- Öl

Für die Beilage: Den Fenchel in Scheiben schneiden und in etwas Fett anbraten. Mit Safran würzen. Die Enoki Pilze halbieren und in eine Pfanne mit Öl geben. Je nach Geschmack den kleingeschnittenen Koriander dazugeben.

- 100 g Enoki Pilze
- 1 Knolle Fenchel
- Safran
- 1 Bund Koriander

Für den Steinbutt: Den Fisch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl erwärmen und nach Geschmack 2-3 zerdrückte Knoblauchzehen dazugeben. Den Fisch darin anbraten.

- 480 g Steinbuttfilet
- Öl
- 2-3 Knoblauchzehen

Den Fenchel und die Graupen und auf einem Teller anrichten, die Enoki Pilze darüber geben und den Fisch darauf drapieren. Mit der Tomaten-Aprikosen-Salsa beträufeln.



Dessert: Christian Lohse

Susi-Wong-Tiramisu

Zutaten für vier Personen

- Für das Schoko-Espuma:** Für das Espuma die Mascarpone, die Milch und den Espresso vermischen und erwärmen. Die Schokolade darin schmelzen. Anschließend das Eiweiß unterrühren. Die Masse in eine ½-Liter Espuma-Flasche füllen und 2 Kapseln aufdrehen. Das Ganze für 1 Stunde kalt stellen.
- 30 g Mascarpone
 - 40 g Milch
 - 30 g Espresso, kalt
 - 90 g Schokolade (je 30 g weiße, Milch und dunkle Schokolade)
 - 60 g Eiweiß
- Für den Obstsalat:** Die Früchte in gleich große Würfel schneiden. Im Verhältnis 1/5 Koriander feingeschnitten dazu geben - je nach Geschmack. Die Maracuja aufschneiden, die Kerne aus der Schale kratzen und in den Fruchtsalat mengen. Mit Limettensaft und -abrieb nach Wunsch abschmecken. Wenn die Früchte sehr süß sind, mit etwas Läuterzucker süßen.
- 1 Mango
 - 1 Ananas
 - 1 Pitahaya
 - Koriander
 - 3 Maracuja
 - 1 Limette
 - ggf. etwas Läuterzucker
- Für das Löffelbiskuit:** Aus Tequila, Lime Juice, Triple Sec und Limettenabrieb eine Margarita mixen und über den Löffelbiskuit geben, gut durchziehen lassen.
- Löffelbiskuit
 - Lime Juice
 - Tequila
 - Triple Sec
 - 1 Limette
- Karamellbonbons** Den Löffelbiskuit als untere Schicht in Dessertschälchen geben und den Fruchtsalat darauf verteilen. Das Schoko-Espuma darüber spritzen.
- Essbare Blüten** Die Karamellbonbons über das Tiramisu reiben und mit einer Blüte dekorieren.