



| Kerner's Köche – Menü am 14.04.2018 |
Mit Cornelia Poletto, Alexander Herrmann, Maria Groß, Alexander Kumptner



Vorspeise: Cornelia Poletto

**Sylter Ceviche von der Nordseemakrele mit
Wattbohnen & Knusperbrot**

Zutaten für 4 Personen

- Für die Ceviche:** Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
4 frische Makrelenfilets Limettensaft und -abrieb mit dem Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1 rote Zwiebel
4 Limetten, Saft und Abrieb Die Chilischote in Ringe schneiden und nach Geschmack dazugeben.
2 TL Honig Die Makrelenfilets vorsichtig abwaschen und mit Hilfe einer Grätenzange alle Gräten entfernen. Danach vorsichtig die feste, äußere Haut abziehen, sodass das schöne Makrelenmuster erhalten bleibt.
Salz, Pfeffer Die Filets in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander in eine Form legen. Mit der Marinade übergießen und etwa 5 Minuten darin ziehen lassen.
Frische Chilischote nach Geschmack
Geschmack
- Für das Brot:** Das Ciabatta so dünn wie möglich in Scheiben schneiden, auf einem Backblech auslegen und mit dem Olivenöl beträufeln. Dann im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 Grad für 5 Minuten knusprig backen.
150 g Ciabatta
20 ml Olivenöl
- Für die Creme:** Die Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.
100g Crème fraîche
Limettensaft zum Abschmecken Die abgeschmeckte Creme in eine Spritzflasche füllen und damit dekorativ auf dem Teller anrichten.
Salz, Pfeffer
- Für die frischen Gemüse:** Die Wattbohnen waschen und grobe Strünke entfernen.
50 g Wattbohnen (Passe Pierre) Die Radieschen und Gurke abwaschen, trocknen und dünn hobeln.
4 Radieschen Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.
1 Minigurke Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die geschnittenen Zwiebeln dazugeben und mit dem Essig ablöschen. Die Wattbohnen mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.
1 rote Zwiebel
10 g Zucker
20 g Weißweinessig
Schafgarbe zum Ausgarnieren
- Zum Anrichten die Fischstücke auf vier Tellern verteilen und mit allen Bestandteilen ausgarnieren.



Zwischengang: Alexander Herrmann

Kalbszunge mit Nuss-Brotschmelze, Kürbis und Currymilch

Zutaten für 4 Personen

Für die Kalbszunge: Die Kalbszunge in zwei bis drei Stücke zerteilen, in der Kalbsbrühe mit Zitronenschale und etwas von dem Thymian vorsichtig lauwarm erwärmen, herausnehmen abtropfen lassen. Anschließend in fingerdicke Tranchen schneiden und in Butter und dem restlichen Thymian von beiden Seiten leicht braun anbraten.

1 gekochte, geputzte Kalbszunge
250 ml Kalbsbrühe
Etwas Zitronenschale
½ Bund Thymian
4 EL Butter

Für die Nuss-Brotschmelze: Währenddessen alle Nüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft braun rösten und anschließend grob zerstoßen. Dann mit der restlichen Butter und dem Panko in der Pfanne zu einer Bröselschmelze rösten.

3-4 EL Erdnüsse, ungesalzen
200 g Panko

Für den Kürbis: Den Kürbis schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Zunächst die Schalotte in etwas Fett anschwitzen, anschließend den Kürbis dazugeben. Etwas von der Brühe angießen und mit geschlossenem Deckel dünsten. Anschließend mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Honig abschmecken. Nicht zu viel Brühe dazugeben, lieber erst weniger und bei Bedarf immer wieder etwas angießen.

1 Hokkaidokürbis, klein
4 Schalotten
1 EL Honig
1 Prise Cayennepfeffer

Für die Currymilch: Die Milch erwärmen, nicht kochen, mit Salz und Curry abschmecken und mit dem Pürierstab fein schaumig aufschlagen.

0,5 L Milch
1 EL Curry
Salz

Einige Macadamianüsse

Den geschmorten Kürbis auf einem Teller anrichten, die Kalbszunge darauf setzen, mit der Nuss-Brotschmelze bestreuen und die schaumige Currymilch um den Kürbis herumträufeln. Etwas von der Macadamianuss darüber raspeln.



Hauptspeise: Maria Groß

Lamm – Senf – Grünzeug

Zutaten für 4 Personen

Für das Kartoffelpüree: Die Kartoffeln aufsetzen und weich kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, durch eine Presse drücken. Mit Sahne, Nussbutter (erhitzte, schäumende Butter) und Sahne verfeinern. Würzen.
3 große Kartoffeln
etwas Sahne
Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Für das Lamm: Das Lamm zerteilen in etwa 5 mal 5 cm große Würfel. Das gewürfelte Fleisch in Öl anbraten.
4 Lammhälften (je nach Größe ggf. mehr)
Olivenöl
ggf. einige Zweige Rosmarin
Alternativ kann man die Lammhälften auch im Stück lassen und in einer Auflaufform mit etwas Öl und Rosmarin in den Ofen geben. Bei 80 – 90 Grad langsam gar ziehen lassen.

Für die Sauce: In die Bratenpfanne etwas Portwein geben und daraus eine Sauce herstellen. Etwas Ketjap Manis, eine geviertelte Knoblauchzehe und etwas Wasser nach Gefühl angießen und einreduzieren lassen. Anschließend noch die Sahne angießen. Man kann die Sauce auch mit kalter Butter abbinden.
200 ml Portwein
50 ml Ketjap Manis
1 Knoblauchzehe
etwas Sahne
ggf. etwas kalte Butter

Für das Gemüse: Die lila und die gelbe Karotte in grobe Stücke schneiden und blanchieren. Die Bohnen ebenfalls in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.
1 lila Karotte
1 gelbe Karotte
150 g Bohnen
1 Karotte
Babymangold
1 Limette
Salz, Zucker
Olivenöl
Die Karotte mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Mit dem Babymangold mischen mit Limette, Olivenöl, Salz und Zucker marinieren.
Alles auf einem Teller anrichten.



Dessert: Alexander Kumptner

Loicher Omi's Rahm-Schmarrn mit Earl-Grey-Pflaumen

Zutaten für 4 Personen

Für den Rahm-Schmarrn: Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Sauerrahm, Vanillezucker, Mehl, Sahne und der Zitronenschale verrühren. Die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben und zu einem steifen Eischnee verarbeiten. Nun langsam den Eischnee unter die Eigelb-Masse heben. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen, den Teig langsam eingießen und kurz am Herd stehen lassen, bis man merkt, dass er auf der Unterseite stockt und Farbe nimmt. Dann bei 180 Grad in den Ofen schieben und so lange backen, bis er durch, aber noch immer flaumig ist. Aus dem Ofen nehmen und in einer weiteren Pfanne 2 EL Zucker in etwas Butter karamellisieren und den Schmarrn von beiden Seiten darin wenden.

Für die Earl-Grey-Pflaumen: Die Pflaumen halbieren, entkernen und in einer Pfanne mit dem Zucker und dem Earl Grey Tee leicht anschwanken. Mit dem Rum ablöschen und diesen leicht einreduzieren. Nun den Pflaumensaft dazu gießen und mit der kalten Butterflocke das Ganze binden. Den Schmarrn mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit den Pflaumen anrichten.