



**| Kerner's Köche – Menü am 09.12.2017 „Winterzauber“
Mit Alexander Kumptner, Ralf Zacherl, Léa Linster, Christian Lohse**



Vorspeise: Alexander Kumptner

Carpaccio vom Ochsens mit cremigem Estragon, Feta-Käse, eingelegten Roten Zwiebeln und geröstetem Ciabatta

Zutaten für 4 Personen

- Für den cremigen Estragon:** Für die Estragon-Emulsion den Estragon im lauwarmen Fond mit Tramezzini, Balsamicoessig, der Schalotte und dem Knoblauch fein mixen. Nun nach und nach das Maiskeimöl mit dem Mixer einarbeiten und zu einer mayonnaiseartigen Konsistenz aufziehen. Je nach Konsistenz, etwas Xanthan einmischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
- 1 Bund Estragon
 - 80-100 ml Gemüse- oder Hühnerfond
 - 50-70 ml weißer Balsamicoessig
 - 1 Scheibe Tramezzini Brot
 - 1 Schalotte
 - 1 Messerspitze Knoblauch
 - 180 ml Maiskeimöl
 - 1/2 Teelöffel Xanthan
 - Salz, Pfeffer, Zucker
- Für die Roten Zwiebeln:** Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und diese im Sushi-Essig mit den Wacholderbeeren einlegen. Das Ciabatta in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kross braten.
- 1 Rote Zwiebel
 - 150 ml Sushi-Reisessig
 - 1 Teelöffel Wacholder

 - 150 g frisches Ciabatta
 - Olivenöl
- Für das Carpaccio:** Das Rinderfilet in feine Scheiben schneiden und zwischen zwei Klarsichtfolien mit einem Plattireisen (oder mit dem Pfannenboden) zu dünnen Scheiben klopfen. Diese nun auf einem Teller anrichten, mit Salz, Pfeffer, weißem Balsamico und Olivenöl marinieren.
- 250 g Rinderfilet, Mittelstück
 - Salz
 - Pfeffer
 - weißer Balsamico Essig
 - etwas Olivenöl

 - 100g Feta-Käse
 - Erbsenkresse
 - Radieschen, in Scheiben
 - 1 Babygurke, in Scheiben
- Das Carpaccio auf einem Teller anrichten, den Feta-Käse, die eingelegten Zwiebeln und den cremigen Estragon darauf drapieren. Die fein geschnittenen Radieschen, die Gurken, sowie die Erbsenkresse nach Geschmack marinieren und zusammen mit den Brotwürfeln über das Carpaccio geben.