



**| Kerner's Köche – Menü am 21.04.2018 „Überraschungsmenü“ |
Mit Ralf Zacherl, Alfons Schuhbeck, Cornelia Poletto, Léa Linster**



Vorspeise: Ralf Zacherl

Straußenrührei mit Räucherlachs und einem Apfel-Sellerie-Frischkäse-Rambutan-Salat

Zutaten für 4 Personen

Für den Apfel-Rambutan-

Frischkäse:

- 1-2 Äpfel
- 1 Stange Sellerie
- Salz
- 1 Zitrone
- 200 g Frischkäse
- 1-2 EL Schmand
- Honig
- Chili
- ¼ Bund Petersilie
- Rambutan

Den Apfel und den Sellerie in dünne Streifen schneiden und mit etwas Salz und Zitronensaft vermengen. Den Frischkäse und etwas Schmand darüber geben und mit Honig, gehackter Chili und Petersilie verrühren. Die Rambutan schälen, klein schneiden und ebenfalls zu dem Frischkäse-Gemisch geben.

Für das salzige Nuss-Karamell:

- 2 EL Caschewkerne
- 2 EL Walnüsse
- Zucker
- Salz

Zerstoßene Cashewkerne und Walnüsse in eine Pfanne geben und anrösten. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend salzen.

Für das Straußenrührei:

- 1 Straußenei, alternativ 6-8
Hühnereier
- Salz, Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch
- Butter
- 8 Scheiben Räucherlachs

Das Ei aufschlagen, in eine Schale geben, würzen und gut durchquirlen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und darunter rühren.

In einer heißen Pfanne das Ei in Butter stocken lassen. Dabei gut durchrühren.

Den Räucherlachs aufrollen und auf einem Teller anrichten. Den Apfel-Rambutan-Frischkäse und das Rührei in Nocken daneben setzen. Das salzige Nuss-Karamell darüber streuen.



Zwischengang: Alfons Schuhbeck

Gebratene Geflügelleber auf Feldsalat mit Walnüssen und Vanille-Chili-Birne

Zutaten für 4 Personen

Für die Geflügelleber: Die Leber putzen und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen.

300 g Geflügelleber

Öl zum Anbraten

Etwas Brühe

Ein gutes Stück Butter

In der Pfanne etwas Brühe und Butter erhitzen und die Leber bei geringer Temperatur wieder in die Pfanne geben.

Für den Feldsalat:

125 g Dinkel

150 g Feldsalat

1-2 EL Wasser

1 Chili

Zucker

1 EL Holunderblütensirup

3-4 EL neutrales Öl

Salz

Den Dinkel in einer Pfanne anrösten, anschließend in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und köcheln lassen.

Aus Wasser, gehackten Chilis, Zucker, Holunderblütensirup und neutralem Öl nach Gefühl und Geschmack eine Marinade anrühren. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen.

Für die Vanille-Chili-Birne:

1-2 Birnen

Butter

2 Chilis

1 Vanilleschote

Die Birnen in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter, zwei ganzen Chilis und einer Vanilleschote dünsten.

1 Handvoll Walnüsse

Den Salat in die Mitte der Teller geben und mit Nüssen und Dinkel bestreuen. Die Leber und die Birnen daneben anrichten und mit der Sauce beträufeln.



Hauptspeise: Cornelia Poletto

Burger Deluxe à la Alfons

Zutaten für 4 Personen

Für die Brezeln: Die Brezeln aufschneiden und mit Olivenöl beträufeln. In den Ofen schieben und bei ca. 160 Grad kross backen.
4 Brezeln
Olivenöl

Für den Speck: Den Speck in einer Pfanne anrösten. Frische Pflaumen vierteln und zu dem Speck in die Pfanne geben.
12-15 Scheiben Speck
2-3 Pflaumen
1 Wirsingkohl
Wirsingblätter lösen und frittieren. Anschließend abtropfen und salzen.

Für das Rinderfilet: Das Filet mit der Pfanne plattieren, salzen und pfeffern und kurz in der Pfanne anbraten.
4 Scheiben Rinderfilet, sehr dünn
Öl

Für die Sauce: Die roten Zwiebeln würfeln, je nach Größe 1-2 Stück.
1-2 rote Zwiebeln
50 g Backpflaumen
Thymian
BBQ Gewürz
Salz, Pfeffer
etwas Bier
Zucker

Die Unterseiten der Brezeln mit Speck belegen, darauf die Wirsingblätter legen. Anschließend das Rinderfilet in Streifen schneiden und ebenfalls auf den Burger legen. Die Sauce darüber geben und die Oberseiten der Brezeln auflegen.



Dessert: Léa Linster

Schokoeis mit Gummibärchen-Espuma und Kiwanoquark

Zutaten für 4 Personen

Für die Cannelloni: Etwas Kakaopulver in Wasser lösen und die Cannelloni darin kochen. Sind die Cannelloni al dente, abgießen und in kleine Stücke schneiden. Diese auf ein Backblech legen und im Ofen bei ca. 160 Grad kross werden lassen.

Für das Gummibärchen-Espuma: Die roten, gelben und orangenen Gummibärchen in einem Topf mit etwas Wasser schmelzen lassen. Anschließend Milch nach Gefühl und etwas Flüssigkeit von einigen gemörserten Trauben angießen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Etwas Sahne dazugeben und abkühlen lassen. Die Masse in eine Espuma-Flasche füllen, eine Kapsel aufdrehen und kalt stellen.

Für das Schokoladeneis: Die Schokolade in gezuckerter warmer Sahne schmelzen lassen, bis eine schön cremige Konsistenz erreicht ist. Die Masse in eine Eismaschine füllen und zu Eis gefrieren.

Für die Kiwano: Die Kiwanos halbieren und das Fruchtfleisch herauskratzen. Mit dem Saft von 1-2 Handvoll Trauben mischen.

Für den Quark: Den Quark mit etwas Orangensaft, Zucker und Sahne nach Gefühl und Geschmack anrühren.

250 g Magerquark
Etwas Orangensaft
Zucker
Schuss Sahne

Zum Anrichten eine Kugel Schokoladeneis in Dessertschälchen füllen. Das Gummibärchen-Espuma darüber geben und einige dünn geschnittene Traubenscheiben darüber verteilen. Mit einigen Schokoraspeln bestreuen. Einen Cannelloni-Chip anstecken.