



**| Kerner's Köche – Menü am 23.12.2017 „Festtagsmenü“ |
Mit Johann Lafer, Sarah Wiener, Alfons Schuhbeck, Ludwig Heer**



Vorspeise: Johann Lafer

Rösti mit Sesamheilbutt und Wasabischaum

Zutaten für 4 Personen

Für den Wasabischaum: Für den Wasabischaum die Limette waschen, trocknen, die Schale fein abreiben und beiseite stellen. Den Saft der Limette auspressen. Die Crème fraîche mit dem Griechischen Joghurt, 25 ml Limettensaft, der Sojasauce, dem Sesamöl, der Wasabi-Paste und etwas Salz in einer Schüssel verrühren.

1 unbehandelte Limette
150 g Crème fraîche
100 g Griechischer Joghurt
20 ml Sojasauce
10 ml geröstetes Sesamöl
10 g Wasabi-Paste
Salz

Für die Röstirolle: Die Kartoffeln waschen, schälen und mithilfe eines Spiralschneiders zu langen Kartoffelspaghetti schneiden. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Kartoffelfäden hineingeben. Diese dürfen ruhig den gesamten Pfannenboden bedecken. Etwas andrücken und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Den Rösti wenden, die Hälfte der Butter dazugeben und ebenfalls goldbraun braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Aus den übrigen Kartoffelfäden einen zweiten Rösti braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

600 g festkochende Kartoffeln
25 g Butterschmalz
25 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Sesamheilbutt: Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Heilbutt in kleine Stücke zupfen.

1 Bund Schnittlauch
300 g geräucherter Heilbutt
200 g Räucherlachs
2 TL Kreuzkümmel
1 EL geröstetes Sesamöl
etwa 60 g Rucola
Pfeffer aus der Mühle
1 Schale Shiso-Kresse
Olivenöl zum Beträufeln
2 TL gerösteter Sesam
Einige Blättchen Petersilie
Johannisbeertomaten

Einen Rösti mit Räucherlachs belegen, darauf den Wasabischaum geben. Den kleingezupften Heilbutt darauf verteilen, mit Kreuzkümmel bestreuen und etwas Sesamöl beträufeln. Eine weitere Schicht Räucherlachs und etwas Rucola hinzugeben und den zweiten Rösti oben auflegen. Erneut mit dem Wasabischaum beklecksen. Die Johannisbeertomaten darauf drapieren und mit Sesam bestreuen. Mit einigen Blättchen Petersilie und der Kresse garnieren.



Zwischengang: Sarah Wiener

Das Beste aus dem Reste „Nach“weihnachtlich gefüllte Erdäpfelknödel mit Bröselbutter

Zutaten für 4 Personen

Für die Füllung: Die Bratenreste fein zerrupfen und mit der Sauce mischen. Die Füllung sollte nicht zu flüssig sein.
100 g Bratenreste ohne Haut (z.B. Ente, Gans, Rind, Schwein)
4-5 EL von der Bratensauce

Für die Knödel: Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und mit der flüssigen Butter, der Kartoffelstärke und den Eiern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
300 g mehligkochende Kartoffeln, vom Vortag
35 g Kartoffelstärke
25 g flüssige Butter
2 Eier
unbehandeltes Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
Etwas Kartoffelmasse in die Hand nehmen und zu Kugeln formen. In die Mitte ein Loch drücken und etwas von der Bratenrest-Füllung hineingeben. Das Loch mit Kartoffelmasse schließen und den Knödel wieder formen. Er sollte so etwa 90-100 g wiegen. So mit der gesamten Masse verfahren.

Für den Spinat: Den Blattspinat putzen, waschen und trocken schütteln.
500 g junger Blattspinat
1 kleine Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 EL Butter
unbehandeltes Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und in der Butter anbraten. Den Spinat dazugeben und mitbraten, bis er zusammenfällt.
Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Bröselbutter: Die Brösel in der Butter anrösten, bis sie goldbraun sind. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4 EL Butter
4 EL Brösel von altbackenen Semmeln
3 Stängel Blatt Petersilie, grob geschnitten
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
Petersilie
Die Knödel in leicht siedendes, gesalzenes Wasser geben und ziehen lassen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar.
Den Spinat kreisrund auf die Teller geben und die Knödel oben aufsetzen. Mit reichlich Bröselbutter und frischer Petersilie garnieren.

Sollte man keinen Braten mehr übrig haben, kann man die Knödel alternativ auch gut mit übrig gebliebenem Rotkohl füllen und mit Bratensauce und Bröselbutter servieren.



Hauptspeise: Alfons Schuhbeck

Rehrücken auf Apfel-Wirsing mit weißer Pfeffersauce und Porridge-Plätzchen

Zutaten für 4 Personen

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

500 g Rehrücken (ohne Knochen, küchenfertig)
1 TL Öl
2 EL braune Butter
Etwas Wildgewürz
Mildes Chilisalz

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Das Rehrückenfilet darin rundherum kurz anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten rosa durchziehen lassen.

Anschließend die braune Butter in einer Pfanne erwärmen, mit etwas Wildgewürz und Chilisalz würzen und den Rehrücken darin wenden.

Für die weiße Pfeffersauce: Den Pfeffer grob zerstoßen. In die Bratenpfanne den Apfelsaft mit dem Weißwein und den Pfefferkörnern geben. Anschließend in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze auf 1/3 einköcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, den Pfefferfond aufbewahren.

1 bis 2 EL schwarze Pfefferkörner
125 ml Apfelsaft
150 ml Weißwein
1 TL Puderzucker
2 cl Cognac
¼ l Geflügelbrühe
100 g Sahne
1 TL Speisestärke
30 g kalte Butter
1 halbe Knoblauchzehe
1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
Salz

In einem kleinen Topf den Puderzucker bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Cognac ablöschen, mit Brühe auffüllen, die Sahne angießen und das Ganze 15 Minuten einköcheln lassen. Mit dem Pfefferfond nach und nach abschmecken, gegebenenfalls nicht alles verwenden. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und 2 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen und die kalten Butterflockchen hinein mixen. Knoblauch und Zitronenschale hineinlegen, ein paar Minuten darin ziehen lassen, wieder entfernen und mit Salz abschmecken.

Für den Apfel-Wirsing: Die Blattrippen von den Wirsingblättern entfernen. Die Blätter waschen und in ca. 1,5 cm große Rauten schneiden. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und den Wirsing darin 6 bis 8 Minuten garen, sodass er noch leicht bissfest ist. Durch ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und das restliche Wasser gut mit den Händen herausdrücken.

8 Wirsingblätter
Salz
1 rotbackiger Apfel
50 ml Gemüsebrühe
Schuss Sahne
1 TL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
Mildes Chilisalz
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
1 EL kalte Butter

Den Apfel waschen, rund um das Kerngehäuse herum ½ bis 1 cm dicke Scheiben abschneiden, das Kernhaus aussparen und die Scheiben in Würfel schneiden.

Den Wirsing in einer Pfanne in Brühe und etwas Sahne erhitzen, die Apfelwürfel mit den Kräutern hinzugeben. Mit Chilisalz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und zum Schluss die Butter unterrühren.



Für die Porridge-Plätzchen:

100 ml Milch	Die Milch erhitzen, mit etwas frisch geriebener Muskatnuss und der Gewürzmischung würzen und die kochend heiße Milch in den Porridge rühren. Das Eigelb mit der Petersilie unter den Porridge geben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz cremig aufschlagen, ebenfalls unter den Porridge heben und mit Chilisalz abschmecken.
Etwas frisch geriebene Muskatnuss	
Arabisches Kaffeegewürz	
50 g Porridge (ersatzweise Zarthaferflocken und etwas Kaffeepulver)	Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl darin verteilen.
1 Eigelb	Je 1 bis 2 EL der Masse zu Plätzchen in die Pfanne setzen und auf beiden Seiten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Gewürzmischung aus der Mühle würzen.
1 TL frisch geschnittene Petersilie	
1 Eiweiß	
Salz	
Mildes Chilisalz	Den Apfel-Wirsing auf warmen Tellern anrichten, die Plätzchen anlegen, den Rehrücken in 8 gleich große Stücke schneiden und auf den Tellern verteilen. Die Sauce nochmals aufschäumen und außen herumträufeln.
Öl zum Braten	



Dessert: Ludwig Heer

Spekulatius-Kaiserschmarrn mit Glühweinbeeren, Sauerrahmsorbet und Gewürzschokolade

Zutaten für 4 Personen

Für den Kaiserschmarrn:

50 g Butter
3 Eier
15 g Zucker
75 ml Milch
75 g Mehl
1 Vanilleschote
1 Zitrone
40 g getrocknete Früchte
20 ml Rum
40 g Mandelblättchen
(40 g) Zucker
80 g Gewürzspekulatius
Puderzucker

Die Butter in einer Pfanne bräunen und durch ein Sieb passieren.

Die Eier trennen. Eigelb, Mehl und Milch glattrühren.

15 g der braunen Butter, das Mark der Vanille und die Schale der Zitrone (Abrieb) einrühren.

Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif schlagen und unter die restliche Masse heben.

Die Früchte in Würfel schneiden und in Rum tränken.

Die restliche braune Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse zugeben und mit den getränkten Früchten und den Mandelblättchen bestreuen.

Die Pfanne bei 180 Grad Umluft ca. 6 Minuten in den Ofen stellen.

Danach etwas Zucker (nach Geschmack) in die Pfanne geben, den Kaiserschmarrn wenden und "zerrupfen".

Die Spekulatius grob zerbröseln, dazugeben und alles zusammen karamellisieren lassen.

Beim Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für die Glühweinbeeren:

10 g Speisestärke
200 ml Glühwein
40 g Zucker
200 g tiefgefrorene Beeren
(Himbeeren, Erdbeeren,
Heidelbeeren, Brombeeren,...)

Die Speisestärke mit ca. 30 ml Glühwein glattrühren.

Den restlichen Glühwein mit dem Zucker aufkochen und mit der angerührten Stärke abbinden.

Die Beeren in gefrorenem Zustand hinzugeben, umrühren und von der Herdplatte nehmen.

Für das Sauerrahmsorbet:

500 g Sauerrahm
100 g Magermilchpulver
70 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Zitrone

Sauerrahm, Magermilchpulver, Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und Zitronensaft glattrühren und in einer Eismaschine frieren.

Für die Gewürzschokolade:

100 g weiße Kuvertüre
Curry
rosa Pfeffer
Kardamom

Die Kuvertüre mit den Gewürzen abschmecken, temperieren, möglichst dünn auf eine stabile Folie streichen, in Dreiecke schneiden und im Kühlschrank aushärten lassen.

Kaiserschmarrn, Glühweinbeeren und Sauerrahmsorbet anrichten und mit der Gewürzschokolade und der Honigkresse garnieren.