



**| Kerner's Köche – Menü am 14.10.2017 „Ur-Besetzung“ |**  
**Mit Ralf Zacherl, Johann Lafer, Rainer Sass, Tim Mälzer, Sarah Wiener**



**Vorspeise: Ralf Zacherl**

**Tintenfisch – Sellerie – Chili**

**Zutaten für 4 Personen**

**Für die Sellerie-Creme:** Den Knollensellerie, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kirschgroße Stücke schneiden. Alles in einen Dämpfeinsatz geben, salzen und im Schnellkochtopf mit etwas Wasser bzw. Brühe bei Stufe 1 für ca. 6 Minuten dämpfen.

500 g Knollensellerie  
1 Küchenzwiebel, klein  
1 Knoblauchzehe  
1-2 EL Crème fraîche  
1 Bio-Limone  
Muskatnuss  
Meersalz  
Zucker

Wenn der Sellerie weich ist, auf ein Sieb geben und fein pürieren (am besten im Mixerglas), je nach Geschmack mit Limonenabrieb, Salz, Zucker, Muskat und Crème fraîche abschmecken und warm stellen.

4 Stangen Staudensellerie  
2-3 EL Tomaten  
Balsam Essig  
geröstete Korianderkörner

Den Staudensellerie schälen, quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Tomaten Balsam Essig, Koriander und Zucker marinieren.

**Für den Tintenchip:** Während der Sellerie dämpft, die Calamaretti in ca. 2 cm breite Ringe schneiden. Wasser, Öl, Mehl, Stärke, Sepia und nach Geschmack Chilipulver in einem schmalen, hohen Gefäß zu einer homogenen Masse mixen. Die Masse am besten mit einem Esslöffel dünn in einer sehr gut beschichteten Pfanne (18 cm) verteilen und bei ca. 160 Grad langsam daraus Chips braten.

70 ml Wasser  
50 ml neutrales Pflanzenöl  
10 g Mehl  
5 g Stärke  
4- 6 g Sepia-Tinte  
Meersalz

Je nach Geschmack Chilipulver

Den Rest der Masse kann man einfach einfrieren, auftauen, erneut mixen und neue Chips braten.

**Für den Tintenfisch:** Jetzt die Calamaretti sehr heiß in sehr wenig Öl kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend die Kirschtomaten in dieselbe Pfanne geben, bis diese leicht aufplatzen. Butter, Knoblauch, Thymian und Chili zugeben. Die Hitze reduzieren und kräftig abschmecken.

8 St. Calamaretti, geputzt/  
küchenfertig  
70 g Butter  
1 Knoblauchzehe  
2-3 grüne Chili, halbiert entkernt  
(mittelscharf)  
2 Zweige Thymian  
8 Kirschtomaten  
schwarzer Pfeffer, Fleur de Sel,  
Olivenöl

Die Calamaretti würzen, zusammen mit den Tomaten schwenken, einen Spritzer Limettensaft dazugeben und zur Seite stellen.

Zum Schluss die Sellerie-Creme auf warmen Tellern verteilen und die Calamaretti, die Tomaten und die Chili darauf verteilen. Den Staudensellerie außen auf dem Teller drapieren. Mit dem Tintenchip verzieren und schnell servieren.