



**| Kerner's Köche – Menü am 30.09.2017 „Unser Erntedankfest“ |  
Mit Alfons Schuhbeck, Cornelia Poletto, Alexander Kumptner, Johann Lafer**



**Vorspeise: Alfons Schuhbeck**

**Marinierter Butternusskürbis mit Chilibirne, Saibling, Calamaretti und würzigen Kürbiskernen**

**Zutaten für 4 Personen**

- Für den Kürbis:** Den Kürbis schälen, ggf. Kerne entfernen, auf einer Aufschnittmaschine in 2 mm dicke Scheiben schneiden und in eine flache tiefe Form legen.  
400 g Butternusskürbis  
100 ml Wasser  
125 ml Weißweinessig  
125 g Zucker  
5 Scheiben Ingwer  
¼ TL mildes Currypulver  
50 ml Holunderblütensirup  
Salz, Sternanis
- Für den Saibling:** Zwei Saiblingsfilets halbieren und die Haut entfernen. Bei 80 Grad für 10 bis 12 Minuten in den Ofen schieben. Die anderen Saiblingsfilets ebenfalls halbieren, mit der Hautseite in das doppelgriffige Mehl legen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten kross braten, den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne saftig und glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Chilisalz würzen.  
4 Saiblingsfilets, mit Haut, entgrätet, à ca. 80 g  
2 EL doppelgriffiges Mehl  
1 EL Öl  
mildes Chilisalz
- Für die Calamaretti:** Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Calamaretti ganz oder in kleinere Stücke geschnitten darin verteilen. Knoblauch und Ingwer dazugeben und alles 30 bis 60 Sekunden anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die kalte Butter und die Petersilie unterrühren und mit Chilisalz würzen.  
½ TL Öl  
4 Calamaretti, geputzt  
1 Knoblauchzehe in Scheiben  
2 dünne Scheiben Ingwer  
1 EL kalte Butter  
1 TL Petersilie, Mildes Chilisalz
- Für die Birnenspalten:** Die Birne waschen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren. Die Chilischote hinzufügen, die Birnenspalten von beiden Seiten darin andünsten und die Butter hineinschmelzen lassen.  
1 rotbackige Birne  
1 bis 2 TL Puderzucker  
1 aufgeschlitzte rote Chilischote  
1 EL Butter
- Für die Kürbiskerne:** Die Kürbiskerne in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur rösten, bis sie zu knacken beginnen. Die Pfanne vom Herd nehmen, mit Puderzucker, Currypulver und Chilisalz bestreuen und die Kerne darin wenden. Aus der Pfanne nehmen.  
4 EL Kürbiskerne  
1 TL Puderzucker  
¼ TL mildes Currypulver  
Mildes Chilisalz  
Kürbiskernöl zum Beträufeln  
Kresse
- Die Kürbisscheiben abtropfen lassen, mittig auf Teller legen und die Birnenspalten anlegen. Zweierlei Saibling und Calamaretti darauf anrichten, mit Kresse garnieren, mit den Kürbiskernen bestreuen und nach Belieben mit Kürbiskernöl beträufeln.



## Zwischengang: Cornelia Poletto

### „Kartoffel-Panino“ mit Steinpilzen und Kräutersalat

#### Zutaten für 4 Personen

**Für die Panini:**  
4 große festkochende Kartoffeln à  
150 g grobes Meersalz  
4 dünne Scheiben  
Rosmarinschinken  
4 Scheiben Trüffel-Scamorza oder  
würziger Raclettekäse  
5 EL Olivenöl  
Pfeffer aus der Mühle  
4 Zweige Salbei  
40 g Butter  
Küchengarn zum Binden

Kartoffeln falls nötig waschen und mit Schale in mit Meersalz gewürztem Wasser ca. 30 Minuten garen. Um herauszufinden, ob die Kartoffeln fertig sind, einfach mit einem kleinen, spitzen Messer hineinstechen. Gleitet es mühelos hindurch, sind die Kartoffeln fertig. Abgießen, abschrecken und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kartoffeln pellen, auf den langen Seiten oben und unten etwas flach schneiden und längs halbieren. Ebenfalls die Schinkenscheiben halbieren.

Je eine halbierte Schinkenscheibe auf vier der Kartoffelhälften legen, darauf die Käsescheibe, darauf wieder halbierte Schinkenscheiben legen.

Zum Schluss die restlichen Kartoffelhälften als Deckel oben auflegen.

Auf die Panini je ein Salbeiblatt legen und nun alles mit Küchengarn zusammenbinden.

„Panini“ in einer Pfanne von beiden Seiten in 20 g heißer Butter goldbraun anbraten, salzen und pfeffern, etwas Salbei in die Pfanne geben. Gegebenenfalls in eine mit den anderen 20 g ausgebutterte feuerfeste Form setzen, den restlichen Salbei zugeben und die „Panini“ auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

**Für die Steinpilze:**  
8 kleine Steinpilze  
(Champagnerkorken)  
Butter zum Braten  
Jeweils 1 Rosmarin- und  
Thymianzweig  
3-4 Zehen Knoblauch  
1 EL glatte Petersilie, fein  
geschnitten  
Salzflocken, Pfeffer aus der Mühle  
100 g Kräutersalatmix  
2 EL Trockenbeerenauslese Essig  
40 ml Traubenkernöl  
2 EL Walnussöl

Die Steinpilze putzen und halbieren.

In schäumender Butter mit den Kräuterzweigen nach Geschmack und den angedrückten Knoblauchzehen braten und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Essig und Öle miteinander verrühren, salzen und pfeffern.

Den Kräutersalatmix mit dieser Vinaigrette marinieren.

Wer noch Kräuter übrig hat, kann Rosmarin, Petersilie und Salbei in reichlich Öl frittieren.

Zum Anrichten jeweils eine Kartoffel auf einen Teller setzen und mit dem Kräutersalat und den Steinpilzen servieren. Die frittierten Kräuter darüber verteilen.

Wer mag, kann auch etwas Kürbiskern- und Walnussöl und Kürbiskerne über den Kräutersalat geben.



**Hauptspeise: Alexander Kumptner**

## **Langsam konfierte Schweinebäckchen mit Roter Bete im Rettich-Fond**

**Zutaten für 4 Personen**

- Für die Schweinebäckchen:** Die Schweinebäckchen salzen und pfeffern und bestenfalls bei ca. 80 Grad für mehrere Stunden in geschmolzenem Gänsefett konfieren. Aus dem Fett herausnehmen und in dem Schweinejus mit etwas Rosmarin und einer angedrückten Knoblauchzehe glasieren bis die Backe einen schönen Glanz hat.
- 8 Schweinebäckchen
  - 500 ml Gänsefett
  - Salz, Pfeffer
  - 1 Zweig Rosmarin
  - 1 Knoblauchzehe
- Etwas Schweine- oder Kalbsjus
- Für die Rote Bete:** Die gekochte Rote Bete in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in etwas Butter glasieren. Nach und nach etwas Essig dazugeben und damit schön abglänzen, etwas Orangenschale darüber reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die rohe Rote Bete auf einer Aufschnittmaschine ganz dünn aufschneiden und nur mit etwas Balsamico Essig marinieren. Zum Schluss die fein geschnittene Jungzwiebel zur glasierten Rote Bete geben.
- 3 Rote Bete, gekocht
  - 1-2 Rote Bete, roh
  - 50 g Butter
  - 1 Jungzwiebel
  - 1 Orange
  - Balsamico Essig
- Für den Rettich-Fond:** Den Geflügelfond und die Sahne aufkochen und etwas einreduzieren. Nun mit dem Stabmixer den Rettich einmischen. Die gesamte Flüssigkeit durch ein feines Sieb seihen, wieder in einen Topf geben und mit kalter Butter auf die richtige Konsistenz bringen. Zum Schluss mit fein geschnittenem Schnittlauch vollenden.
- 250 g Geflügelfond
  - 180 g Sahne
  - 250 g Rettich aus dem Glas
  - Etwas kalte Butter
  - ½ Bund Schnittlauch
  - Etwas Kürbiskernöl
- Die warme Rote Bete zusammen mit den Schweinebäckchen anrichten. Darauf die roh marinierte Rote Bete geben und zum Schluss den Rettich-Fond angießen und mit Kürbiskernöl vollenden.



**Dessert: Johann Lafer**

## **Abgeflämmte Kürbis-Blüten mit Zwetschgensorbet**

**Zutaten für 4 Personen**

- Für das Zwetschgensorbet:** Für das Sorbet die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Zwetschgen, den Zitronensaft, den Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und mit Chili würzen. 5 Minuten köcheln lassen und dann pürieren. Anschließend die Masse abkühlen lassen.
- 600 g Zwetschgen
  - 100 g Zucker
  - 1 Zitrone
  - 100 ml Wasser
  - 3 cl Gin
  - 1 Eiweiß
  - Chiliflocken
  - Rote-Bete-Saft
- Den Gin und das Eiweiß zugeben und unterrühren. Für eine schöne rote Färbung einen Schuss Rote-Bete-Saft dazugeben. Die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren.
- Für den Strudelteig:** Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 3 Blätter Strudelteig
  - 50 g Butter
- Die Butter schmelzen, die Strudelblätter dünn damit bestreichen und übereinander legen. Anschließend in 12 gleichgroße Quadrate schneiden. Die Quadrate in 12 Vertiefungen eines Muffinsblechs legen und andrücken. Die Ecken dürfen etwas hervorstehen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 8-10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- Für die Kürbis-Blüten:** Den Kürbis im Ganzen in den Ofen schieben und bei 150 – 180 Grad für 1,5 Stunden garen. Anschließend durch die Flotte Lotte oder ein Sieb passieren. 50 g von dem Mus mit dem Zucker, dem Orangensaft und dem Vanillemark gut durchrühren. Die Eier und die Butter zugeben und unter Rühren auf 75 Grad erhitzen. Die Kürbiscreme im Kühlschrank (oder auf einem Eiswasserbad) abkühlen lassen.
- 1 Muskatkürbis
  - 75 g Zucker
  - 60 ml frisch gepresster Orangensaft
  - ½ Vanilleschote
  - 2 Eier
  - 100 g Butter
- (Das restliche Kürbis-Mus kann einfach in Portionen im Tiefkühlfach eingefroren und nach Bedarf (zum Beispiel für eine Kürbissuppe) wieder aufgetaut werden)
- 100 g Zucker
  - 50 g Wasser
  - 2 Eiweiß
  - 1 Prise Salz
- Den Zucker in dem Wasser für 20 Minuten einkochen lassen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, den aufgelösten Zucker langsam in die Eiweißmasse gießen und dabei weiter schlagen. Dadurch bekommt man einen schön festen Eischnee. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Strudelblüten auf eine Platte setzen, mit der Kürbiscreme befüllen. Einen guten Tupfen Eischnee darauf setzen und mit dem Bunsenbrenner vorsichtig goldbraun abflämmen.
- Für die Zabaione:** Die Zutaten verrühren und auf dem heißen Wasserbad intensiv schlagen.
- 4 Eigelb
  - 80 g Zucker
  - ½ Zitrone
  - 100 ml Weißwein
- Einen Zabaione-Spiegel auf einen Teller geben, eine Kürbisblüte darauf setzen und mit dem Sorbet servieren.