



## | Kerner's Köche – Menü am 08.07.2017 „Überraschungsmenü“ | mit Alfons Schuhbeck, Johann Lafer, Cornelia Poletto, Meta Hildebrand



**Vorspeise: Alfons Schuhbeck**

### **Surf and Turf mit Wachtelei und Mini-Mango-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rind und den Lachs:** Das Rinderfilet und den Lachs in Scheiben schneiden.

200 g Rinderfilet

Etwa 3 Scheiben Lachs, geräuchert  
Butter

Das Rind in einer Pfanne in schäumender Butter anbraten und von der Platte nehmen. In der Resthitze der Pfanne ziehen lassen, erst dann nach Geschmack würzen.

**Für den Mango-Salat:** Die Mango in Würfel schneiden und mit einer Chiligewürzmischung würzen.

½ - 1 Mango Den Ingwer zu den Mangowürfeln reiben und durchrühren.

etwas Ingwer

Chiligewürz

**Für den Joghurt:** Den Joghurt mit Salz, Zucker und Limettenabrieb anrühren.

150 g Joghurt

Abrieb einer Limette

Salz

Zucker

2-3 Scheiben Toastbrot

Das Toastbrot in kleinere Quadrate schneiden und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

6-8 Wachteleier Nun die Wachteleier in eine Pfanne schlagen und ein Stück Butter

dazugeben, die Pfanne vom der Flamme nehmen, die Eier durchrühren

Gewürzgurken und würzen.

Die Toastscheiben aus der Pfanne nehmen, den Joghurt auf die Toastquadrate geben und darauf jeweils eine halbierte Gewürzgurke legen.

Das Fleisch in der Mitte des Tellers anrichten und darauf das Rührei drapieren. Den Lachs neben dem Rinderfilet drapieren.



**Zwischengang: Johann Lafer**

## **Krustentiereintopf**

**Zutaten für vier Personen**

- Für den Eintopf:**
- 2 Zwiebeln
  - 2-3 Schalotten
  - 1 Stängel Zitronengras
  - Knoblauch
  - Ingwer
  - 1 Languste
  - 10 Gambas
  - 5 Kaisergranat
  - 1 Taschenkrebs
  - Brühe
  - 2 Tamarillo
  - Weißwein
  - 100 g Butter
  - Chilipulver
  - Salz
  - 1 Limone
  - 1 Granatapfel
  - 1 Bund Koriander
  - Tortilla Chips
- Die Languste längs aufschneiden, mit der Schnittseite in die Pfanne legen und anbraten. Zwiebeln, Schalotten und Zitronengras grob hacken. Zusammen mit etwas grob gehacktem Knoblauch und Ingwer zu der Languste geben.
- Anschließend die Languste aus der Schale lösen und klein schneiden. Beiseite legen. Den Sud in der Pfanne mit Chili und Salz würzen.
- Eine Tamarillo aufschneiden und hinzugeben. Mit Weißwein und Brühe aufgießen.
- Die Schalen der Gambas und der Kaisergranate in die Pfanne geben und das Ganze köcheln lassen.
- Erneut würzen und einkochen lassen. Anschließend den Sud durch ein Sieb passieren.
- Den Blumenkohl vom Strunk befreien, grob zerteilen und in gesalzenem Wasser mit den aufgebrochenen Beinen des Taschenkrebses kochen.
- Die Gambas, die Kaisergranate und die Languste in dem Sud bei ca. 90 Grad garen und ziehen lassen. Mit der Butter abbinden und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Limonenabrieb abschmecken. Das Korianderkraut, die Granatapfelkerne und die weitere Tamarillo geschält und in Spalten geschnitten dazugeben.
- Den Blumenkohl in eine große Schale geben, den Krustentiereintopf darüber geben und mit Tortilla Chips dekorieren.



**Hauptspeise: Cornelia Poletto**

## **Rehrücken mit Birnen-Bohnen-Speck-Salat und Lakritzsoße**

**Zutaten für vier Personen**

### **Für den Birnen-Bohnen-Speck-Salat:**

1 kg lila Kartoffeln  
6 Scheiben Baconspeck  
4-5 EL Zucker  
3 Birnen  
Birnenessig (oder anderen  
Fruchtessig)  
Salz  
Pfeffer  
½ Bund Schnittlauch

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und bissfest garen.

Den Bacon in Streifen schneiden, in einer Pfanne kross braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Birnen und die lila Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in die Pfanne mit dem karamellisierten Zucker legen. Einen Schuss Birnenessig angießen. Anschließend die Birnenscheiben zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren.

**Für den Rehrücken:**  
600 g Rehrücken  
einige Zweige Thymian  
Butter  
Salz

In einer weiteren Pfanne Thymian und Butter aufschäumen lassen. Den Rehrücken salzen und in der heißen Pfanne anbraten. Bei 160 Grad für etwa 10 – 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Darauf achten, dass der Rehrücken innen noch rosa ist.

Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und in Alufolie 3-4 Minuten ruhen lassen.

**Für die Soße:**  
2-3 rote Zwiebeln  
Frische Kräuter  
Pfeffermischung  
200 g getrocknete Pflaumen  
etwas Lakritz  
Rotwein  
Portwein  
Kaffeelikör  
Wildfond

Die roten Zwiebeln und die Kräuter in einer Pfanne mit den Backpflaumen und Lakritz glasig anschwitzen. Mit der Pfeffermischung nach Geschmack würzen. Das Ganze mit Rotwein und Portwein ablöschen und einem Schluck Kaffeelikör abschmecken. Mit Wildfond aufgießen und um die Hälfte einkochen lassen.

Den Kartoffel-Birnen-Salat mit Kräutern in einem Halbkreis auf dem Teller anrichten. Das Reh aus der Folie nehmen und mit Fleur de Sel würzen. Mit Backpflaumen und der Soße fertig stellen.



## Dessert: Meta Hildebrand

### Timbale à la Meta

#### Zutaten für vier Personen

#### Für die Lasagneblätter:

6 Lasagneblätter  
1 TL Salz  
100 g Zucker

Die Lasagneblätter in Streifen schneiden und vier Kreise ausstechen. Wasser mit dem Salz und dem Zucker aufkochen und die Lasagnestreifen und Kreise hineingeben.

Wenn die Lasagneblätter die gewünschte Konsistenz erreicht haben, mit Eiswasser abschrecken.

#### Für das Eis:

ca. 2 EL dunkler Balsamico  
etwa 200 ml Sahne  
2-3 EL Mascarpone  
2-3 TL Crème fraîche

Den Balsamico mit Sahne, Mascarpone und Crème fraîche verrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht wird.

1 Schale Johannisbeeren  
etwa 200 ml Sahne  
2-3 EL Mascarpone  
Zucker  
Weiß-/Süßwein

Johannisbeeren mit Mascarpone, Sahne, Zucker und einem Schuss Süßwein zu einer cremigen Masse pürieren.

2-3 EL Mascarpone  
Szechuanpfeffer  
Weiß-/Süßwein  
etwa 200 ml Sahne

Mascarpone mit Szechuanpfeffer, einem Schuss Süßwein und Sahne mischen.

Anschließend die unterschiedlichen Eissorten nacheinander in die Eismaschine geben, bis sie fest sind. Jeweils in einen Spritzbeutel füllen und bis zur weiteren Verwendung in das Gefrierfach stellen.

#### Für den Beerensalat:

1 Schale Blaubeeren  
½ Schale Himbeeren  
Mandelblätter  
2 EL Süßwein  
1 EL Zucker  
2 EL zerdrückte Mandelblätter  
Kakaopulver  
gefriergetrocknete Himbeeren  
Minzeblätter

Für den Beerensalat die Blaubeeren (einige Beeren als Deko zurücklegen), die Himbeeren, Süßwein, Zucker und die zerdrückten Mandelblätter pürieren. In die Tiefkühltruhe stellen und im 20-Minuten-Takt umrühren.

Einen Lasagnestreifen in einen Ring legen. Darin abwechselnd Beeren und Eis stapeln. Dabei je eine Schicht von jeder Eissorte in den Ring geben. Den runden Lasagnedeckel in dem Kakaopulver wenden und als Deckel auf das Schichteis legen.

Mit Minzeblätter, dem Beerensalat und den restlichen Blaubeeren dekorieren und mit Himbeerstaub bestäuben.