



| Kerner's Köche – Menü am 08. April 2017 |
mit Alexander Herrmann, Sebastian Lege, Johann Lafer, Sarah Wiener



Vorspeise: Alexander Herrmann

Roh mariniertes Damwild mit süß-sauren Pilzen

Zutaten für vier Personen

- Für das Damwild-Tatar:** Den Damwildrücken in feine Würfel schneiden.
400 g Damwildrücken, ausgelöst, Die Butter in einer kleinen Pfanne mit den angedrückten Wacholderbeeren
frisch (alternativ: Hirsch oder Reh) und etwas Zitronenschale einmal kräftig aufschäumen lassen, zur Seite
ziehen, etwas abkühlen lassen und lauwarm unter die vorbereiteten
1 EL Butter Damwildwürfel mischen.
5 Wacholderbeeren
1 Zitrone
- 80 g Macadamia-Nüsse Die Macadamia-Nüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad
Umluft ca. 12 Minuten hellbraun rösten.
- Für die süß-sauren Pilze:** Die Champignons putzen, schneiden und vierteln, ohne Fett in eine Pfanne
geben, erhitzen und von allen Seiten rösten.
15 braune Champignons
1 TL brauner Zucker Anschließend den braunen Zucker, etwas Olivenöl, sowie die
1 EL alter, sämiger Aceto Thymianzweige hinzugeben, rasch durchschwenken, sofort in eine kleine
Balsamico Schüssel umfüllen und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Balsamico
2 Zweige Thymian abschmecken und mit Olivenöl und einem Schuss Macadamia-Öl (und ggf.
1 EL Macadamia-Öl (alternativ: etwas Brühe) marinieren.
Haselnussöl)
0,1 l Brühe
0,1 l Olivenöl
Salz
Pfeffer
- 1 grüner Apfel (Granny Smith) Den Apfel in Würfel schneiden und unter das Tatar mischen.
- 2 EL Crème fraîche Die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und dem Brotgewürz
1 TL Brotgewürz anrühren und abschmecken.

Das Tatar auf einem Teller anrichten und mit den Champignons und der
Crème fraîche garnieren. Die Macadamia-Nüsse mit einer feinen Reibe
darüberraaspeln.