



**| Kerner's Köche – Menü am 22.04.2017 |**  
**mit Cornelia Poletto, Ralf Zacherl, Alfons Schuhbeck, Johann Lafer**



**Vorspeise: Cornelia Poletto**

**Vitello tonnato**

**Zutaten für vier Personen**

**Für das Kalb:**

ca. 400g Kalbsoberschale oder Rücken, vom Metzger pariert  
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian  
2 Knoblauchzehen  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl zum Braten  
Rollbratenband zum Binden

Für den Kalbsbraten den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Das Fleisch mit Rollband in Form binden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch von allen Seiten anbraten. Dann im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten garen.

Das Fleisch abkühlen lassen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Stunden kühl stellen. Die Folie entfernen und das Fleisch in dünne Scheiben schneiden.

**Für die Thunfischsoße:**

2 Eier  
250 ml Rapsöl  
½ Knoblauchzehe  
120 g Thunfisch in Olivenöl  
1 TL kleine Kapern in Meersalz  
1 Sardellenfilet  
Limettensaft  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Limettenfilets  
Kapernäpfel  
Schnittlauchröllchen zum Garnieren

Die Eier mit dem Öl zur Mayonnaise aufschlagen, eine halbe Knoblauchzehe und etwas Kapernwasser mit verarbeiten. Den abgetropften Thunfisch, die Kapern und das Sardellenfilet vorsichtig in die Mayonnaise mixen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen. Wenn die Thunfischsoße zu dick ist, einfach etwas Kalbsbrühe oder Wasser angießen.

Zum Anrichten das aufgeschnittene Fleisch auf 4 Tellern anrichten und mit der Thunfischsoße, Limettenfilets, Kapernäpfeln und Schnittlauch fertig stellen.

Tipp: Füllt man die Thunfischsoße in kleine Spritzflaschen, kann man die Soße wunderbar auf dem Fleisch garnieren. Damit wird das Vitello tonnato etwas leichter und ertrinkt nicht in der eigenen Soße.



**Zwischengang: Ralf Zacherl**

## **Steak Tatar 2.0 mit Gurkenjoghurt**

### **Zutaten für vier Personen**

#### **Für das Steak Tatar:**

600 g US – Rindernacken (das Fleisch sollte ca. 20 % Fettanteil haben)  
1 Eigelb (frisch!)  
2 EL ganz kleine Schalottenwürfel  
1 EL Butter  
1 TL Kapern  
3 Sardellenfilets, ganz fein gehackt  
2 TL Ketchup  
2 TL groben Senf  
1 TL Sojasoße  
Chilisoße  
2 cl. Weinbrand  
feines Meersalz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Pflanzenöl

Für das Steak Tatar die Schalottenwürfel in der Butter goldgelb anschwitzen.

Das Fleisch in grobe Stücke schneiden, salzen, pfeffern und grob wölfen.

Danach das Eigelb, die Schalottenwürfel, die Kapern, die fein gehackten Sardellenfilets, nach Geschmack den Senf, den Weinbrand, den Ketchup, Chilisoße und die Sojasoße zugeben und gut durcharbeiten.

Jetzt mit Hilfe eines Rings 4 Steaks formen und in einer heißen Pfanne mit sehr wenig Öl auf jeder Seite ca. 60 Sekunden scharf anbraten.

#### **Für den Joghurt:**

1 Salatgurke  
1 EL ganz feine Schalottenwürfel  
350 g griechischer Joghurt (10% Fett)  
¼ TL Kreuzkümmel  
¼ TL Koriandersamen  
Chilisoße  
2 EL frisch geschnittener Dill  
2 TL frisch geschnittene Minze  
1 EL Olivenöl  
Zitronensaft und Abrieb  
Meersalz

Für den Joghurt, die gewaschene Gurke fein raspeln und gut salzen. Den Kreuzkümmel und die Koriandersamen ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis es anfängt zu duften, dann fein mörsern und zum Joghurt geben. Die Gurken in einem Sieb abtropfen lassen und zum Joghurt geben, die restlichen Zutaten unterrühren und mit Salz und einem Spritzer Chilisoße frisch abschmecken.

Die Steaks auf den Gurkenjoghurt setzen und mit etwas Dill garnieren.

Je nachdem, wozu das Essen geplant ist, ob als kleine Vorspeise oder als Hauptgang, kann vom Feldsalat über Chips bis Tabouleh oder Couscous alles dazu serviert werden.

**Achtung, da dieses Gericht rohes Fleisch und Eigelb enthält bitte auf ausreichend Kühlung, keine großen Standzeiten, frische Zutaten und Hygiene achten.**



## Hauptspeise Alfons Schuhbeck

### Backhendl auf Kartoffel-Bärlauch-Salat mit Buttermilchremoulade

#### Zutaten für vier Personen

**Für das Backhendl:**  
150 g Naturjoghurt  
1 EL Brathendlgewürz  
4 Hähnchenbrustfilets (à 150 g)  
150 g Panko oder Weißbrotbrösel  
Öl zum Braten  
Chilisalز  
Abrieb einer Zitrone

Den Joghurt mit der Gewürzmischung glatt rühren und mit Chilisalز und dem Abrieb einer Zitrone abschmecken. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und schräg in je 3 bis 4 Stücke schneiden. Mit dem Joghurt mischen. Die Weißbrotbrösel in einen tiefen Teller geben und die Hähnchenstücke darin wenden, dabei die Panade nicht zu fest andrücken. Das Backhendl wird besonders fein, wenn man die Hendlstücke über Nacht in der Joghurt-Marinade ziehen lässt.

Etwa fingerbreit Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Fleischstücke darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten knusprig goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Kartoffelsalat:**  
1 kg festkochende Kartoffeln  
Salz  
1 kleine Zwiebel  
1 Salatgurke  
6 Radieschen  
350 ml Geflügelbrühe /  
Gemüsebrühe  
3 EL Weißweinessig  
1 bis 2 TL scharfer Senf  
Mildes Chilisalز  
1 Prise Zucker  
3 EL gebräunte Butter oder Öl  
1 Handvoll Bärlauchblätter, in  
Streifen geschnitten

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln möglichst heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und noch heiß weiter verarbeiten.

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in ca. 100 ml Wasser oder Brühe einige Minuten weich köcheln, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Die Gurke in Scheiben hobeln, die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben hobeln.

Die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf verrühren, mit Chilisalز, Salz und Zucker würzen und eine Handvoll Kartoffeln hinein mixen. Nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden wird. Anschließend die gebräunte Butter mit Zwiebeln, Gurken, Radieschen und Bärlauch unterheben, etwas ziehen lassen und nach Bedarf nochmals nachwürzen.

**Für die Remoulade:**  
1 Ei  
½ kleine Essiggurke  
½ TL Kapern  
50 g Schmand  
2 EL Buttermilch  
½ TL scharfer Senf  
1 EL Schnittlauch  
einige Tropfen Zitronensaft  
1 Zitrone  
Zucker  
mildes Chilisalز

Das Ei etwa 10 Minuten hart kochen, pellen und halbieren. Eine Hälfte klein hacken, die andere Hälfte anderweitig verwenden oder einfach essen. Die Gurke in kleine Würfel schneiden. Die Kapern ebenfalls klein schneiden. Den Schmand mit der Buttermilch und dem Senf verrühren. Schnittlauch, Essiggurken, Ei und Kapern dazugeben. Mit Zitronensaft, 1 Prise Zucker und Chilisalز abschmecken.

Das Backhendl auf einem Teller anrichten. Ein paar Salatblätter mit Zitrone und Öl beträufeln und neben das Hendl legen. Den Kartoffelsalat daneben setzen und einige Zitronenschnitze mit auf den Teller legen.



## Dessert Johann Lafer

### Erdbeerkuchen mit Erdbeer-Joghurteis

#### Zutaten für den Kuchen

- Für den Erdbeerkuchen:** Die zimmerwarme Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und dann alles zusammen mit den Mandeln und Mandellikör unterheben.
- 130 g Butter
  - 80 g Puderzucker
  - 2 Eier
  - 60 g Mehl
  - 1 TL Backpulver
  - 70 g gehackte, geröstete Mandeln
  - 70 ml Mandellikör
- Die Masse in die Springform geben und ca. 20 Minuten bei 160 Grad backen. Abkühlen lassen.
- Die Erdbeeren waschen und putzen.
- 1 Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben
- 200 g Erdbeeren fein mixen und mit Zitronensaft, dem Abrieb der Limette und Gelierzucker ca. 3-4 Minuten kochen lassen.
- 200 g Erdbeeren  
Saft von 1 Zitrone  
100 g Gelierzucker  
Abrieb einer Limette
- Die geputzten Erdbeeren nun mit Hilfe eines Schaschlikspießes zunächst in das Erdbeerpüree tunken und auf den ausgekühlten Teig setzen. Auskühlen lassen.
- 1 kg kleine Erdbeeren
- Sahne mit Puderzucker, dem Abrieb einer Limette und Sahnesteif schön cremig schlagen.
- 1 l Sahne (33 %) oder  
Crème Double  
80 g Puderzucker  
Abrieb einer Limette
- Nun um die Torte, die mit den Erdbeeren belegt ist, einen großen verstellbaren Tortenring, setzen. (2 cm Zwischenraum zum Kuchen). Diesen Zwischenraum mit der Sahne auffüllen, obendrauf eine Bordüre spritzen
- 1 Päckchen Sahnesteif
- Mit den Mandelblättchen bestreuen und den Tortenring abnehmen.
- 100 g gebräunte Mandelblättchen
- Für das Erdbeer-Joghurteis:** Alle Zutaten zu einem Multizerkleinerer einer Küchenmaschine geben und daraus ein Eis mixen.
- 300 g gefrorene Erdbeeren
  - 100 g griechischer Joghurt
  - Saft und Schale von 1 Limette
  - 2 EL Erdbeerlikör
  - 1 EL Vanillezucker
  - 2 EL Erdbeermarmelade
- Entweder sofort servieren oder in den Tiefkühler stellen.
- Ein Stück Kuchen auf einem Teller anrichten und eine Nocke Eis daneben setzen.