



| Kerner's Köche – Menü am 29.04.2017 | **mit Nelson Müller, Maria Groß, Johann Lafer, Ludwig Heer**



Vorspeise: Nelson Müller

Zweierlei von der Forelle mit Apfel-Radieschen-Sud und Brotchips

Zutaten für vier Personen

Für den Apfel-Radieschen-Sud:

3 saftige, süßsaure Äpfel
50 g Radieschenblätter
250 ml Apfelsaft
150 ml Mineralwasser
2 EL Limettensaft
4cl Gin
Puderzucker zum Süßen

Die Äpfel vierteln, entkernen und mit Schale in kleine Stücke schneiden. Die Radieschenblätter ohne Stiel ebenfalls klein schneiden. Nun die Apfelstücke und die Radieschenblätter in einen Standmixer geben. Apfelsaft und Mineralwasser dazu gießen und alles möglichst fein pürieren. Alternativ in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Dann den Limettensaft dazugeben und alles nochmals durchmischen. Den Sud je nach Süße der Äpfel und Geschmack mit Puderzucker nachsüßen, Gin hinzugeben.

Für die Forelle:

8 portionierte Forellenstücke (etwa
2 x 5 cm)
Salz
Pfeffer
Limette

Den portionierten Fisch auf ein eingeeiltes Backblech legen und würzen. Bei 80 Grad für etwa 15 Minuten in den Ofen schieben.

Für das Forellentatar:

400 g Forellenfilet
Zitronen-Olivenöl
Fleur de Sel
Zitronen-Pfeffer
½ Bund Schnittlauch
etwas Dill
1 Limette
Senf

Das Forellenfilet in feine Würfel und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden (je nach Belieben kann man anstatt des Schnittlauchs eine Schalotte fein würfeln und mit dem Fisch mischen). Den Fisch und den Schnittlauch mischen und mit Zitronen-Olivenöl, Fleur de Sel, Zitronen-Pfeffer und Senf würzen. Nach Belieben Dill fein hacken und mit etwas Limettensaft zu dem Tatar geben.

Für die Brotchips:

100 – 150 g geklärte Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
3 mm dicke Brotcheiben, mit der
Aufschnittmaschine geschnitten
(Sauerteigbrot bevorzugt)
1 Knoblauchzehe
Salz

Brot rund ausstechen, oder alternativ in Stifte oder Würfel schneiden. Butter erhitzen und die Kräuter, Knoblauch und die ausgestochenen Brotcheiben zugeben. Das Brot goldbraun frittieren und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Alternativ die Brotcheiben im Ofen kross ausbacken und anschließend würzen. Für dieses Rezept kann man gerne auch andere Öle (z.B. Limettenöl, Olivenöl, Traubenkernöl) oder andere Brote (z.B. Anisbaguette, Tomatenbaguette) verwenden.

Für die Miso-Mayo

3 Eigelb
200 ml Öl

Eigelb, Öl, Salz, Cayennepfeffer, Senf, Miso-Paste, Mayonnaise und Zitronensaft in einen schmalen Messbecher oder ähnliches Gefäß geben. Mit dem Stabmixer die Masse zu einer Mayonnaise aufschlagen.



Salz Am Ende noch einmal durchmischen, dass die Mayonnaise zu einer matten
Cayennepfeffer homogenen Masse wird. Nachschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.
1 EL Dijon Senf
1 EL Zitronensaft Das Forellentatar zu Nocken formen und zusammen mit der Forelle aus
2 EL Mayonnaise dem Ofen auf dem Teller anrichten und mit Kaviar dekorieren. Die
½ TL Miso-Paste Brotchips und Radieschenscheiben darauf drapieren. Etwas Miso-Mayo auf
Etwas Kaviar den Teller geben und den Apfel-Radieschen-Sud dazugeben.
1 Einwegspritzbeutel



Zwischengang: Maria Groß

Landei mit Brunnenkresse und Couscous

Zutaten für vier Personen

Für das Landei: Zwei Liter Wasser zum Kochen bringen und 3-4 Löffel Essigessenz dazugeben. In das sprudelnde Essigwasser die Eier (ohne Schale) hineingleiten lassen. Einige Zeit stocken lassen. Je nach Wunsch kürzer oder länger. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, herausnehmen und in ein vorbereitetes Wasserbecken geben. (Schüssel mit Wasser und Salz). Darin die Eier bis zum Anrichten lagern.

Für den Couscous: Den Rote-Bete-Saft mit Salz, geriebenem Ingwer, kleingeschnittenem Knoblauch, Cayenne, Zitronenabrieb und Muskat würzen. Aufkochen lassen und von der Flamme nehmen. Den Couscous und etwas Olivenöl hineingeben und umrühren. Das Ganze ziehen lassen. Anschließend die Apfelmstückchen, Chia Samen und die kleingeschnittenen Zuckerschoten dazugeben. Eventuell noch einmal abschmecken.

Ca. 200 g Couscous
Ca. 500 ml Rote-Bete-Saft
150 g Zuckerschoten
1 Apfel in Würfeln
Etwa 1-2 TL Chia Samen
Olivenöl
Salz
Muskat
Ingwer, gerieben
Knoblauch
Cayenne
Zitronenabrieb

Für den Sauerrahm: Die Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Den Sauerrahm mit dem Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb und den Gewürzen vermengen.

200 g Sauerrahm
1 TL Kurkuma
1 Zitrone
Salz
Cayenne
Zucker

Brunnenkresse
Essig
Zucker
1-2 EL Chia Samen

Einen guten Schuss Essig in einer Pfanne mit etwas Zucker reduzieren lassen, die Chia Samen dazugeben und einkochen lassen.
Für die Deko etwas Brunnenkresse mit Öl anmachen.

Zum Anrichten einen feinen Streifen Balsamico über den Teller ziehen. Den Couscous auf dem Teller anrichten und das Ei darauf drapieren. Die Chia-Samen-Reduktion darauf geben und das Ganze mit der Brunnenkresse garnieren.



Hauptspeise: Johann Lafer

Rosa gebratene Lammfilets mit gegrilltem Gemüse und Bärlauchmarinade

Zutaten für vier Personen

Für die Lammfilets: Von einem Rosmarinzweig die Blättchen abzupfen und klein hacken. Die Lammfilets in Olivenöl anbraten und je nach Geschmack die Thymianzweige dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarin würzen.
2 Zweige Rosmarin
2 EL Pankobrösel
8 parierte Filets
2 EL gutes Olivenöl
2 Thymianzweige
Salz, Pfeffer
1 EL Senf
Die Filets mit Senf bestreichen und die Pankobrösel darauf streuen. Anschließend die Filets unter dem Grill gratinieren und dabei langsam garziehen lassen.

Für das Gemüse: Die Paprika in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten bräunen. Anschließend häuten und in etwa 3 Stücke teilen.
4 kleine rote Zwiebeln
2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
10 EL gutes Olivenöl
Salz
Honig
Pfeffer
6 Mini Zucchini
6 Mini Auberginen
20 blanchierte, grüne Bohnen
Je 3 Thymian-, Rosmarinzweige
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
4 EL weißer Balsamicoessig
Rote Zwiebeln schälen und halbieren. Mit Olivenöl, etwas Salz, Honig und Chili in einer Pfanne andünsten.
Die Zucchini und die Auberginen der Länge nach halbieren. Ebenfalls in der Grillpfanne braten. Die Paprika und die Bohnen mit Kräutern portionsweise in einer Grillpfanne mit Olivenöl braten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Das Gemüse mit Olivenöl und Essig in einer Schüssel marinieren.

Für die Bärlauchmarinade: Die Schalotten schälen, würfeln und in 20 g Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und den Fond angießen. Die Flüssigkeit nun einkochen lassen und die restliche Butter einrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Bärlauch fein hacken und dazugeben.
100 g Bärlauch
2 Schalotten
60 g Butter
100 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Alternativ kann auch eine leichte Vinaigrette aus Bärlauch, Schalotten, etwas Knoblauch, Olivenöl und Balsamicoessig angerührt und anschließend über das Gemüse und die Lammfilets gegeben werden.

Für die Kartoffeln: Die Kartoffeln in Salzwasser kochen. Anschließend in einer Pfanne mit Honig und Thymian durchschwenken.
2-3 Kartoffeln pro Person
Honig
Thymian
Auf einer großen Platte ein Salatbett anrichten. Das Gemüse mit der Bärlauchmarinade und den Lammfilets darauf anrichten.



Dessert Ludwig Heer

Gefüllte Dampfnudeln mit Chaisoße und Erdbeeren

Zutaten für vier Personen

Für die Dampfnudeln: 40 ml Milch, 40 g Mehl und die Hefe zu einem Vorteig verrühren und gehen lassen. Restliche Milch, restliches Mehl, weiche Butter, Eigelb, Salz und Zucker zugeben, verkneten und nochmals gehen lassen.

- ½ Würfel Hefe
- 100 ml Milch
- 250 g Mehl
- 2 Eigelb
- 30 g Butter
- 1 Prise Salz
- 10 g Zucker
- 40 g Nougat
- 50 g Butter
- 20 g Zucker

Den Nougat in 4 Stücke schneiden. Den Teig zu vier Kugeln formen, in jede Kugel einen Nougat Würfel einarbeiten. Die Kugeln im Dämpfer oder in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen (nicht kochen).

Für die Soße: Alle Zutaten in einem Topf vermengen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen. 5 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

- 250 ml Sahne
- 1 Eigelb
- 10 g Zucker
- 25 g Honig
- 2 g Speisestärke
- 20 g Chai Tee
- 20 ml Rum
- Nelke

Für die Garnitur: Die Erdbeeren vierteln und mit Zucker und Orangenlikör abschmecken.

- 400 g Erdbeeren
- Orangenlikör
- Zucker
- 8 Bonbons ohne Füllung
- Zimtzucker

Die Bonbons auf einer Silikonmatte in der Mikrowelle schmelzen, oder in einem Topf schmelzen und anschließend auf die Silikonmatte geben. Gleichmäßig abkühlen lassen, spiralförmig um einen Wetzstahl wickeln und vorsichtig abziehen.

Honigkresse oder Minze

Die Dampfnudel in einer Pfanne mit etwas Butter, Zimt und Zucker anbraten, bzw. karamellisieren lassen und mittig in einem tiefen Teller anrichten. Mit der Soße übergießen und mit Zimtzucker bestreuen. Die Erdbeeren kreisförmig um die Dampfnudel anrichten. Alles mit Honigkresse und einer Zuckerspirale garnieren.



Für die Rumtrüffel (für ca. 100 Stück):

- 200 g Butter
- 1 Vanilleschote
- 120 g Sahne
- 50 g Zucker
- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 160 g Bitterkuvertüre
- 70 ml Rum

- 400 g Kuvertüre
- 150 g Kakao Pulver

Die Butter schaumig schlagen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark auskratzen. Vanillemark und Schote zusammen mit Sahne und Zucker aufkochen und das Ganze durch ein Sieb passieren. Kuvertüre fein hacken, zusammen mit dem Rum zugeben und glattrühren.

Die Schokoladenmasse mit einem Schneebesen mit der Buttermasse verrühren.

Diese Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle 10 geben und 100 kleine Häufchen auf ein Backpapier dressieren.

Alternativ die Masse in einen Hohlkörper (Pralinenform) spritzen und die Kuvertüre darüber geben. Überschüssige Kuvertüre mit einem langen Messer abschaben und anschließend kühlen.

Nach ca. einer Stunde bei Raumtemperatur oder 10 Minuten im Kühlschrank diese Häufchen zu Kugeln rollen.

400 g Kuvertüre auf 32 Grad temperieren. Die Kugeln erst in Kuvertüre tauchen, dann in Kakao wälzen.

