



**| Kerner's Köche – Menü am 11.11.2017 „Das große Party-Special“ |
Mit Alexander Herrmann, Maria Groß, Christian Lohse, Mario Kotaska**



Vorspeise: Alexander Herrmann

**Geröstetes Blumenkohl-Couscous mit Orangen,
Gewürzen und lauwarmen Rehtranchen**

Zutaten für 4 Personen

Für das Blumenkohl-Couscous: Blumenkohl zu großen Röschen putzen und zusammen mit einer Prise Salz im Mixer zu kleinen Bröseln mixen. Die Brösel in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, bis sich leichte Röstaromen bilden. Anschließend mit Salz und Ras el-Hanout abschmecken.

1 Blumenkohl, mittelgroß
4 EL Ras el-Hanout
200 g Cashewkerne

Salz Die Cashewkerne in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft 10-12 Minuten hellbraun rösten. Die Cashewkerne zerkleinern und zu dem Blumenkohl-Couscous geben.

Öl

Für die Orangen : Die Orangen schälen und die Filets herausschneiden. Mit dem Weißweinessig marinieren.

3 Orangen

2 EL Weißweinessig

Für die Rehtranchen: Die Rehrückenfilets in 3 mm dünne Tranchen schneiden, auf einen tiefen Teller legen und rundum mit Sonnenblumen- und Kürbiskernöl einstreichen. Die Lorbeerblätter dazugeben und den langen Pfeffer darüber reiben. Das Ganze mit Klarsichtfolie abdecken und im Ofen bei 80 Grad lauwarm garen.

300 g Rehrückenfilet
200 ml Sonnenblumenöl
30 ml Kürbiskernöl
10 Stück Lorbeerblätter
1 EL langen Pfeffer
½ Bund Blattpetersilie

Für die Gemüsekonfetti: Für das Gemüsekonfetti aus dem Gemüse kleine Kreise ausstechen und anschließend kurz in Salzwasser blanchieren. Nach Belieben mit etwas Öl und Balsamicoessig beträufeln und ganz leicht salzen.

1 Karotte
1 Zucchini
¼ Knollensellerie
Olivenöl
Balsamicoessig
Kürbiskernöl

Den Salat auf Tellern verteilen, die Rehtranchen darauflegen, salzen und pfeffern. Die Orangenfilets darüber verteilen und alles mit dem Konfetti bestreuen. Anschließend mit Kürbiskernöl beträufeln.



Zwischengang: Maria Groß

Carpaccio / Ricotta / Limone

Zutaten für 4 Personen

Für das Carpaccio: Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und beiseite stellen.
400 g Rinderfilet - dry aged

Für das Brot: Für das Brot die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl mit den Händen einarbeiten und nach Geschmack etwa $\frac{1}{2}$ TL Salz dazugeben. Gut durchkneten – der Teig darf ruhig klebrig sein – und ein Brot formen. Dieses auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im warmen Ofen gehen lassen, bis es sich deutlich vergrößert hat.

Zum Aufbacken den Ofen auf 225 Grad erhitzen und das Brot in etwa 15 bis 20 Minuten fertig backen. Die Backzeit variiert, je nachdem wie man den Teig auf das Blech gegeben hat (als kompaktes Brot oder eher als längliches Baguette).

Für den Ricotta: Den Ricotta mit Salz, Pfeffer, etwas Limonenabrieb und einem Spritzer Limonensaft abschmecken. Beide Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden und die Ricotta-Creme darin einrollen. Dabei vorher noch etwas mit dem groben Salz würzen.

100 g Ricotta
Salz, Pfeffer
2 Limonen
1 gelbe Zucchini
1 grüne Zucchini

Für den Salat: Den Babyspinat auf etwas Oregano und Basilikum geben und mit etwas Essig und Öl anmachen. Die Selleriestangen in Würfel schneiden und einfach darüberstreuen.

100 g Babyspinat
 $\frac{1}{2}$ Bund Oregano
 $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
1-2 Stangen Sellerie
Olivenöl
Guten gereiften Essig
Sea Salt (Pyramidensalz)

Das dünn aufgeschnittene Fleisch auf den Salat legen und die Zucchinirollchen dekorativ daneben setzen. Alles noch einmal salzen und pfeffern und mit Essblüten dekorieren.

Essblüten



Hauptspeise: Christian Lohse

Kochschinkenpfannkuchen mit Mayonnaise-Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen

Für den Mayonnaise-Kartoffelsalat:

4-6 mehligkochende Kartoffeln
etwa ½ Glas Senf
2-3 Eigelb
½ l Sonnenblumenöl
Sea Salt (Pyramidensalz)
Schwarzer Pfeffer
Geflügelbrühe

1-2 Zwiebeln
1 Bund glatte Petersilie
Cornichons

Die Kartoffeln kochen, abgießen und schälen.

Den Senf (Menge nach Geschmack) zu den Eigelben geben und gut durchrühren. Das Ganze mit Sonnenblumenöl aufgießen, mit dem Schneebesen aufschlagen und nach Geschmack mit der Geflügelbrühe würzen.

Die Zwiebeln, die Cornichons und die Petersilie klein und die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in die Mayonnaise geben und vermengen.

Für die Kochschinkenpfannkuchen:

8-10 Scheiben Kochschinken
250 g Mehl
500 ml Milch
4 Eier
Reichlich Butter

Das Mehl mit der Milch mixen und im Anschluss die Eier unterrühren. Die Zutaten so dosieren, dass die Konsistenz des Pfannkuchenteiges recht flüssig ist.

Den Kochschinken durch den Teig ziehen und in einer Pfanne in reichlich Butter ausbacken.

Für die Zwiebelringe:

2-3 Zwiebeln
etwas Butter
Zucker
Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln in grobe Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter, Zucker, Salz und Pfeffer anrösten.

Die Pfannkuchen und den Mayonnaise-Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten und mit den Zwiebelringen belegen.



Dessert: Mario Kotaska

Kölner Domwaffle mit beschwipsten Äpfeln und Rum-Rosinen-Eis

„Kölsche Domwaffle met beschwipste Ääpel un Röm-Rosinge-Les“

Zutaten für 4 Personen

Für den Waffelteig:

160 g Butter
130 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
190 g Schmand
5 Eier „L“
260 g Mehl
16 g Backpulver
Puderzucker

Die Butter weiß schlagen und den Zucker, das Vanillemark (Schoten nicht wegwerfen) und eine Prise Salz hinzugeben. Verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Den Schmand zugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Die Eier und die gesiebte Mehl-Backpulvermischung nach und nach in die Buttermasse rühren. Im gut aufgeheizten Waffeleisen bei 180 Grad etwa 4 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Für die beschwipsten Äpfel:

4 säuerliche Äpfel
200 ml Weißwein
80 g Zucker
6 cl Calvados
6 cl weißer Portwein
etwas rote Lebensmittelfarbe

Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Die kleingeschnittenen Äpfel mit Weißwein, Zucker und den ausgekratzten Vanilleschoten weichköcheln und leicht anmixen. Diese Masse teilen und jeweils mit Calvados und Portwein „beschwipsen“. Bei einer der beiden Massen mit roter Lebensmittelfarbe die Tönung herausarbeiten.

Für das Rum-Rosinen-Eis:

250 ml Milch
250 ml Sahne
150 g Glukose, flüssig
1 Vanilleschotemark
1 Prise Salz
4 Eigelb
2 Vollei
60 g Zucker
250 g Mascarpone
100 g Rumrosinen

Die Eier mit dem Zucker verquirlen.

Milch, Sahne, Glukose, Salz und Vanillemark aufkochen und auf die Eiermasse stürzen. Zur Rose abziehen, mit Mascarpone verrühren, passieren und in der Eismaschine frieren. Kurz vor Fertigstellung des Eises die Rumrosinen mitlaufen lassen.

Für die Apfelschaumsauce:

500 ml Apfelsaft, naturtrüb
2 Eigelb
1 Vollei
100 g Zucker
1 EL Speisestärke
100 g geschlagene Sahne
2 cl Apfelbrand
100 g gehackte Mandeln
50 g Puderzucker
20 g trockengelegte Rumrosinen

Für die Apfelschaumsauce den Apfelsaft, die Eier, den Zucker und die Speisestärke unter ständigem Rühren aufkochen und abkühlen. Nach dem Abkühlen mit geschlagener Sahne abrunden und mit Apfelbrand beschwipsen.

Gehackte Mandeln mit Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und auf Backpapier auskühlen lassen. Eventuell leicht hacken. Mit trocken gelegten Rumrosinen vermengen.

Zum Anrichten die Apfelschaumsauce in einen großen Teller gießen und die von allen Seiten mit Puderzucker bestäubte Domwaffle aufrecht darin platzieren. Vom Apfelkompott kleine Nocken den Kölner Stadtfarben entsprechen darum verteilen und das Rum-Rosinen-Eis anrichten. Zum Schluss mit der Mandel-Rosinenmischung und dem Ausspruch „Kamelle“ oder „Kölle Alaaf“ bestreuen.