



| Kerner's Köche – Menü am 01.07.2017 |
mit Johann Lafer, Alfons Schuhbeck, Roland Reuss, Ralf Zacherl



Vorspeise: Johann Lafer

Asiatisches Beef in der Sesamrolle

Zutaten für vier Personen

Für die Sesamrolle:
4 Blätter Frühlingsrollenteig
50 g flüssige Butter
30 g heller Sesam

Für die Zubereitung benötigt man kleine Metallröllchen – zum Beispiel Schaumrollenröhrchen in gewünschter Größe (ca. 10 cm lang).

Den Frühlingsrollenteig in Breite der Metallröhrchen schneiden, den Teig dick mit der flüssigen Butter auf der Innenseite einpinseln und dann rundherum rollen. Auch außen mit Butter einpinseln und mit hellem Sesam bestreuen bzw. in dem Sesam wenden. Im 180 Grad heißem Backofen etwa 10 Minuten ausbacken (ersatzweise Fritteuse).

Für das asiatische Beef:
400 g Rinderfilet
1 TL Paprikapulver
1 TL Kokosblütenzucker
1 EL Sushiingwer, fein gehackt
1 Schalotte, fein gehackt
1 Chilischote, ohne Kerne, fein gehackt
1-2 EL Sojasoße
2 EL Sweet ChilisöÙe
1 TL ganz fein gehackter Knoblauch
1 EL fein gehackter Koriander
Salz
Abrieb einer Limette

Das Rinderfilet in feine Streifen schneiden und mit Paprikapulver und Kokosblütenzucker marinieren. Kurz in das Tiefkühlfach stellen.

Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und mit den restlichen Zutaten am besten in einer Schüssel auf Eis vermengen.

Würzig abschmecken und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die knusprig ausgebackenen Sesamröllchen füllen.

Für die Wasabi-Creme:
50 ml Milch
1 EL Crème fraîche
1 TL Wasabi
Saft und Schale von ½ Limette
Salz
Pfeffer

Die Milch mit der Crème fraîche, dem Wasabi, Saft und Abrieb der Limette, Salz und Pfeffer verrühren.

Für den Salat:
150 g Rucola bzw. anderer Blattsalat
½ Mango

Die Mango schälen und in feine Streifen schneiden. Den Rucola und die Mangostreifen mit der Wasabi-Creme gut vermengen.

½ Bund Korianderblätter gezupft und in Eiswasser gelegt
1-2 Maracuja

Die Röllchen auf den Salat setzen und mit Korianderblättern und Maracuja ausgarnieren.



Zwischengang: Alfons Schuhbeck

Saibling auf Karotten-Ingwer-Soße mit Kräuter-Quinoa

Zutaten für vier Personen

- Für die Soße:** Die Karotten putzen, schälen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden.
125 g Karotten
1 Handvoll Ingwer in Scheiben
1 TL Puderzucker
250 ml Gemüsebrühe
2 Apfelspalten
½ bis 1 TL fein geriebener Ingwer
2 Scheiben Knoblauch
½ TL mildes Currypulver
100 g Sahne
1 EL kalte Butter
- In einem Topf den Puderzucker bei milder Hitze hell karamellisieren. Die Karotten und die die Ingwerscheiben darin kurz andünsten. Die Brühe dazu gießen und das Gemüse knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten garen.
- Die Apfelspalten schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Ingwer, dem Knoblauch und dem Currypulver zur Gemüesoße geben. Die Sahne und die kalte Butter dazugeben und das Ganze fein pürieren.
- Für den Saibling:** Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.
500 g Saibling, enthäutet und entgrätet
2 EL braune Butter
¼ ausgekratzte Vanilleschote
3 Ingwerscheiben
1 Knoblauchzehe in Scheiben
Je 1 Msp. Zitronen- und Orangenabrieb
Mildes Chilisalz
Kräuter nach Belieben
- Das Fischfilet in 4 gleich große Stücke schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Frischhaltefolie bedecken und im vorgeheizten Backofen in etwa 20 Minuten saftig durchgaren. Die braune Butter mit Vanille, Ingwer- und Knoblauchscheiben, sowie Zitronen- und Orangenabrieb sanft erwärmen und mit Chilisalz und nach Geschmack mit Kräutern würzen. Die Fischfilets beim Anrichten damit bestreichen.
- Alternativ kann die Marinade in einer Auflaufform angerührt, das portionierte Fischfilet darauf gelegt und bereits in der Marinade in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.
- Für das Kräuter-Quinoa:** Quinoa in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Im Verhältnis zum Quinoa mit 6 Teilen Brühe aufgießen, köcheln lassen und mit Curry und frischen Kräutern würzen.
1 Teil Quinoa
6 Teile Brühe
Curry
Kräuter nach Belieben

Zum Anrichten die Soße auf warmen Tellern verteilen, die Fischfilets darauf setzen, Quinoa daneben anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.



Hauptgang: Roland Reuss

Riesengarnelen à la Portugese

Zutaten für vier Personen

Für die Garnelen: Die Garnelen putzen und die Schalen ablösen und aufbewahren.
4 Große U5 Garnelen In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Garnelen darin kurz scharf
Wildfang oder anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne nicht
entsprechend Garnelen ausspülen.
Olivenöl

Für den Sud: Zwei der Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den
3 Knoblauchzehen Koriander zupfen – nur die Blätter.
1 Bund Koriander Nun die Schalen der Garnelen mit dem Knoblauch kurz in der Pfanne
2 cl Cognac anbraten.
150 ml trockener Weißwein Das Ganze mit hochprozentigem Cognac flambieren und mit Weißwein
Chiliflocken ablöschen. Mit Chili, Salz und Zitrone würzen.
1 Zitrone Die Schalen aus dem Sud nehmen und die Garnelen in dem Sud garziehen
Salz lassen, der Sud darf nun nicht mehr kochen.
etwa 250 g Butter Zum Schluss die Garnelen herausnehmen und reichlich Butter in den Sud
1 Zweig Rosmarin geben bis er sämig dick wird. Mit Chili und nach Geschmack mit Koriander
1 Zweig Thymian würzen.
Grobes Meersalz
Grober Pfeffer
1 Ciabatta Das Brot in dünne Scheiben schneiden und mit Butter, Rosmarin, Salz,
Knoblauch und Thymian würzen.

Die Garnelen in Stücke schneiden und anrichten, die Soße darüber geben und mit dem Brot servieren.



Dessert: Ralf Zacherl

Mandel-Pancake mit Rum-Ananas und Rosmarin-Joghurt-Sorbet

Zutaten für vier Personen

Für das Rosmarin-Joghurt-Sorbet:

1 Blatt Gelatine
0,1 l Weißwein
1 cl. Zitronensaft
80 g Zucker
1 TL frisch ganz fein gehackten
Rosmarin
Abrieb einer 1/3 Orange
200 g Joghurt 3,5 % Fett
200 g Schmand
Prise Meersalz

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Weißwein, den Zitronensaft und den Zucker für 3 Minuten einkochen. Dann den Rosmarin hinzugeben. Die ausgedrückte Gelatine darin lösen und leicht abkühlen lassen.

Joghurt, Schmand, Orangenabrieb und Salz zugeben, alles glatt rühren und zu einem cremigen Eis in der Eismaschine frieren.

Für den Mandel-Pancake:

3 Eier
1 EL Zucker
250 g Weizenmehl
1 TL Natron
1 Msp. Backpulver
1 Bio- Zitrone
Prise Meersalz
250 g braune Butter
0,5 l Buttermilch
100 g Mandelplättchen
etwas Pflanzenöl

Die Eier und den Zucker schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Natron und dem Backpulver mischen und fein sieben. Eine Prise Salz zu dem Mehlgemisch geben und mit der Buttermilch und einem Schuss Zitronensaft glattrühren. Anschließend den Eierschaum unterrühren und die braune Butter hinzugeben.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Mit Hilfe eines Esslöffels den Teig in die Pfanne geben und kleine Pfannkuchen ausbacken. Auf die noch flüssige Seite ein paar Mandelplättchen streuen.

Für die Rum-Ananas:

1 frische reife Ananas
4 cl brauner Rum (hochprozentig)
125 g Heidelbeeren
heller Ahornsirup
Pflanzenöl zum Braten
1 Bund frischen Rosmarin
Puderzucker

Die Ananas schälen, dabei die gesamte Schale entfernen, dass nur noch das gelbe Fruchtfleisch übrig bleibt. Die Ananas in Scheiben schneiden und in Öl (oder in Butter) anbraten. Mit dem Rum flambieren.

Kurz vor Ende der Garzeit die Heidelbeeren und etwas Ahornsirup mit in die Pfanne geben.

Den Rosmarin in einer Pfanne leicht kross braten und anschließend mit Puderzucker karamellisieren.

Die Pancakes mit der Ananas auf einem Teller anrichten, die Heidelbeeren darüberstreuen, eine Nocke Sorbet daraufsetzen und mit dem Rosmarin garnieren.