



| Kerner's Köche – Menü vom 01.04.2017 |
mit Alexander Kumptner, Meta Hildebrand, Alexander Herrmann, Johann Lafer



Vorspeise: Alexander Kumptner

Thai Beef-Salat mit tropischen Früchten und Erdnuss-Sud

Zutaten für vier Personen

Für das Thai Beef: *Das ganze Gericht kann man auch sehr gut mit Garnelen zubereiten!*

350 g Rinderfilet

50 g Sojasoße

etwas dunkles Sesamöl

5 – 10 g Maisstärke

Das Rinderfilet fein schneiden und mit der Maisstärke, der Sojasoße und dem Sesamöl marinieren.

Das Rinderfilet in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl kurz scharf anbraten, herausnehmen und grob schneiden.

Für den Erdnuss-Sud:

100 g Erdnussbutter

100 ml Sushi-Essig

150 – 180 ml Gemüsefond

20 ml Sojasoße

5 – 10 ml Sesamöl (dunkel)

1 Msp. Zimt

1 Msp. Chili

Die Erdnussbutter zusammen mit dem Zimt, Chili, der Sojasoße und dem Gemüsefond langsam erwärmen. Leicht überkühlen lassen und anschließend mit dem Sushi-Essig und dem Sesamöl säuerlich abschmecken.

Für die tropischen Früchte:

1 Bund Koriander

1 Bund Minze

½ Salatgurke

50 g Papaya

50 g Mango

etwas Sushi-Essig

2 EL Olivenöl

2 EL geröstete Erdnüsse

Den Koriander und die Minze grob zupfen.

Die Früchte und die Gurke in feine Streifen schneiden.

Den Salat (Koriander, Minze, Früchte, Gurke) mit etwas Sushi-Essig und Olivenöl marinieren.

Den Erdnuss-Sud leicht erwärmen und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Das Fleisch in einem tiefen Teller mit Hilfe eines Rings anrichten. Darauf den Salat setzen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen.

Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Erdnuss-Sud übergießen.



Zwischengang: Meta Hildebrand

Tuna-Tataki auf einem süßgeflämmten Melonen-Carpaccio mit einem Avocado-Apfel-Frühlingszwiebelsalat an Balsamico-Reduktion

Zutaten für vier Personen

- Für das Tuna-Tataki:** Den Thunfisch zurechtschneiden und mit Sojasoße, Sesamöl und Pfeffer marinieren.
2 schöne Stücke (etwa 300 g)
Tunamittelstück in Sushiqualität
Auf jeder Seite ganz kurz anbraten.
Sojasoße
Anschließend wieder auf den Teller mit der Marinade legen und darin wenden.
Geschroteter Pfeffer
Sesamöl
Die Thunfischstücke in Frischhaltefolie wickeln und ziehen lassen
- Für das Melonen-Carpaccio:** Die Melone dünn aufschneiden (optimal mit der Maschine). Auf dem Teller schön drapieren, etwas Puderzucker darüber streuen und mit dem Bunsenbrenner flämmen.
1 Melone
Puderzucker
Fleur de Sel
- Für den Avocado-Apfel-Frühlingszwiebel-Salat:** Die Äpfel auf einer Reibe reiben und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebel mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
1 Avocados
Die Avocado aus der Schale lösen und in Würfel schneiden. Nun die Frühlingszwiebeln und die Avocado zu den Äpfeln geben und alles schön durchkneten.
2 grüne Äpfel
1 Bund Frühlingszwiebeln
Salz
Pfeffer
Honig
- Für die Balsamico-Reduktion:** In einer Pfanne den Balsamico mit ein wenig Zucker einreduzieren lassen.
Dunkler Balsamicoessig
Zucker
Den Avocado-Apfel-Frühlingszwiebel-Salat mit Hilfe eines Rings auf der Melone anrichten und das Tataki darauf legen. Rundherum die Reduktion, etwas von dem Olivenöl und etwas Fleur de Sel geben. Mit frischen Essblüten dekorieren.
Frische Decorblüten (Veilchen)
Dann sofort servieren.



Hauptgang: Alexander Herrmann

Jägerschnitzel "de Luxe" mit Gewürz-Orangenbutter und Haselnuss-Kartoffeln

Zutaten für vier Personen

Für das Jägerschnitzel:

400 g Kalbsfilet, pariert
100 g Kalbsbrät (fein!), frisch vom Metzger
10 Champignons, mittelgroß, schön fest
1 EL Butterschmalz

Kalbsfilet in fingerdicke Tranchen schneiden und mit der flachen Seite des Messers noch etwas platt drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit dem Kalbsbrät 2mm dick bestreichen.

Die Champignons in möglichst dünne Scheiben schneiden, schuppenartig die mit Brät bestrichene Seite des Kalbsfilets engmaschig belegen und leicht andrücken, damit die Pilze auf dem Schnitzel halten.

Eine große Pfanne mit Butterschmalz ausreiben, die Schnitzel mit der Pilzseite nach unten hineinlegen und bei geringer Hitze langsam anbraten bis die Pilze Farbe genommen haben.

Anschließend die Schnitzel einmal vorsichtig wenden und von der Fleischseite nochmals eine Minute bei geringer Temperatur anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller setzen und ziehen lassen.

Die Pfanne nicht ausspülen!

Für die Gewürz-Orangenbutter:

2 Schalotten
1 Orange
60 g Butter
1 TL Wildgewürz

In der Zwischenzeit die Schalotten in feine Würfel schneiden, die Orangen schälen und die Filets ausschneiden.

In derselben Pfanne Butter aufschäumen lassen.

Die Schalotten und Orangenfilets zugeben und Wildgewürz einrieseln lassen, kurz in der aufschäumenden Butter schwenken, die Jägerschnitzel mit der Pilzseite nach oben in die Pfanne setzen, auf die Seite stellen und die Schnitzel gar ziehen lassen.

Für das Kartoffelstampf:

12 Bamberger Hörnchen
100 g geröstete Haselnüsse
2 EL Haselnussöl
60 g Butter

Kartoffeln schälen und in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und mit einer Prise Salz würzen.

Alles einmal aufkochen und dann knapp unter dem Siedepunkt langsam gar ziehen lassen.

Anschließend das Wasser abgießen, Kartoffeln in einem Topf mit einem Stampfer grob zerdrücken, mit Butter, gehackten Haselnüssen und Haselnussöl vermischen und ggf. mit etwas Salz abschmecken.

Für das Preiselbeer-Crème-fraîche:

2 EL Preiselbeeren
1 EL Schmand / Crème fraîche
3 Zweige junge Blattpetersilie
¼ Bund Kerbel
3 Zweige Estragon
1 TL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Preiselbeeren mit Crème fraîche anrühren und ebenfalls abschmecken.

Blätter von Petersilie, Kerbel und Estragon abzupfen, in eine kleine Schüssel geben und mit etwas Olivenöl und Meersalz marinieren

Die gerösteten Haselnüsse mit Haselnussöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten den Kartoffelstampf in die Mitte des Tellers geben (am besten mit einem Ring), die Haselnüsse gleichmäßig darauf streuen und die marinierten Kräuter darauf verteilen.

Die Schnitzel an die Seite setzen, mit der Orangen-Gewürz-Butter beträufeln und etwas Preiselbeer-Crème-fraîche daneben tupfen.



Dessert: Johann Lafer

Röllchen aus Kokos, Mango mit 72% Schokolade und Kokoseis

Zutaten für vier Personen

Für das Kokoseis:

100 ml Wasser
100 g Zucker
1 Vanilleschote
500 ml Kokospüree
6 cl Kokoslikör
Schale und Saft von 1 Limette

Wasser und Zucker mit dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen und das Ganze einkochen lassen.

Anschließend zum Kokospüree hinzufügen. Die Schale, den Saft der Limette und den Kokoslikör ebenso zugeben und alles gut verrühren.

In der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Pfannkuchenteig:

70 g Kokospuder
(feines Mehl)
60 g Mehl
125 ml Kokosmilch
125 ml Milch
25 g flüssiges Kokosfett
½ EL Zucker
Prise Salz

Alle Zutaten für den Pfannkuchenteig in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zu einem feinen Teig pürieren. Wenn es Klumpen gibt, durch ein feines Sieb passieren. Der Teig sollte nicht zu dick sein. Bei Bedarf mit Milch verdünnen.

Das Kokosfett erhitzen und ganz dünne Pfannkuchen (18 oder 24 cm Ø) backen.

2 EL Kokosfett zum Ausbacken

Für die Mangos:

2 sehr schöne, gut gereifte Mangos

Mango schälen und mit der Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden.

Diese auf die Pfannkuchen legen und einrollen. In Alufolie einwickeln und fest drücken. Ca. 20 Minuten ins Kühlfach legen.

Für die Schokolade:

100 ml Sahne
100 ml Bitter-Schokolade 72 %
1 TL frisch geriebener
Ingwer
Etwas Zitronenmelisse

Die Sahne einmal aufkochen lassen und die klein geschnittene Bitter-Schokolade darin auflösen (ohne sie kochen zu lassen). Mit dem Ingwer abschmecken. Abkühlen lassen.

50 g Kokosblütenzucker

Nun die Röllchen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Kokosblütenzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Die Schokosahne auf Tellern verstreichen, Mangostreifen und Zitronenmelisse auf der Schokosahne verteilen. Die Röllchen darauf setzen und noch einmal Schokosahne darüber geben. Das Eis in Nocken dazwischen setzen.