



**| Kerner's Köche – Menü am 27.05.2017 |**  
**mit Alfons Schuhbeck, Tarik Rose, Léa Linster, Alexander Kumptner**



**Vorspeise: Alfons Schuhbeck**

**Gebütterter Thunfisch mit gefüllten Salatherzen**

**Zutaten für vier Personen**

**Für den Thunfisch und die Marinade:**

8 dünne Scheiben roher Thunfisch  
Chilisalz mild  
1 bis 2 EL eingelegter Ingwer  
4 EL helle Sojasauce  
4 EL Arganöl  
1 TL Wasabipaste  
1 EL Limettensaft  
Etwas Limettenabrieb  
Weißer und schwarzer Sesam  
Fenchelsamen  
Puderzucker

Den Ingwer klein schneiden und mit Sojasoße, Arganöl, Wasabipaste, Limettensaft und Limettenabrieb verrühren. Abschmecken und weißen und schwarzen Sesam einrühren.

Die Fenchelsamen anrösten und mit Puderzucker karamellisieren.

**Für den Salat und Fülle:**

Etwa 1/8 reife Mango  
2 Tomaten (gehäutet)  
½-1 Kugel Mozzarella  
Olivenöl  
Chilisalz  
Pfeffer  
1 Limette  
6 Basilikumblätter  
2 Mini-Romana-Salate

Die Mango schälen und die Tomaten entkernen. Die Mango, die Tomaten und den Mozzarella klein würfeln. Mit Olivenöl, Chilisalz und Pfeffer abschmecken. Limettensaft und -abrieb dazu geben.

Von den Salaten die äußeren Blätter abnehmen und anderweitig verwenden. Die Herzen längs halbieren, vom Inneren ein paar Blätter herausnehmen, um dadurch eine Aushöhlung zu schaffen.

Mit der Schnittseite nach oben legen, die Rundung dazu ggf. etwas anschneiden.

Etwas Marinade auf die Salatherzen träufeln und die Fülle in die Mitte setzen.

Den Thunfisch mit der Marinade auf beiden Seiten großzügig einpinseln, auf Vorspeisenteller verteilen, mit ein wenig Chilisalz würzen und mit dem Ingwer bestreuen. Die gefüllten Salatschiffchen daneben setzen.

Das Ganze mit karamellisierten Fenchelsamen überstreuen und ggf. mit Basilikumblättern garnieren.



**Zwischengang: Tarik Rose**

## **Geräuchertes Tatar vom Saibling mit gerösteten Speckkartoffeln und Meerrettich-Schaum**

**Zutaten für vier Personen**

### **Für die gerösteten Speck-Pellkartoffeln:**

50 g durchwachsenen, geräucherten Speck  
1 Zwiebel  
400 g gekochte Pellkartoffeln  
20-30 g Butter  
2-3 EL Olivenöl  
½ Bund Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer  
Muskat (im Ganzen)

Den Speck und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und anschließend nacheinander anbraten. Die Pellkartoffeln grob stampfen und in einer Pfanne mit etwas Öl und Butter anrösten. Den Speck und die Zwiebeln dazugeben und nach Geschmack mit fein geschnittenem Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### **Für den Meerrettichschaum:**

1-2 Schalotten  
75 ml Weißwein  
250 ml Brühe  
100 ml Sahne  
100 ml Crème fraîche  
2 EL Meerrettich, gerieben  
Butter  
Evtl. etwas Zitronen- und Orangensaft  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Die Schalotten fein schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein einkochen und mit der Brühe auffüllen. Die Brühe ebenfalls einkochen. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Meerrettich, Butter, Salz und Pfeffer aufmixen. Anschließend passieren und je nach Geschmack mit einem Spritzer Zitrone und Orange abschmecken. Evtl. eine Prise Zucker dazugeben.

### **Für das Saiblingstatar:**

200-300 g reines Saiblingsfilet ohne Haut und Gräten (sonst mehr)  
75 g Butter  
Meersalz  
Pfeffer  
Saft und Abrieb von einer Zitrone und Orange  
Schnittlauch zum Garnieren

Den Fisch in Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zitronen- und Orangensaft würzen. Die Butter in einer Pfanne bräunen und zu dem Fisch geben.

Zum Anrichten die Kartoffeln in einen Schaumspeisenring mit 8 - 10 cm Durchmesser geben. Nun mit dem Tatar bedecken. Kurz bei 80 – 100 Grad in den Ofen geben, um den Fisch zu temperieren.

Das Ganze auf einem Teller anrichten, die aufgeschäumte Soße darauf geben und mit etwas Schnittlauch und brauner Butter garnieren. Eine Räucherglocke darüber stellen und mit einer Räucherpistole (Buchenspäne) räuchern.



## Hauptgang: Léa Linster

### Entenbrust in Ahornsirup gebraten mit Erdbeeren und Estragon

#### Zutaten für vier Personen

**Für die Entenbrust:** Die Entenbrüste auf der Haut rautenförmig einschneiden.

4 kleine Entenbrüste  
1 ½ bis 2 dl Ahornsirup  
1 Orange  
Pfeffer  
Salz

In einer Pfanne etwas von dem Ahornsirup erhitzen. Die Entenbrüste auf beiden Seiten salzen und pfeffern und in dem sehr heißen Ahornsirup auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

Auf einem Rost im Ofen ruhen lassen. Darunter die Pfanne stellen und den Bratensaft auffangen. Später daraus mit etwas Orangensaft und –abrieb eine Soße anrühren.

**Für die Erdbeeren:** In der Zwischenzeit die gewaschenen geputzten Erdbeeren in Viertel schneiden.

250 g Erdbeeren  
1 Sträußchen Estragon  
2 EL Balsamicoessig

Den restlichen Ahornsirup in der Pfanne niedrig erhitzen und die Erdbeerstückchen in der Pfanne sautieren (schwenken, damit die Erdbeeren von allen Seiten gleich viel Hitze bekommen). Mit etwas Orangensaft und –abrieb abschmecken.

Den Estragon kleinschneiden und zu den Erdbeeren geben. Mit Balsamicoessig abschmecken.

Die Entenbrüste aufschneiden, daneben die Erdbeeren anrichten. Über die Entenbrüste die aus dem Bratensaft angefertigte Soße geben und nach Geschmack Pfeffer darüber geben.



**Dessert: Alexander Kumptner**

## **Pochierte Eischneekugel mit Vanille und geschmolzenen Himbeeren**

**Zutaten für vier Personen**

**Für die Eischneekugeln:** Den Backofen (Heißluft) auf 160 Grad vorheizen.

6 Eiweiß  
100 g Zucker  
50 g Puderzucker  
1 EL Maisstärke

Das Eiweiß mit einem Schneebesen anschlagen und nach und nach den Kristall- und Puderzucker dazu geben. Dann die Maisstärke unterheben. Die Schneemasse in Silikonformen füllen und abfolieren. 10 Minuten im Wasserbad pochieren und anschließend auskühlen lassen.

**Für die Vanillecreme:** Die Blattgelatine einweichen.

2 Blatt Gelatine  
800 g Sahne  
160 g Zucker  
2 Vanilleschoten  
2 Eier  
6 Dotter  
1 Zitrone  
etwas Rum

Für die Vanillecreme Sahne und Zucker mit dem Vanillemark einmal aufkochen und mit den Eiern und Dotter zur Rose abziehen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und alles einmal durch ein Sieb seihen und anschließend mit Zitronenabrieb abschmecken. Die Masse kühl stellen.

**Für die Himbeeren:**  
50 g Himbeermarmelade  
1 Tasse frische Himbeeren  
etwas braunen Zucker  
gehobelte Haselnüsse

Die Schneehalbkgeln auf der Unterseite mit der Himbeermarmelade einstreichen und dann zwei Hälften zusammensetzen, dass eine Kugel entsteht. Anschließend die Kugel in braunem Zucker wälzen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, bis die Kugel außen schön kross karamellisiert ist.

In einer Pfanne die frischen Himbeeren kurz anschwanken und in einem Teller anrichten, etwas gehobelte Haselnüsse dazu geben. Die Schneekugel darauf setzen.

Kurz vor dem servieren die Vanillecreme mit etwas Rum verfeinern und um die Kugel gießen.