



| Kerner's Köche – Menü am 05.05.2018 |
Mit Cornelia Poletto, Alexander Herrman, Nelson Müller, Sebastian Lege



Vorspeise: Cornelia Poletto

**„Italienischer Kaviar“
Belugalinsensalat mit geräucherter Lachs und Meerrettich**

Zutaten für 4 Personen

Für die Belugalinsen:

100 g Belugalinsen
2 Schalotten, fein gewürfelt
2 EL Olivenöl
4 EL weißer Balsamico
Ca. 500 ml Gemüsebrühe
Feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Die Belugalinsen in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Schalottenwürfel in dem Olivenöl glasig anschwitzen, die Linsen dazugeben und mit wenig Balsamico abschmecken. Die Gemüsebrühe angießen und aufkochen lassen. Anschließend die Hitze reduzieren und die Linsen in etwa 15 Minuten bissfest köcheln. Erst jetzt mit Salz abschmecken und im eigenen Sud auskühlen lassen. Erneut mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

4-6 festkochende Salatkartoffeln
125 g Crème fraîche
frischer Meerrettich, gerieben
4 Spreewaldgurken, gewürfelt
2 EL eingelegte Senfkörner
jeweils 1 EL gewürfelte Karotte,
Staudensellerie und Knollensellerie
(blanchiert)
feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
½ Bund Dill, gehackt
½ Bund Schnittlauch, in feinen
Ringen
150 g geräucherter Lachs

Die Kartoffeln abbürsten und in kochendem Salzwasser garen, ausdämpfen lassen und pellen. Anschließend grob stampfen.

Von dem Lachs vier kleine Stücke zur Seite legen und den Rest klein würfeln. Den Kartoffelstampf mit ca. 80 g Crème fraîche, dem gewürfelten Lachs und den restlichen Zutaten vorsichtig vermengen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Crème fraîche:

Abrieb von ½ Bio-Zitrone
frischer Meerrettich, gerieben
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Die übrige Crème fraîche mit allen Zutaten verrühren und kalt stellen.

Zum Anrichten die Kartoffelmasse in 4 Kaviardosen verteilen, darauf die Belugalinsen und jeweils ein portioniertes Stück Lachs legen. Auf den Lachs eine Crème-fraîche-Nocke setzen und nach Geschmack mit Senfkörnern und Bronzefenchel oder Dill fertigstellen.

4 TL eingelegte Senfkörner
Bronzefenchel oder Dill zum
Ausgarnieren

Alternativ kann die Vorspeise auch in einem Ring angerichtet werden, den man vor dem Servieren entfernt. Möchte man gern die Kaviardosen verwenden, kann man im Fischladen nach leeren Dosen fragen.



Zwischengang: Alexander Herrmann

Gepökelte Schweinebäckchen mit Pfeffer-Brotzmelze und sauren Schwenkkartoffeln

Zutaten für 4-6 Personen

- Für die Schweinebäckchen:** Die gepökelten und gegarten Schweinebäckchen in einem Topf in der Brühe erwärmen.
- 1 kg gepökelte und gegarte Schweinebäckchen
 - 500 ml Fleischbrühe (vom Schwein)
 - 150 g Butter
 - 100 g Panko
 - 2 EL Pfeffer, grob geschrotet
 - Brotgewürz
 - 1 Zitrone
- Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen. Anschließend die Schweinebäckchen aus der Brühe nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Wenn die Schweinebäckchen gut abgetropft sind, in die Pfanne geben, gut durchschwenken und in Panko wälzen. Zuletzt mit reichlich grob geschrotetem Pfeffer und Brotgewürz würzen. Etwas Abrieb einer Zitrone dazugeben.
- Für die Schwenkkartoffeln:** Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren oder vierteln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser, bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln.
- 4-5 Kartoffeln
 - 50 ml Gemüsebrühe
 - 50 ml Rapskernöl, kaltgepresst
 - 2-3 EL Senf
 - 1 weiße Zwiebel
 - 2 Essiggurken
 - 50 ml Gurkenwasser
 - 1 EL Butter
 - ½ Bund Schnittlauch
 - Salz, Zucker, Pfeffer
- Zwiebel und Gurken in Streifen schneiden. Die Zwiebeln in einer Pfanne mit aufschäumender Butter hellbraun anschwitzen, Gurkenstreifen zugeben und kurz mit durchschwenken. Die gekochten Kartoffeln aus dem Kochwasser nehmen, kurz ausdampfen lassen und mit in die Pfanne geben. Mit Senf, Essig, Gurkenwasser und grob geschnittenem Schnittlauch würzen und gut durchziehen lassen. Mit Pfeffer, Salz, Zucker und nach Belieben mit Rapskernöl abschmecken.
- Für den Sauerrahm:** Den Sauerrahm mit dem Senf verrühren.
- 50 g Sauerrahm
 - 50 g Senf
 - Salz
- Die Blatt Petersilie mit etwas von dem Rapskernöl anmachen.
- ¼ Bund Blatt Petersilie
 - 1 EL Meerrettichfäden
- Die Kartoffeln auf einem Teller anrichten und die Schweinebäckchen darauflegen. Mit Meerrettich und der Petersilie ausgarnieren. Einen Tupfen Schmand dazwischen setzen.



Hauptspeise: Nelson Müller

Variation vom Kalb | Herbsttrompeten | Zwiebelravioli | Selleriepüree

Zutaten für 4 Personen

- Für die Kalbsbäckchen:** Die Kalbsbäckchen von Fett und Sehnen befreien, würzen und in Öl scharf anbraten. Das geputzte, zerkleinerte Gemüse dazugeben und mitrösten. Das Tomatenmark unterrühren und so lange rösten, bis es eine dunkelbraune Farbe angenommen hat. Etwas Mehl hinzufügen und mit Rotwein und Kalbsfond auffüllen. Die Gewürze dazugeben und alles in einen Schnellkochtopf geben und verschließen. Den Topf auf dem Herd zum Kochen bringen. Nach ca. 20 Minuten kontrollieren, ob die Bäckchen gar sind und schmoren. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und die Sauce passieren, abschmecken und mit etwas angerührter Speisestärke binden.
- 1 kg Kalbsbäckchen
 - 2 Schalotten
 - ¼ Knollensellerie
 - 1 Möhre
 - 1 Stange Lauch
 - 2-3 EL Tomatenmark
 - 1-2 EL Mehl
 - 300 ml Kalbsfond
 - 250 ml Rotwein
 - 1 Lorbeerblatt
 - Je 1 Zweig Thymian, Rosmarin
 - 3-4 Zehen Knoblauch
 - Speisestärke
 - Raps- oder Sonnenblumenöl
- Für die Trompetenpilze:** Die Pilze in einer Pfanne mit Butter und etwas Fond anschwitzen.
- 4 große Trompetenpilze
 - Butter, Salz, Pfeffer
- Für das Kalbsbries:** Das Bries putzen und von Sehnen befreien. Die kleinen Röschen leicht salzen und pfeffern und in dem Paniermehl wälzen. In viel heißen Öl ca. 2-3 Minuten ausbacken. Anschließend noch einmal nachsalzen.
- 200 g Herzbries
 - 200 g Paniermehl
 - Salz, Pfeffer
 - Raps- oder Sonnenblumenöl
- Für das Kalbsfilet:** Das von eventuellen Sehnen befreite Kalbsfilet in heißem Butterschmalz kurz anbraten. Anschließend bei 150 Grad für ca. 8 Minuten im Ofen garen, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist. In die gewünschte Größe schneiden.
- 1 Kalbsfilet
 - Salz, Pfeffer
 - Butterschmalz
- Für die Ravioli:** Das Ei, 2 Eigelbe und den Grieß verrühren. Anschließend die Weizenstärke und das Mehl zugeben. Den Teig kneten, bis er Spannung aufgebaut hat, kaltstellen und bestenfalls eine Stunde ruhen lassen. Die Zwiebelwürfel in einem Teil der Butter anschwitzen und etwas rösten lassen. In eine extra Schüssel geben, auskühlen und mit allen anderen Zutaten vermengen und abschmecken. Die Masse kalt stellen. Den Teig ausrollen, mit der Füllung belegen und Ravioli ausstechen. Die Ravioli etwa 3 Minuten in Wasser gar ziehen lassen und anschließend in einer Pfanne mit Fond und etwas Butter durchschwenken.
- 1 Ei
 - 3 Eigelb
 - 100 g Mehl
 - 40 g Weizenstärke
 - 40 g Grieß
 - 200 g Zwiebelwürfel
 - 20 g Butter
 - ½ TL Senf
 - Salz, Muskat, Cayenne
 - Salbei
- Für das Selleriepüree:** Die Knolle schälen, in kleine Würfel schneiden, in etwas Butter anschwitzen und ganz leicht salzen. Den Topf mit einer Folie abdecken und den Sellerie bei ganz leichter Hitze im eigenen Saft weichdünsten. Wenn alles schön weich ist, die Würfel in einen Mixer geben und fein pürieren. Jetzt 1 - 2 Butterflocken untermixen und mit Salz und Muskat abschmecken.
- 1 Sellerieknolle
 - Salz, Muskat
 - Butter



Dessert: Sebastian Lege

Süßkartoffelburger mit gefültem Apfel Paddy und gegrillter Ananas-Salsa

Zutaten für 4 Personen

Für die Süßkartoffelburger:

6 Süßkartoffeln
50 g Kartoffelstärke
3 Eigelb
1 Zitrone, Abrieb
1 Orange, Abrieb
Zimt
Zucker
Kardamom
Salz, nach Bedarf
4 EL Mehl
2 EL Butter

Die Süßkartoffeln schälen und fein reiben. Mit Kartoffelstärke, Eigelb, etwas Abrieb von Orange und Zitrone, Zimt, etwas Zucker, Kardamom, Salz, Butter und Mehl zu einer Masse vermengen. Diese kann ruhig etwas flüssiger sein. Dann die Masse zu Kugeln formen, in die Mitte eines Waffeleisens legen und ausbacken.

Für den Apfel Paddy:

3 Äpfel, säuerlich
Speisestärke
8 Schokoladendrops
2 EL Butter
2 EL Zucker
1 Vanillestange
2 Sternanis

Die Äpfel waschen und ungeschält in 2 cm hohe Scheiben schneiden, dabei das Kerngehäuse herausnehmen. Mit Speisestärke bestäuben – das versiegelt die Oberfläche – und in einer Pfanne mit Sternanis, Zucker, Vanillestange und etwas Butter goldbraun dünsten. Wenn die Scheiben Farbe angenommen haben, mit Schokoladendrops belegen.

Für die Ananas-Salsa:

1 Ananas
Rohrzucker
1 Rote Chili, gehackt
1 Stk. Ingwer, gehackt
1 EL Minze, gehackt
1 Zitrone, Saft
2 EL Macadamia Öl

Die Ananas schälen und auf einem Grill oder in einer Grillpfanne grillen. Anschließend fein schneiden oder hacken, mit Chili, Ingwer, Rohrzucker, Minze, Zitronensaft und Macadamia Öl abschmecken.

Die Mascarpone und das Erdbeermark stellen Mayonnaise und Ketchup dar.

Mascarponecreme und Erdbeermark (als Mayo / Ketchup)

Auf eine Süßkartoffelwaffel etwas Ananas-Salsa geben, einen Apfel Paddy darauflegen und nach Geschmack mit etwas Mascarpone und Erdbeermark betupfen. Zum Schluss eine Waffel als Deckel oben auflegen.