



**| Kerners Köche – Menü am 15.04.2017 |**  
**mit Sarah Wiener, Nelson Müller, Alexander Herrmann, Johann Lafer**



**Vorspeise: Sarah Wiener**

**Süchtig machendes Hummus aus dem Heiligen Land,  
mit allem was dazu gehört**

**Zutaten für vier Personen**

**Für den Hummus:**  
1 Glas getrocknete Kichererbsen  
½ Glas Tahini (Sesampaste)  
Saft von einer Zitrone  
Etwas eiskaltes Wasser  
Unbehandeltes Salz  
Frisch gemahlener Pfeffer  
2 Knoblauchzehen

Die Kichererbsen in kaltem Wasser über Nacht mindestens 12 Stunden quellen lassen – man kann auch einen TL Backpulver hinzugeben, damit die Kichererbsen schneller weich werden.

Die Kichererbsen gut abspülen und ca. 90 – 120 Minuten mit frischem Wasser weich kochen und abgießen. Etwas Wasser dabei auffangen.

Die Sesampaste mit dem Saft der Zitrone und eiskaltem Wasser verrühren, bis die Konsistenz etwas flüssig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen im Mörser mit etwas Salz zerstoßen und ebenfalls dazugeben.

Die Kichererbsen pürieren und mit der vorbereiteten Sesampaste mischen. Eventuell noch etwas Auffangwasser dazugeben. Abschmecken und auf einen Teller geben.

Die Kichererbsen pürieren und mit der vorbereiteten Sesampaste mischen. Eventuell noch etwas Auffangwasser dazugeben.

Abschmecken und auf einen Teller geben.

**Für das Lammhack:**  
300 g Lammhack  
1 EL Baharat-Gewürz  
¼ TL Zimt, gemahlen  
½ TL Cumin (Kreuzkümmel,  
gemahlen)  
1 mittelgroße Zwiebel  
¼ TL Piment d'Espelette  
3 Knoblauchzehen, fein gehackt  
Unbehandeltes Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl

Die Zwiebel in das Hack reiben und alle Gewürze dazugeben. Alles gut verkneten, kurz ruhen lassen. In einer dicken Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Fleischmasse dazugeben. Fein reißen und so lange anbraten, bis es halb knusprig ist.

Das Fleisch auf dem Hummus verteilen. Mit reichlich Olivenöl und grob gehackter Petersilie verzieren.

Dazu warmes Pitabrot servieren.

**Zum Anrichten:**  
Glatte Petersilie  
Pitabrote



## Zwischengang: Nelson Müller

### Osterei mit Blumenkohl und Schnittlauchsud

#### Zutaten für vier Personen

- Für den Schnittlauchsud:** Den Lauch mit den kleingeschnittenen Schalotten im Olivenöl anschwitzen. Mit Riesling und Fond auffüllen. Die Kartoffel schälen, fein reiben und alles zusammen weichkochen lassen. Anschließend in einen Mixer geben. Das Grüne vom Lauch, die Butter und die Petersilie mit in den Mixer geben. Alles zusammen fein mixen und durchpassieren.
- 200 g Weißes vom Lauch
  - 100 g Schalotten
  - 50 g Olivenöl
  - 200 g Riesling
  - 1l Gemüsefond
  - 1 große festkochende Kartoffel
  - 250 g Grünes vom Lauch, blanchiert
  - 30 g Butter
  - 1 Bund Petersilie, blanchiert
  - 1 Bund Schnittlauch
- Den Schnittlauch fein schneiden und mit in den warmen Sud geben.
- Für das Eigelb:** Öl auf 80 Grad erhitzen und die Eigelbe darin confieren, bis sie innen noch einen weichen Kern haben.
- 8 Eier
- Für das Blumenkohlpüree:** Den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien. Die Röschen klein schneiden und mit den Schalotten in Butter anschwitzen. Mit Fond und Sahne aufgießen, weichkochen lassen. In einen Mixer geben, fein pürieren und abschmecken.
- 1 Kopf Blumenkohl
  - 2 Schalotten in Würfel
  - 20 g Butter
  - 100 ml Fond
  - 50 ml Sahne
  - Salz
  - Cayennepfeffer
  - Muskat
- Für die Blumenkohlscheiben (und Röschen):** Den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien. Aus den großen Rosen Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten und würzen. Wer mag, kann aus dem Rest kleine schöne Röschen zurecht putzen, Wasser mit Salz abschmecken, aufkochen und die Röschen hinzugeben. Vom Herd nehmen und ziehen lassen, bis sie gar sind. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Die Röschen in etwas brauner Butter anschwanken und abschmecken. Mit etwas orientalisch abgeschmecktem Couscous kann man es noch abrunden.
- 1 Kopf Blumenkohl
  - Butter
  - Salz
  - Cayennepfeffer
  - Muskat



**Für das Panko:**

2 Eier  
2 EL Pankomehl  
1 TL Butter  
Salz  
Cayennepfeffer  
Muskat

Die Eier kochen. Butter in einer Pfanne zerlassen, das Pankomehl hinzu und unter ständigem Schwenken auf dem Herd bis zur gewünschten Färbung rösten. Das gekochte Ei hacken und dazugeben. Abschmecken.

Das Blumenkohlpüree auf einem Teller anrichten. Darauf die Eigelbe, die Blumenkohlscheiben und ggf. Blumenkohlröschen drapieren. Den Schnittlauchsud und das geröstete Pankomehl darüber verteilen.



**Hauptspeise: Alexander Herrmann**

## **Oster-Maishähnchen, Schwarzbrotsschmelze und geschmorte Salatstiele**

**Zutaten für vier Personen**

**Für die Maishähnchen:** Die Maishähnchenbrüste von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten in eine kalte, mit Butterschmalz ausgestrichene Pfanne legen. Langsam anfangen zu braten.  
4 Maishähnchenbrüste, mit Haut  
Salz  
Pfeffer  
1TL Butterschmalz  
1 Zitrone

So lange braten, bis die Haut gut Farbe angenommen hat und leicht knusprig geworden ist.

Anschließend die Maishähnchenbrust einmal wenden und auf der Fleischseite ebenso lange langsam anbraten.

Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einem Backgitter auf der mittleren Schiene des Backofens, bei 100 Grad Ober-/Unterhitze fertiggar.

Kurz vor dem Servieren erneut mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz, Rosmarin und - wer mag - mit etwas Zitronenschale knusprig braten.

**Für das Sauerteigbrot:** Sauerteigbrot in fingerdicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit wenig Butter bestreichen und bei 160 Grad Umluft im Ofen braun rösten.  
4 Scheiben dunkles Sauerteigbrot,  
(kann altbacken sein)

Butter  
Anschließend kurz auf Küchentrepp auskühlen lassen, in grobe Stücke brechen und in einem Mixer zu feinen Bröseln mixen.

Reichlich Butter mit dem Brotgewürz in einem kleinen Topf aufschäumen lassen, so viele Brotbrösel hinzugeben bis eine herzhafte Schwarzbrotsschmelze entsteht. Vom Herd nehmen und mit einer kleinen Prise Salz abschmecken.

**Für die geschmorten Salatstiele:** Die äußeren Blätter vom gewaschenen Kopfsalat entfernen. Anschließend von den einzelnen Blättern den Strunk herauslösen. Die Schalotten würfeln, den Kerbel zupfen, die Blattpetersilie klein, die Radieschen in feine Scheiben und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alles in einer Pfanne mit Butter durchschwenken und würzen. Anschließend mit Essig abschmecken.  
1 Kopfsalat, jung, frisch  
4 Radieschen  
2 - 3 Schalotten  
½ Bund Schnittlauch  
5 Zweige Blattpetersilie  
½ Bund Kerbel

Prise Zucker  
Butter  
Crème fraîche nach Geschmack mit Brotgewürz und Salz anrühren.

200 g Crème fraîche  
Essig  
Brotgewürz  
Salz  
Die Maishähnchenbrüste der Länge nach auftranchieren, auf den Teller setzen und großzügig mit der Schwarzbrotsschmelze bestreuen. Die Salatstiele darüber verteilen. Und die Crème fraîche daneben setzen.



## Dessert Johann Lafer

### Gefülltes Osternest

#### Zutaten für vier Personen

**Für die Kataifäden:** 4 Timbaleförmchen oder Metallringe außen mit Butter dick einpinseln. Die Kataifäden rundherum wickeln. Mit Butter beträufeln. Im Backofen bei 200 Grad goldbraun ausbacken.  
1 Paket Kataifi-Teig (griechischer Teig)  
50 g flüssige Butter  
Puderzucker zum Bestäuben  
(5 Minuten vor Ende mit Puderzucker bestäuben, damit der Teig eine goldbraune Farbe bekommt.)  
Rausnehmen und abkühlen lassen.

**Für das Basilikumsorbet:** Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Wasser mit Zucker aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.  
2 Blatt weiße Gelatine  
250 ml Wasser  
250 g Zucker  
Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen.  
2 Töpfe Basilikum  
Die Blätter von 2 Töpfen Basilikum abzupfen. Mit dem Läuterzucker, dem Saft von den Zitronen und Limettenabrieb 3 Minuten fein pürieren. In der Eismaschine cremig gefrieren.  
Saft von 3 Zitronen  
1 Limette

**Für das Rhabarber-Erdbeer-Consommé:** Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. 2/3 des Rhabarbers mit Sekt, Zucker, Grenadinesirup und Limonensaft kochen lassen bis alles weich ist. Restlichen Rhabarber und Erdbeeren für die spätere Einlage zur Seite stellen. Alles durch ein Passiertuch oder ein feines Sieb pressen und zurück in den Topf geben. Rhabarberstückchen hineingeben und 3 - 4 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Erdbeeren hineingeben. Auf Eiswürfeln abkühlen, Limonenschale und Minze dazugeben und auf die tiefen Teller verteilen.  
400 g Rhabarber  
100 g Erdbeeren  
250 ml halbtrockener Sekt  
75 g Zucker  
1 EL Grenadinesirup  
1 Limone  
4 - 5 frische Minzeblätter

Den abgekühlten, gebackenen Teig in die Mitte setzen und mit einer großen Nocke Basilikumsorbet füllen. Die Rhabarber-Erdbeer-Consommé außen herum anrichten. Das Ganze mit Minzeblättern dekorieren.  
Mit Puderzucker bestreuen.

Wenn man es besonders festlich haben möchte, können die Schokoeier leicht mit Blattgold verziert und anschließend auf den Tellern verteilt werden.