



**| Kerner's Köche – Menü am 23.12.2017 „Festtagsmenü“ |
Mit Johann Lafer, Sarah Wiener, Alfons Schuhbeck, Ludwig Heer**



Vorspeise: Johann Lafer

Rösti mit Sesamheilbutt und Wasabischaum

Zutaten für 4 Personen

Für den Wasabischaum: Für den Wasabischaum die Limette waschen, trocknen, die Schale fein abreiben und beiseite stellen. Den Saft der Limette auspressen. Die Crème fraîche mit dem Griechischen Joghurt, 25 ml Limettensaft, der Sojasauce, dem Sesamöl, der Wasabi-Paste und etwas Salz in einer Schüssel verrühren.

1 unbehandelte Limette
150 g Crème fraîche
100 g Griechischer Joghurt
20 ml Sojasauce
10 ml geröstetes Sesamöl
10 g Wasabi-Paste
Salz

Für die Röstirolle: Die Kartoffeln waschen, schälen und mithilfe eines Spiralschneiders zu langen Kartoffelspaghetti schneiden. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Kartoffelfäden hineingeben. Diese dürfen ruhig den gesamten Pfannenboden bedecken. Etwas andrücken und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Den Rösti wenden, die Hälfte der Butter dazugeben und ebenfalls goldbraun braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Aus den übrigen Kartoffelfäden einen zweiten Rösti braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

600 g festkochende Kartoffeln
25 g Butterschmalz
25 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Sesamheilbutt: Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Heilbutt in kleine Stücke zupfen.

1 Bund Schnittlauch
300 g geräucherter Heilbutt
200 g Räucherlachs
2 TL Kreuzkümmel
1 EL geröstetes Sesamöl
etwa 60 g Rucola
Pfeffer aus der Mühle
1 Schale Shiso-Kresse
Olivenöl zum Beträufeln
2 TL gerösteter Sesam
Einige Blättchen Petersilie
Johannisbeertomaten

Einen Rösti mit Räucherlachs belegen, darauf den Wasabischaum geben. Den kleingezupften Heilbutt darauf verteilen, mit Kreuzkümmel bestreuen und etwas Sesamöl beträufeln. Eine weitere Schicht Räucherlachs und etwas Rucola hinzugeben und den zweiten Rösti oben auflegen. Erneut mit dem Wasabischaum beklecksen. Die Johannisbeertomaten darauf drapieren und mit Sesam bestreuen. Mit einigen Blättchen Petersilie und der Kresse garnieren.