



| Kerner's Köche – Menü am 25.11.2017 |
Mit Nelson Müller, Mario Kotaska, Cornelia Poletto, Alexander Herrmann



Vorspeise: Nelson Müller

Makrele | Gurke | Koriandermayonnaise

Zutaten für 4 Personen

Für die gebackene Makrele:

150 g Hamachi-Filet
(Gelbflossenmakrele)
Sojasauce
Sweet Chili Sauce
Salz, Pfeffer
4-6 Wan Tan Blätter
1 Eiklar
Raps- o. Sonnenblumenöl

Den Hamachi zu Tatar schneiden und mit der Sojasauce, Sweet Chili Sauce und Pfeffer abschmecken. Mit Salz würzen, aber vorsichtig, da die Sojasauce schon salzig ist. Die Wan Tan Blätter ausbreiten und in die Mitte der Blätter etwas von der Masse geben. Mit einem Pinsel das Eiklar auf die Ränder der Blätter pinseln und Spitze an Spitze zusammen an einem Punkt verkleben. Vor dem Servieren in einem heißen Ölbad ausfrittieren und gegebenenfalls im Backofen warm halten.

Für das Makreletatar:

200 g Hamachi-Filet
½ Limette
½ Bund Schnittlauch
Zitronenolivenöl
Fleur de Sel, Zitronen-Pfeffer

Den Hamachi zu Tatar und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Tatar mit dem Schnittlauch, etwas Zitronenolivenöl, Fleur de Sel, Limettensaft und Zitronen-Pfeffer mischen, würzen und etwas Limettenabrieb darüber geben.

Für die gebeizte Makrele:

150 g Hamachi-Filet
Salz, Zucker, Limettenabrieb

Den Hamachi hauchdünn aufschneiden und mit Salz, Zucker und Limettenabrieb würzen.

Für das Gurken-Sorbet:

300 g Gurkenpüree
300 g Puderzucker
2 EL heller Balsamico-Essig
2 Blatt Gelatine
40 g Glukose-Sirup

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 g von dem Gurkenpüree mit dem Glukose-Sirup, Essig und dem Puderzucker aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und in das Püree rühren. Die warme Masse zu dem restlichen Gurkenpüree geben und in der Eismaschine frieren.

Für die Gurke:

1 Gurke
1 Bund Radieschen
heller Balsamico
Olivenöl

Radieschen waschen, in Scheiben schneiden und in Essig und Öl marinieren.

Die Gurke waschen und mit einem Hobel in hauchdünne lange Scheiben hobeln und ebenfalls in Essig und Öl marinieren.

Für die Koriandermayonnaise:

100ml Rapsöl
1 Eigelb
½ EL Essig oder
Zitronensaft
½ TL Senf
30 g Koriander
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Das Eigelb, den Senf und etwas Salz mit einem Pürierstab pürieren, nach und nach Öl dazu gießen bis es emulgiert. Zu der homogenen Masse den Koriander geben und kurz noch einmal mit dem Pürierstab pürieren. Den Essig oder Zitronensaft dazu, mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Die Gurkenscheiben aufrollen und mit der Mayonnaise befüllen. Zusammen mit der Makrele und dem Gurken-Sorbet anrichten.



Zwischengang: Mario Kotaska

Kartoffelplätzchen mit geschmolzener Blutwurst und Trüffelsoße

Zutaten für 4 Personen

Für die Kartoffelplätzchen: Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und geriebener Muskatnuss würzen und gut durchkneten. Einige Zeit ziehen lassen.

200 g mehligkochende Kartoffeln
2 Eier
1 EL Haferflocken

Salz
Zucker
Muskatnuss
Pfeffer schwarz aus der Mühle
Sonnenblumenöl zum Braten

Dann die geriebenen Kartoffeln ausdrücken (den Kartoffel-Saft dabei unbedingt in einer Schüssel aufheben) und mit den Eiern und Haferflocken vermengen. Mit einem Schwung das Kartoffelwasser wegschütten und die am Boden übrig gebliebene Stärke dazugeben. Ziehen lassen. Anschließend nochmals durcharbeiten und in tiefem Fett kleine Plätzchen goldgelb ausbacken.

Für die geschmolzene Blutwurst: Während die Kartoffelmasse noch zieht, den Zucker hellbraun karamellisieren und den Apfel in feine Würfel schneiden. Anschließend in dem karamellisierten Zucker anschwitzen. Die fein geschnittenen Schalotte hinzugeben und mit Balsamico ablöschen. Anschließend die in Stücke geschnittene Blutwurst darin schmelzen und vor dem Servieren mit gehacktem Majoran abschmecken.

150 g geräucherte Kölner Blutwurst (Flönz)
1 kleiner Apfel
2 längliche Schalotten
4 Zweige Majoran
8 cl gereifter Balsamico
20 g Zucker

Ist die Blutwurst sehr salzig, einfach etwas mehr Apfel hinein reiben.

Für den Spitzkohl: Den Spitzkohl in feine Julienne schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Mit Salz und Muskat würzen und mit Sahnemeerrettich und frisch geriebenem Meerrettich abschmecken.

½ Spitzkohl
20 g Butter
50 g Sahnemeerrettich
¼ Meerrettichstange, frisch

Für die Trüffelsoße: Den Trüffel fein hacken und in Nussbutter anschwitzen. Mit Portwein und Trüffelsaft ablöschen, den Kalbsjus hinzugeben und einköcheln.

30 g eingekochter Wintertrüffel
10 g Butter
20 ml Portwein, rot
100 ml Kalbsjus

Die Kartoffelplätzchen nach dem ausbacken entfetten und die geschmolzene Blutwurst darauf anrichten. Mit Spitzkohl umlegen und mit Trüffeljus umgießen.



Hauptspeise: Cornelia Poletto

Confierte Entenkeulen mit Graupenrisotto

Zutaten für 4 Personen

Für die Entenkeulen:

- 4 Entenkeulen
- 4 Thymianzweige
- 4 Rosmarinzweige
- ½ Knoblauchknolle
- Schwarze Pfefferkörner, leicht zerdrückt
- Grobes Meersalz
- 1,5 kg Gänseschmalz
- 1 Apfel, halbiert
- 4 Schalotten, geschält und halbiert
- 1 Thymianzweig
- 100 ml Mineralwasser

Die Entenkeulen in eine Schale geben und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Knoblauch grob zerkleinern und zusammen mit den Kräuterzweigen dazugeben. Die gewürzten Entenkeulen mit Folie abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen (im Idealfall für 12 Stunden und nach 6 Stunden einmal wenden).

Das Gänseschmalz in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Das Mineralwasser dazugeben. Die Entenkeulen, den Apfel, den Thymianzweig und die Schalotten in das Gänseschmalz geben und bestenfalls für 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Die Entenkeulen vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm halten.

Kurz vor dem Servieren im Backofen auf der Grillstufe kross werden lassen.

Salzen und pfeffern.

Für das Graupenrisotto:

- 400 g Graupen
- 2 EL Butter
- 2 Schalotten, geschält und in feine Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- 50 g Karotte und
- 50 Knollensellerie, geschält und in Würfel geschnitten
- 50 ml Weißwein
- 1 l Geflügelbrühe
- 4 Wirsingblätter, gewaschen ohne weißen Strunk
- 1 Ei Majoranblätter
- 2 Ei geriebenen Parmesan
- 1 Ei Butter
- feines Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Frischer Meerrettich

Die Schalotten, den Knoblauch, die Gemüswürfel und die Graupen in schäumender Butter glasig anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Die Geflügelbrühe aufkochen lassen und das Graupenrisotto immer wieder mit heißer Brühe aufgießen, sodass es bedeckt ist. Einkochen lassen und immer wieder rühren, bis es weich gegart ist.

Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren.

Anschließend in Eiswasser abschrecken, herausnehmen und in 2 mal 2 cm große Stücke schneiden.

Den Wirsing in das Graupenrisotto geben und mit Salz, Pfeffer, Majoranblättern, Butter und Parmesan abschmecken.

Das Graupenrisotto auf vier vorgewärmten Tellern anrichten, die confierten Entenkeulen darauf verteilen und sofort servieren.

Frischen Meerrettich darüber reiben.



Dessert: Alexander Herrmann

Weißes Glühweinsorbet, Bratbirne, karamellierte Macadamianüsse

Zutaten für 4 Personen

Für das Glühweinsorbet:

200 g Karamellbonbons
150 ml Sahne
2 l trockenen Weißwein
2 Zitronen
4 Beutel Glühweifix
3 Zimtstangen
1 Nelke
6 Blatt Gelatine
1 l Prosecco
1 l Birnensaft
3 Orangen
300 ml Crème Double

50 g der Karamellbonbons in heißer Sahne langsam schmelzen.

Den Weißwein einmal kräftig aufkochen, die restlichen Karamellbonbons hineingeben. Die Zitronen halbieren, den Saft auspressen und samt der Zitronenhälften in den Weißweinsud geben. Glühweifix, Zimtstangen und Nelke ebenfalls hinzugeben. Erneut aufkochen lassen und beiseite ziehen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in den noch heißen Weißweinsud geben. Diesen anschließend durch ein Sieb abgießen und den Prosecco und den Birnensaft unterrühren, ggf. mit Puderzucker abschmecken. Die Crème Double und die in der Sahne geschmolzenen Karamellbonbons unterrühren. In einer Eismaschine cremig zu einem Sorbet frieren.

Für die Bratbirne:

5 Williams Birnen, mit Schale
3 Vanilleschoten
100 g Butter
Zitronenabrieb

Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Butter in einer Pfanne mit dem Vanillemark aufschäumen, Birnenspalten dazugeben und leicht braun werden lassen. Etwas Zitronenabrieb darüber geben.

Für die karamellisierten Macadamianüsse:

300 g Macadamianüsse, ungesalzen
300 g Puderzucker
Etwas Wasser

Die Macadamianüsse in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft) für 10-12 Minuten hellbraun rösten.

Puderzucker mit einem Schuss Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen, die gerösteten Macadamianüsse hineingeben und unter ständigem Rühren so lange karamellisieren, bis sich eine dünne weiße Karamellschicht um die Macadamianüsse gebildet hat.

Für die Crème fraîche:

180 g Crème fraîche
50 g Karamellbonbons
50 g Sahne
Zimt, Zucker

50 g Karamellbonbons in 50 ml Sahne schmelzen lassen. In die Crème fraîche rühren und mit Zimt und Zucker abschmecken.

Das Sorbet in Dessertschalen füllen, die Birnen darauf legen, mit den Macadamianüssen dekorieren und etwas Crème fraîche daneben geben.