



## **| Kerner's Köche – Menü am 13.05.2017 „Mutti ist die Beste“ | mit Alfons Schuhbeck, Cornelia Poletto, Alexander Kumptner, Mario Kotaska**



**Vorspeise: Alfons Schuhbeck**

### **Gebratene Garnelen und marinierte Jakobsmuscheln mit Frühlingsgemüse**

**Zutaten für vier Personen**

- Für die Gebratenen Garnelen:** Die Garnelen schälen, entdarmen und am dicken Ende 1 cm einschneiden.  
8 Riesengarnelen  
Einige Tropfen Öl  
1 EL braune Butter, wahlweise Olivenöl  
2 Splitter einer Zimtrinde  
3 cm Vanilleschote  
2 angedrückte grüne Kardamomkapseln  
1 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten  
2 Scheiben Ingwer  
je 1 Msp. unbehandelter Zitronen- und Orangenabrieb  
Chilisalz mild  
Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen.  
Die Garnelen darin auf einer Seite 1 bis 2 Minuten anbraten, wenden, 1 Minute weiter braten, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne noch ca. 1 Minute weiter ziehen lassen.  
Die braune Butter darauf träufeln, Zimt, Vanille, Kardamom, Knoblauch und Ingwer in die Pfanne geben, Zitronen- und Orangenabrieb dazu, mit Chilisalz würzen und alles vermengen.
- Für die Jakobsmuscheln:** Die Jakobsmuscheln je in 3 bis 4 dünne Scheiben schneiden.  
6 Jakobsmuscheln, ausgelöst  
2 EL mildes Olivenöl  
1 Spritzer Limettensaft  
1 Msp. Limettenabrieb  
Mildes Chilisalz  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Weißer und schwarzer Sesam  
Das Olivenöl mit Limettensaft und Limettenabrieb, weißem und schwarzem Sesam verrühren und mit Chilisalz und Pfeffer würzen. Die Jakobsmuschelscheiben in die Marinade legen.
- Für das Gemüse:** Die Morcheln waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, ½ TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, die Morcheln darin sanft anbraten und mit Chilisalz würzen. Mit Sherry ablöschen. Etwas Butter dazugeben.  
8 Morcheln  
Olivenöl  
150 g weißer Spargel  
150 g grüner Spargel  
70 ml Gemüsebrühe  
1 bis 2 TL Butter  
1 TL Petersilienblätter (frisch geschnitten)  
Mildes Chilisalz  
Sherry  
Salz  
Den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den grünen Spargel waschen, nur im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen sehr schräg in etwa 3 Stücke schneiden. Eine kleine Pfanne sanft erwärmen. Den Spargel hineingeben, die Brühe angießen und bei milder Hitze 6 bis 8 Minuten bissfest garen, dabei kaum köcheln lassen. Nach Bedarf etwas Brühe nachgießen. Etwas Butter und Petersilie unterrühren und mit Chilisalz würzen.



- Für den Joghurt-Dip:** Den Joghurt mit Limettenabrieb, geriebenem Ingwer und Olivenöl (und ggf. mit Milch) glattrühren. Mit Chilisalz und einer Prise Zucker würzen.
- 150 g griechischer Joghurt
  - 2 EL Milch oder Gemüsebrühe
  - 1 Msp. Limettenabrieb
  - 1 Msp. geriebener Ingwer
  - 1 TL Olivenöl
  - Mildes Chilisalz
  - 1 Prise Zucker
- Der Joghurt-Dip schmeckt besonders gut, wenn man ihn mit den fein geschnittenen Bärlauchblättern gut durchmengt.
- Zum Anrichten den Dip mittig längs auf Tellern verteilen, das Gemüse anlegen und Garnelen und Jakobsmuschelscheiben dekorativ dazu setzen.
- Nach Bedarf:**  
Ca. 8 junge Bärlauchblätter



**Zwischengang: Cornelia Poletto**

## **Tataki vom Ibérico-Schwein mit wildem Brokkoli, Pak Choi und Erdnüssen**

**Zutaten für vier Personen**

**Für das Fleisch:** Das Fleisch von Sehnen, Häuten und Fett befreien (parieren), dann in der Mitte längs halbieren.  
Ca. 1 kg Ibérico (Secreto – durchwachsendes Rückenstück aus spanischem Zuschnitt)  
2 EL Sojasoße  
1 EL Walnussöl  
1 EL Miso-Paste, hell  
Aus Sojasoße, Walnussöl und der Miso-Paste eine Marinade anrühren. Den Ibérico darin einlegen, das Ganze in einen Gefrierbeutel geben, vermischen und einmassieren (optimal vakuumieren), dann für gut vier Stunden ziehen lassen.  
Den marinierten Ibérico aus dem Beutel nehmen und auf dem heißen Grill oder in einer Grillpfanne von allen Seiten kurz scharf anbraten.  
Dabei beachten, dass die beiden Fleischstücke sehr schnell viel Farbe annehmen, also braun werden. Dann direkt vom Grill nehmen und zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen (im Backofen bei 60 Grad).

**Für die Miso-Creme:** Nun das Ei (Eiweiß und Eigelb), Miso-Paste, Limettensaft, etwas Abrieb der Limette und den Ahornsirup in einen Rührbecher geben, mit dem Stabmixer pürieren und anschließend das Öl tropfenweise einrühren, um eine Mayonnaise herzustellen.  
1 Ei  
1 EL Miso-Paste  
1 Limette  
1 EL Ahornsirup  
150 ml Rapsöl

**Für das Gemüse:** Während der Ibérico in der Marinade durchzieht, den Brokkoli zu Röschen putzen, den Pak Choi waschen und halbieren. Danach Erdnüsse, Ingwer, Knoblauch und Koriander separat voneinander klein hacken und zur Seite stellen.  
200 g wilder Brokkoli  
2 kleine Pak Choi  
1 kl. Stück Ingwerknolle  
2 EL geröstete Erdnüsse  
1 Knoblauchzehe  
1 kl. Bund Koriander  
100 g kleine, braune Steinchampignons  
1 kl. Bund Schnittlauch  
1 TL Fischsoße (Asialaden)  
3 EL Sojasoße  
Olivenöl zum Braten  
Salzflocken  
Die Champignons, wenn nötig, mit einem feuchten Küchentuch vorsichtig abreiben und vierteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.  
Jetzt die Brokkoliröschen mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl scharf anbraten und salzen. Sie sollten ebenfalls schön gebräunt, aber noch knackig sein. Dann die geviertelten Champignons dazugeben. Ingwer, Erdnüsse, Knoblauch und Pak Choi zugeben und anschließend – je nach Geschmack - den Koriander begeben. Mit Fisch- und Sojasoße würzen; ggf. mit etwas Salz nachwürzen. Zur Seite stellen und warm halten.

Das Fleisch in feine Scheiben schneiden, fächerartig anrichten und mit ein paar Salzflocken würzen. Daneben das grüne Gemüse und die Champignons drapieren. Die Miso-Creme in eine kleine Spritzflasche füllen und das Gericht damit garnieren.



## Hauptgang: Alexander Kumptner

### Glasierter Wolfsbarsch mit Nduja-Orzo-Pasta und Basilikumschaum

#### Zutaten für vier Personen

**Für den Wolfsbarsch:** Den Wolfsbarsch häuten, gegebenenfalls Gräten ziehen und in vier gleich große Tranchen schneiden. Anschließend würzen.

Butter  
Olivenöl  
Salz

**Für den Basilikumschaum:** Das Basilikum blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Gemüsefond zusammen mit der Sahne aufkochen und das blanchierte Basilikum mit dem Stabmixer schnell einmischen. Anschließend durch ein feines Sieb seihen und erneut aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Salz  
Pfeffer  
Muskat

**Für die Nduja-Orzo-Pasta:** Die Nduja-Wurst zusammen mit dem Tomatenmark in einer Pfanne mit Öl leicht rösten, anschließend mit dem Weißwein ablöschen und dem Gemüsefond aufgießen. Mit Salz nicht zu stark abschmecken.

10 ml Olivenöl  
30 g Nduja-Wurst  
30 g Tomatenmark  
250 ml Gemüsefond  
50 ml Weißwein  
220 g Orzo-Pasta  
60-80 g Parmesan  
60 g Butter  
5 Blätter Basilikum  
50 g Erbsen  
Salz

Die Orzo-Pasta anschwitzen, bis sie bissfest ist.

Die Pasta nun immer wieder mit dem Nduja-Fond aufgießen, bis sie den richtigen Biss hat.

Mit kalter Butter und dem Parmesan cremig abbinden (wie bei einem Risotto). Die Erbsen und das fein geschnittenen Basilikum dazugeben.

Den Wolfsbarsch in etwas Olivenöl langsam glasieren. Zum Schluss eine Butterflocke dazugeben und glasig garen.

1 Tasse Erbsenkresse Die Orzo-Pasta gemeinsam mit dem Wolfsbarsch anrichten.

Den Basilikumschaum mit kalter Butter aufmischen und den Fisch damit napieren (mit der Soße übergießen). Mit Erbsenkresse garnieren.



**Dessert: Mario Kotaska**

## **Quarkklöße mit Rhabarber und Rahmeis**

### **Zutaten für vier Personen**

#### **Für das Rahmeis:**

250 ml Milch  
250 ml Sahne  
1 Vanilleschote  
50 g Glukose  
200 g Zucker  
8 Eigelb  
250 g Mascarpone

Für das Rahmeis die Milch, die Sahne, die Glukose und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eier verrühren und die kochende Mischung darauf gießen, zur Rose abziehen (so lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht) und abkühlen lassen. Dann die Mascarpone unterrühren, passieren und in der Eismaschine abdrehen. Im Gefrierfach aufbewahren.

#### **Für die Quarkklöße:**

200 g Weißbrot ohne Rinde  
200 g Topfen (bzw. Quark), 40%,  
gut abgehangen  
20 g Zucker  
120 g zerlassene Butter  
4 Eier  
125 g saure Sahne  
80 g Mehl  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Prise Salz

Den Topfen gut abhängen. Dafür den Topfen zum Beispiel in ein sauberes Küchentuch geben und das Handtuch fest um den Topfen aufdrehen (wie beim Wäscheauswringen), dass die Flüssigkeit aus dem Topfen gepresst wird.

Das Weißbrot in sehr feine Würfel schneiden und mit Topfen, Zucker, zerlassener Butter, Zitronenabrieb und Salz vermengen. Die Eier mit der sauren Sahne verquirlen, unter die Topfenmasse kneten und zum Schluss das Mehl einarbeiten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

#### **Für die Brösel:**

200 g süße Brösel  
1 Vanilleschote  
Zimtstange  
50 g Butter  
50 g Zucker  
Zimt, gemahlen

Für die Brösel die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brösel, die Zimtstange und die Vanilleschote dazugeben und die Brösel darin bräunen. Nach dem Erkalten mit Zimt und Zucker abschmecken.

Aus der Topfenmasse Klöße bzw. Nockerl formen und in leicht gesalzenem Wasser mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in den Bröseln wälzen. Mit Puderzucker bestäuben.

#### **Für das Rhabarberkompott:**

200 g Rhabarber  
80 g Zucker  
Einen Schuss Amaretto  
1 Zimtstange  
100 ml Weißwein  
10 Himbeeren  
etwas Speisestärke

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber schälen und in gleichmäßige Rauten schneiden. Aus Himbeeren und Weißwein, Amaretto, Zucker und der Zimtstange eine Soße kochen und diese mit Speisestärke leicht abbinden. Auf den geschnittenen Rhabarber passieren, alles zusammen einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Den Rhabarber auf einer Seite des Tellers anrichten, die Quarkklöße daneben setzen und die Eisnocken auf Mandelkrokant daneben legen.

50 g Mandelkrokant  
orentiner-Mix

Zur Dekoration kann man noch etwas Florentiner-Mix auf eine Silikonmatte streuen und im Ofen karamellisieren. Anschließend von der Matte abziehen und in Röllchen drehen oder in kleine Chips brechen.