



**| Kerner's Köche – Menü am 20.05.2017 „Meine Heimat“ |
mit Sarah Wiener, Alexander Herrmann, Christian Lohse, Alfons Schuhbeck**



Vorspeise: Sarah Wiener

**Gebratener Alpenlachs mit Gemüsebandnudeln und
pannonischem Safran**

Zutaten für vier Personen

- Für den Lachs:** Das Filet in acht Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite mehlieren und überschüssiges Mehl gut abklopfen.
400 g Alpenlachsfilet (Seesaibling) ohne Gräten, mit Haut geschuppt
3 EL Mehl
Unbehandeltes Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Rapsöl zum Braten
- Das Öl in die Pfanne geben und den Fisch mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen. So zieht sich der Fisch nicht zusammen und die Haut wird schön knusprig. Den Alpenlachs auf mittlerer Temperatur nur auf der Hautseite braten, den Fisch nicht wenden. Ist nur noch die Oberfläche etwas glasig, den Fisch kurz wenden.
- Für die Gemüsebandnudeln:** Das Gemüse putzen, waschen und mit Hilfe eines Sparschälers in lange Streifen schneiden. Den Lauch halbieren und mit einem Messer ebenfalls in lange Streifen schneiden. Die Butter in einer breiten Pfanne zerlassen, Gemüse und Wein dazugeben und etwa 3-5 Minuten abgedeckt bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
2 lange Karotten (rot & orange)
2 lange Pastinaken
2 Stangen Lauch
¼ Knollensellerie
2 EL Butter
6 EL Weißwein
Unbehandeltes Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Frisch geriebene Muskatnuss
- Für die Soße:** Die Schalotten pellen und fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Die Brühe und den Safran dazu geben.
2 Schalotten
2 EL Butter
4 Fäden pannonischer Safran (im Mörser zerkleinert)
100 ml kräftige Fischbrühe
50 ml Sahne
Einige Spritzer Zitrone
Unbehandeltes Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen und anschließend die Sahne dazugeben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Soße auf den Tellern verteilen. Die Gemüsebandnudeln mit Hilfe einer Fleischgabel etwas aufrollen und in der Mitte der Soße anrichten. Jeweils zwei Fischstücke mit der Haut nach oben neben das Gemüse setzen und sofort servieren.



Zwischengang: Alexander Herrmann

Gebackener Karpfen, Sellerie-Sesam-Salat mit Zitrone und Meerrettich

Zutaten für vier Personen

- Für den gebackenen Karpfen:** 3 EL Mehl, Stärke und Backpulver mit kaltem, spritzigem Mineralwasser zu einem sämigen Teig anrühren und mit einer Prise Salz würzen. Das Butterschmalz in einem flachen Topf erhitzen. Nun den Karpfen in fingerdicke Streifen schneiden, in dem restlichen Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Den Karpfen in dem heißen Butterschmalz ausbacken bis er goldbraun ist. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- 400 g Karpfenfilets, geschöpft
 - (sieht aus, als wäre es durch einen Steaker gelassen worden)
 - 250 g Butterschmalz
 - 5 EL Mehl
 - 3 EL Weizenstärke
 - 1 Prise Backpulver
 - ca. 0,2 l kaltes Mineralwasser
 - Salz
- Für den Sellerie-Salat:** Den Sellerie schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Anschließend gleichmäßige Streifen schneiden. Diese Streifen kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Die Selleriestreifen in eine große Glasschüssel füllen und noch warm mit Zitronensaft und -abrieb, kaltgepresstem Rapsöl, geröstetem Sesamöl und einer Prise Salz marinieren.
- ½ Kopf Knollensellerie
 - 1 EL Sesamöl, geröstet
 - 1-2 Zitronen
 - 0,1 l kaltgepresstes Rapsöl
 - Meersalz
- 2 EL Sesamsamen (geschält) In der Zwischenzeit Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und dazugeben.
- 4 Zweige Blattpetersilie
 - 1 EL Crème fraîche
 - 2 EL Sahnemeerrettich
 - Meersalz
 - Zucker
- 1/8 Stange Meerrettich, frisch Die Petersilienblätter fein hacken und unter den Sellerie-Salat heben. Nochmals mit Salz und Zucker abschmecken. Die Crème fraîche mit Sahnemeerrettich glattrühren und ggf. mit Saft und Abrieb einer Zitrone abschmecken.
- 1 Zitrone
- Den Meerrettich schälen und fein reiben.
- Zum Anrichten den Sellerie-Salat mittig auf einen Teller geben, den gebackenen Karpfen darauf setzen und die Meerrettich-Crème-fraîche in Nocken an die Seiten geben. Etwas frisch geriebenen Meerrettich darüber streuen.



Hauptgang: Christian Lohse

Bouletten mit Rahmlauch

Zutaten für vier Personen

- Für die Bouletten:** Die Mengenangaben der Zutaten sind eine Orientierung und können nach Belieben und Geschmack variiert werden!
- 500 g Kalbshack aus dem Deckel des Carré
 - 500 g Schweinehack
 - 1 Gemüsezwiebeln
 - 1 Knoblauchkopf
 - 1 Brötchen (altbacken)
 - ½ Bund glatte Petersilie
 - 5 Eier
 - ca. ½ l Vollmilch
 - Worcestersauce
 - Gewürzsoße
 - Sea Salt (Pyramidensalz)
 - brauner Rohrzucker
 - gestoßener schwarzer Pfeffer
 - Ketchup
 - Dijonsenf
 - Pflanzenfett
- Für das Petersilien-Öl:** In der Zwischenzeit die Petersilie 1:1 mit Pflanzenöl und einer Prise Salz in einem Mixer mixen.
- Pflanzenöl
 - ½ Bund Petersilie
 - Sea Salt
- Für den Rahmlauch:** Die Lauchstangen, die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch in Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und den Lauch hinzugeben. Je nach Geschmack mit Salz und Zucker würzen. Etwas Wasser nach Gefühl angießen, so dass alles bedeckt ist. Etwas Zitronenabrieb dazugeben. So lange köcheln lassen, bis der Lauch durchgegart ist. Die Frühlingszwiebeln, den Schnittlauch, eine Prise Salz und einen Spritzer Sahne dazugeben.
- 2-3 Lauchstangen
 - 1-2 Bund Frühlingszwiebeln
 - 1-2 Bund Schnittlauch
 - etwas Butter
 - Sahne
 - Sea Salt (Pyramidensalz)
 - Brauner Rohrzucker
 - 1 Zitrone
- Zerstoßene Mandeln
- Den Rahmlauch auf einem Teller verteilen, die Bouletten darauf setzen, etwas Petersilien-Öl daneben geben und das Ganze mit zerstoßenen Mandeln bestreuen.



Dessert: Alfons Schuhbeck

Geeistes Holundersüppchen mit Topfenockerl und Beeren

Zutaten für vier Personen

Für die Holunderblütensuppe:
4 Blatt Gelatine
50 ml Holunderblütensirup
350 ml fränkischer/deutscher Sekt

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Den Holunderblütensirup sanft erwärmen.

Die Gelatineblätter ausdrücken und in den Holunderblütensirup einrühren. Anschließend in eine Schüssel füllen und auf Eiswasser auskühlen lassen, bis das Ganze anfängt zu gelieren. Zwischendurch mit einem Teigschaber umrühren.

Sekt hineingeben und weiterhin auf dem Eiswasser stehen lassen, bis es wieder geliert. *(Oder das Ganze zugedeckt für ca. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.)*

Für das Topfenmousse:
200 g Sahne
2 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
125 g Topfen, bzw. Magerquark
Salz
1 Spritzer Orangensaft
Je etwas abgeriebene
unbehandelte Limetten- und
Zitronenschale

Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und kalt stellen.

Quark mit 1 Prise Salz, dem Orangensaft, dem Zitronen- und Limettenabrieb verrühren.

Die geschlagene Sahne unterheben.

Außerdem:
100 g Himbeeren und Heidelbeeren
Minze und Blüten zum Garnieren
1 EL schokolierte Kaffeebohnen
1 EL Pistazien

Beeren putzen und waschen.

Zum Anrichten das Topfenmousse in einen Spritzbeutel füllen und Tupfen in die gelierte Holunderblütensuppe setzen. Die Beeren darüber verteilen. Mit Minzespitzen, Blüten, Kaffeebohnen und Pistazien garnieren.