



| Kerner's Köche – Menü am 03.06.2017 |
mit Nelson Müller, Meta Hildebrand, Cornelia Poletto, Alexander Herrmann



Vorspeise: Nelson Müller

Kabeljau mit Alb-Linsen, Meerrettich und Schweinebauch

Zutaten für vier Personen

Für die Alb-Linsen: Die Schalottenhälften und nach Belieben Knoblauch, Thymian und Rosmarin anschwitzen. Einen kleinen Teil des Schweinebauchs in Scheiben schneiden und zusammen mit den Linsen, einem Schuss Weißwein und dem Fond dazugeben und weichkochen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben etwas Tomatenmark und Sepia-Tinte zum Färben zu den Linsen geben. Anschließend die Butter einmontieren.

2 Schalotten halbieren
1 Knoblauchzehe
Rosmarin & Thymian, fein gehackt
250 g Alblinsen, eingeweicht
150 ml Fond
45 g Butter
Balsamico dunkel
Weißwein

Nach Belieben: Sepia-Tinte und
Tomatenmark

Für den Kabeljau: Den Kabeljau portionieren. Etwas Olivenöl, Zitronensaft und Salz über die Kabeljauportionen geben und bei 120 Grad in den Ofen geben, bis er nach etwa 10 Minuten gut durchgezogen ist. Herausnehmen und würzen.

400 g Kabeljaufilet, ohne Haut
2 EL Olivenöl
Zitrone
Salz, Pfeffer

Für den Meerrettich: Die Schalotten in Würfel schneiden und in Butter oder etwas Öl anschwitzen. Anschließend mit Mehl bestäuben. Den Fond und die Sahne aufgießen und mit dem Meerrettich unter ständiger Rührung durchkochen lassen. Mit frisch geriebenem Meerrettich, ggf. Senf, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

2 Schalotten
30 g Butter
2 EL Mehl
200 ml Fond
100 ml Sahne
2 EL Meerrettich aus dem Glas
Etwas frischen Meerrettich
1 TL Senf
Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Für den Schweinebauch: Den Speck in kleine Würfel schneiden (3x3mm) und in ein wenig Fett langsam und bei mäßiger Temperatur ausbacken bis er knusprig wird. Darauf achten, dass er nicht zu dunkel wird, da er noch nachbräunt.

200 g grüner Speck vom
Schweinebauch
Öl

Die Linsen auf einem Teller anrichten, den Fisch darauf setzen. Die Meerrettich-Soße darüber geben und die Schweinebauchwürfel drüberstreuen. Wer mag, kann das Ganze noch mit Kaviar und frisch geriebenem Meerrettich vollenden.



Zwischengang: Meta Hildebrand

Pochiertes Kalbsmedaillon im Rote-Bete-Saft mit Serrano-Schinken-Chips **(auf grünen Spargelspitzen mit Wasabi-Crème-fraîche und asiatischen Sprossen)**

Zutaten für vier Personen

Für den Spargel:

1 Bund grüne Spargelspitzen
Salz
Zucker
2 EL Butter

Die Spargelspitzen in Salz-Zuckerwasser und etwas Butter blanchieren. Anschließend den Spargel in Butter mit Zucker und Salz schwenken.

Für die Serrano-Schinken-Chips: 5 Tranchen Serrano-Schinken

Den Schinken auf dem Blech ausbreiten und bei 180 Grad für etwa 10 – 15 Minuten in den Ofen schieben.

Für das Kalb:

1 zartes Kalbsfilet (ca. 600g)
2 l Rote-Bete-Saft
Fleur de Sel
Weißer Essig

Das Kalbsfilet portionieren und in den noch kalten Rote-Bete-Saft legen. Einen Schuss Essig und Fleur de Sel dazugeben. Langsam pochieren – lauwarm.

Für die Wasabi-Crème-fraîche:

1 Tube Wasabipaste
6 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Honig
Gefriergetrocknete Himbeeren

Crème fraîche mit dem Wasabi, dem Honig und etwas Salz und Pfeffer mischen.

Die Wasabi-Crème-fraîche auf den Teller ziehen. In die Mitte die Spargelspitzen legen. Darauf das Rote-Bete-Kalb geben und mit asiatischen Sprossen garnieren. Zuletzt die Serrano-Chips auf dem Teller drapieren.

Einige gefriergetrocknete Himbeeren durch ein feines Sieb drücken, dass ein schöner Deko-Staub entsteht.



Hauptspeise: Cornelia Poletto

Lackierte Perlhuhnbrust mit allerlei Mais und geräucherter Zwetschgenjus

Zutaten für vier Personen

Für die Perlhuhnbrüste:

4 Perlhuhnbrüste
4 EL Zwetschgenmus (aus
Zwetschgen, Ketchup, Olivenöl,
Zucker, Salz, Pfeffer, Essig,
Paprikapulver, Knoblauch,
Zwiebeln, Kreuzkümmel und
Selleriesaat)
4 EL Ahornsirup
Gänseschmalz zum Anbraten

Die Perlhuhnbrüste abwaschen und trocken tupfen. Das Fleisch so vom Knochen lösen, so dass es nur noch an einer Stelle hängt.

Das Zwetschgenmus mit dem Ahornsirup verrühren und die Perlhuhnbrüste darin für mind. 3 Stunden marinieren.

Die Perlhuhnbrüste im heißen Gänseschmalz von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 10 Minuten weiter garen. Die Pfanne nicht ausspülen.

Für die Polenta:

150 g grobe Polenta
300 ml Geflügelbrühe
300 ml Milch
1 Lorbeerblatt
1 EL Butter
1 EL frittierte Rosmarinnadeln
50 g geriebenen Parmesan
2 EL Butter
feines Meersalz, Pfeffer

Die Geflügelbrühe und die Milch mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Butter dazugeben. Die Temperatur verringern und die Polenta unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Polenta vom Herd nehmen und mit der Butter, den Rosmarinnadeln, Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Warm halten. Gegebenenfalls etwas Milch hinzufügen.

Für den Zwetschgenjus:

Zwetschgenmus
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
1 Ingwer
2 Zweige Rosmarin
50 ml Weißwein
50 ml Wermut
150 ml Geflügeljus
geräucherte Salt Flakes

100g Zuckerschoten
2 Maiskolben
4 Fingermais

In der Zwischenzeit den Knoblauch und den Ingwer in Scheiben schneiden und die Schalotten würfeln. Knoblauch, Ingwer, Schalottenwürfel und die Rosmarinzweige im Gänseschmalz glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein und Wermut ablöschen und einkochen lassen.

Den Geflügeljus dazugeben und alles um die Hälfte reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren und mit Zwetschgenmus und Salt Flakes abschmecken.

Die Maiskörner von den Kolben abschneiden, die Zuckerschoten putzen, in feine Streifen schneiden und den Fingermais längs halbieren.

Die Gemüse in schäumender Butter sautieren, salzen und pfeffern.

Jeweils einen Löffel Polenta auf vier vorgewärmte Teller setzen. Diese mit dem Gemüse garnieren.

Die Perlhuhnbrust längs halbieren, ein paar Salt Flakes darüber streuen und auf das Jus setzen.



Dessert: Alexander Herrmann

Süße Avocado-Creme mit Schokostreuseln, Joghurtsorbet und marinierten Himbeeren

Zutaten für vier Personen

Für das Joghurtsorbet:

1 Schote Tahiti-Vanille
400 g Joghurt
1-2 Zitronen
1 EL Vanillezucker
Puderzucker

Die Tahiti-Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Für das Joghurtsorbet den Joghurt mit Zitronensaft, Vanillezucker, einem Drittel des Vanillemarks und ggf. etwas Puderzucker verrühren. Die Masse in die Eismaschine geben und sämig frieren.

Für die Schokostreusel:

80 g Mehl
20 g Stärke
20 g Kakao
50 g Haselnüsse, gemahlen,
geröstet
80 g brauner Zucker
80 g flüssige Butter
Salz

Für die Schokostreusel Mehl, Stärke, Kakao, gemahlene Haselnüsse, Salz, braunen Zucker und flüssige Butter miteinander zu einem bröseligen Streuselteig verkneten. Den Teig flach auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 12-15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und ggf. nochmals etwas zerbröseln.

Für die Avocado-Creme:

1 reife Avocado
10 EL Puderzucker
1 Zitrone
Vanillezucker
Ca. 1 EL Crème fraîche

Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herausheben und in einen Mixer geben.

Mit Puderzucker, Zitronensaft, Crème fraîche etwas Vanillezucker und einem Drittel des Vanillemarks cremig mixen, in eine Glasschüssel umfüllen, glatrühren, nochmals abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle umfüllen.

Für die marinierten Himbeeren:

50 ml mildes Olivenöl

1 Schale frische Himbeeren
2-3 EL Puderzucker
1 cl Himbeerschnaps

1 Prise Salz
3 Zweige Estragon
3 Zweige Basilikum
3 Zweig Minze
Etwas Zitronensaft

Die Vanilleschote klein schneiden, mit dem restlichen Vanillemark und etwas Olivenöl in einen kleinen Topf geben, leicht erwärmen und somit ein aromatisches Vanilleöl herstellen.

Die Himbeeren mit etwas Puderzucker und Himbeerschnaps marinieren und beiseite stellen.

Estragon-, Basilikum- und Minzblättchen von den Zweigen abzupfen und mit etwas Zitronensaft und Puderzucker kurz vor dem Anrichten marinieren.

Zum Anrichten einen Teller auf einen Plattenspieler stellen (ggf. einen kleinen Pappkarton unterlegen).

Den Teller bei normaler Abspielgeschwindigkeit drehen lassen und mit Hilfe des Spritzbeutels die Avocado-Creme auftragen.

(Sollte man keinen Plattenspieler zur Verfügung haben, die Avocado-



Creme mit einem Löffel auf den Teller geben und ausstreichen.)

Nun das Vanille-Olivenöl zwischen die Avocado träufeln, Schokostreusel in die Mitte (oder als mehrere kleine Häufchen) bröseln, mit den marinierten Himbeeren belegen, eine Nocke Joghurtsorbet abstechen und in die Mitte des Tellers geben und mit den marinierten Kräuterblättchen ausgarnieren.