



| Kerners Köche – Menü am 17.06.2017 |
mit Johann Lafer, Pia-Engel Nixon, Nelson Müller, Sarah Wiener



Vorspeise: Johann Lafer

Teriyaki-Lachs mit pikantem Apfelsalat

Zutaten für vier Personen

- Für den Lachs:** Das Lachsfilet in fingerbreite Stücke schneiden.
600 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten) In einer Pfanne mit Olivenöl bei schwacher Hitze von beiden Seiten langsam braten, etwas gewürfelten Knoblauch und Sojasoße dazugeben.
3 EL gutes Olivenöl Anschließend den Lachs kurz aus der Pfanne nehmen. Teriyaki-Sauce und
helle Sojasoße 1 TL Honig in die Pfanne geben und durchrühren. Den Lachs zurück in die
Knoblauch Pfanne geben und darin wenden.
4-5 EL Teriyaki-Sauce Auf den gebratenen Lachs Pankobrösel und etwas Koriander geben.
1 TL Honig
ggf. Shiso-Kresse als Garnitur
Pankobrösel
Koriander
- Für den Apfelsalat:** Die Äpfel vierteln und entkernen. Danach in feine Spalten schneiden.
2 Äpfel Je nach Belieben können die Äpfel in sehr feine Scheiben gerieben
2 kleine rote Zwiebeln werden.
Die roten Zwiebeln schälen und der Länge nach halbieren. Ebenfalls in
feine Streifen schneiden.
- Für die Marinade:** Den Ingwer, die Chili, den Knoblauch und die Korianderblätter ganz fein
hacken. Zusammen mit der Sojasoße, dem Honig, dem Abrieb und dem
½ EL Ingwer Saft der Limone, dem Apfelessig, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer
½ rote Chilischote (ohne Kerne) Schüssel gut verrühren.
1 Knoblauchzehe
1 Paar Korianderblätter Die Apfelspalten, Zwiebelstreifen und den fein geschnittenen
1 Stange Frühlingslauch in feine Frühlingslauch dazugeben und alles gut vermischen.
Ringe geschnitten Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 EL helle Sojasoße
½ EL Honig
Abrieb von einer halben Limone Den Salat auf dem Teller anrichten, darauf den Fisch setzen und mit der
Saft von einer halben Limone Soße beträufeln.
2 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer



Zwischengang: Pia-Engel Nixon

Topinambur-Suppe mit Spinatpesto und Haselnuss

Zutaten für sechs Personen:

Für die Suppe: Die Topinambur waschen und fein würfeln oder in feine Scheiben reiben (das verkürzt den Garungsprozess). Die Schalotten würfeln, den Lauch in feine Ringe und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Diese in einem Topf mit der Topinambur und dem braunen Zucker in Sonnenblumenöl und Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen.
900 g Topinambur
100 g Schalotten
100 g Lauch
2 Zehen Knoblauch
250 ml trockener Weißwein
300 ml Sahne
200 ml Milch
2 EL Sonnenblumenöl
40 g Butter
1 TL brauner Zucker
1 Prise Kümmel, gemahlen
Salz
Pfeffer
Zucker
weißer Balsamicoessig
Mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.
Mit Sahne und Milch aufgießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen bis die Topinambur weich ist.
Das Ganze fein pürieren und bei Bedarf anschließend durch ein Spitzsieb passieren.
Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken.
Wem die Suppe zu dick ist, kann noch etwas Weißwein oder Wasser dazugeben.

Für das Pesto: Haselnüsse im Ofen oder in der Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, abkühlen lassen und grob mörsern.
60 g Haselnusskerne, enthäutet
40 g Babyspinat
10 g Estragon
1 Zehe Knoblauch
1 grüne Chili (Birdseye), entkernt und fein gehackt
1 ungespritzte Zitrone
4 EL Haselnussöl
2 EL Extra Virgin Olivenöl
1 TL weißer Balsamicoessig
Salz
Zucker
Ggf. Wasser zum Ausdünnen
50 g Haselnuss, Spinat, Estragon, Knoblauch, Chili, 3 EL Haselnussöl, Olivenöl und Essig in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten.
Das Ganze mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Zucker abschmecken. Gegebenenfalls mit etwas Wasser verdünnen.
Zum Anrichten die Suppe in warme Teller schöpfen, mit dem Pesto beträufeln und mit etwas zerstoßener Haselnuss und dem restlichen Haselnussöl garnieren.



Hauptspeise: Nelson Müller

Rind | Coleslaw | Zwiebelconfit | Cranberry

Zutaten für vier Personen

Für das Rinderfilet: Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet in dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch salzen und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten - etwas Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben. Nun das Fleisch mit den Kräutern auf ein Rostgitter legen und bei 80 Grad Ofen- und ca. 58 Grad Fleischtemperatur in etwa 15 – 30 Minuten fertig garen.

750 g Rinderfilet
2 EL Öl
Knoblauch
Thymian
Rosmarin
Salz
Pfeffer

Für das Cranberry-Espuma: Das Cranberry-Püree, den Läuterzucker, den Rum und die Gelatine vermengen und ganz leicht erwärmen, damit die Gelatine aufgelöst wird. In eine Espuma-Flasche füllen, zwei Sahnekapseln aufdrehen und kalt stellen.

270 ml Cranberry-Püree
40 ml Läuterzucker
2 cl brauner Rum
2 Blatt Gelatine, aufgeweicht

Für das Zwiebelconfit: Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Das Lorbeerblatt hinzugeben und etwas einkochen lassen. Anschließend den Balsamessig, den Honig und das Bratenjus hinzugeben. Einen Teil davon mit etwas Stärke zu einer Soße abbinden. Von dem anderen Teil die Flüssigkeit wegekochen lassen und anschließend die Butter untermontieren.

4 Schalotten
50 g Butter
100 ml roter Portwein
¼ Lorbeerblatt
1EL alter Balsamessig
1EL Bratenjus
1TL Honig
10 g Butterwürfel kalt
etwas Stärke

Brioche In der Zwischenzeit die Brioche in kleine Quadrate schneiden und im Ofen kross backen. Wer mag, kann die dünnen Brotscheiben ebenfalls im Ofen kross zu Brotchips backen.

Ggf. einige sehr dünn geschnittene Brotscheiben

Für das Rote-Beete-Gelee: Den Rote-Bete-Saft aufkochen, mit den Gewürzen (Senf, Essig, Salz, Zucker) abschmecken und durchpassieren. 250 ml von dem abgeschmeckten Saft mit Agar-Agar und Gelatine zusammengeben und einmal richtig durchkochen lassen. Auf ein Gastronormblech (oder Backblech) gießen und auskühlen lassen.

1 l Rote-Beete-Saft
½ TL Senf
1 EL Essig
Salz
Zucker
2,5 g Agar-Agar
0,5 Blatt Gelatine, aufgeweicht

Für das Coleslaw: Die Karotte schälen und mit dem Weißkraut zu gleichen Teilen fein reiben. Leicht salzen und durchkneten.

1 Karotte
1 Kopf Weißkraut



2 EL Mayonnaise

Etwas Wasser ziehen lassen, ausdrücken und mit der Mayonnaise vermengen und abschmecken.

Salz Das abgekühlte Rote-Bete-Gelee in Quadrate schneiden. Auf eine Seite
Cayennepfeffer etwas von dem Coleslaw geben und einrollen.

Die Brioche auf einen Teller legen, ein Rote-Bete-Coleslaw-Röllchen darauf legen. Daneben das Zwiebelconfit geben. Einen Brotchip dekorativ darauf drapieren. Das Filet aufschneiden und neben die Brioche auf die schmale Seite stellen. Das Espuma daneben geben und etwas von der Soße auf den Teller träufeln.



Dessert: Sarah Wiener

Kaffee-Biskuitrolle mit frischem Erdbeer-Ragout

Zutaten für eine Biskuitrolle

Zur Vorbereitung: Die Sahne mit den Bohnen und dem Zucker kurz aufkochen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag absieben und die Sahne steif schlagen.

400 ml frische Sahne

100 g frische geröstete Kaffeebohnen

50 g Zucker

150 g Mascarpone

4 cl Amaretto

Die Mascarpone mit etwas Amaretto anrühren. Diese Creme unter die Sahne heben

Für die Kaffee-Biskuitrolle: Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Das Mehl sieben und rasch vermengen.

5 Bio-Eier

80 g Zucker

80 g glattes Mehl

Den Teig auf einem mit Backpapier belegtem Blech glattstreichen. Bei 210 Grad ca. 7-9 Minuten hellbraun backen. Anschließend sofort das Papier abziehen, die Roulade leicht zuckern und in ein Geschirrtuch einrollen.

Für das Erdbeer-Ragout: In einem Topf den Orangensaft aufkochen, Speisestärke, Vanillemark und Vanillepuddingpulver hinzugeben und kurz einkochen lassen. Dann die Erdbeeren hinzufügen. Alles beiseite stellen und auskühlen lassen.

100 ml frisch gepresster Orangensaft

Reine Speisestärke

1 Vanilleschote

1 EL Puddingpulver Vanille

150 - 200 g reife Erdbeeren (klein geschnitten)

Wenn der Biskuit ausgekühlt ist, ausrollen. Zuerst mit der Marmelade bestreichen, darauf die Mascarpone-Sahne verteilen. An der Seite, an der man mit dem Aufrollen beginnt, die Mischung mit den kleinen Erdbeerstücken längs der Aufrollkante leicht aufschichten – etwas von der Mischung zurückbehalten. So einrollen, dass sich die Erdbeeren in der Mitte befinden.

Ca. 150 g passierte Hagebuttenmarmelade oder Bitterorangen-Marmelade

Minzeblätter

Puderzucker

Am besten noch zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Rest der Erdbeermischung pürieren und als Spiegel auf einem Teller anrichten. Wenn noch etwas Mascarpone-Sahne übrig ist, ebenfalls auf dem Teller anrichten. Eine Scheibe von der gut durchgekühlten Biskuitrolle daraufstellen. Überzuckern, mit einem Minzeblättchen dekorieren und servieren.