



| Kerners Köche – Menü am 24.06.2017 „Mein Lieblingsgericht“ | mit Brian Bojsen, Christian Lohse, Alfons Schuhbeck, Cornelia Poletto



Vorspeise: Brian Bojsen

Süßer Glückstädter Matjes mit beschwipstem Obst

Zutaten für zwei Personen

Für den Glückstädter Matjes:

2 reife Birnen, eher süßlich
2 Scheiben Schwarzbrot /
Pumpernickel
Butter
75 g Marzipanrohmasse
3 – 4 Matjesfilets

Die Birnen in Scheiben schneiden.

Aus dem Schwarzbrot Kreise ausstechen und in Butter langsam kross anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Marzipanrohmasse ausrollen, ebenfalls Kreise ausstechen und jeweils eine Scheibe (ca. 2 mm) auf die Brotkreise legen. Die Gräten vom Matjes mit einem Messer lösen und den Matjes mit den Birnenscheiben auf der Marzipanrohmasse platzieren.

Das Ganze auf einem Teller anrichten.

Für das beschwipste Obst:

5 – 6 Pflaumen
1 Handvoll rote Weintrauben
5 cl Rum
10 cl Pflaumensaft
Zucker
Zimt
Salz
Roter Pfeffer
Gesalzene Butter

Die Pflaumen vierteln, die Weintrauben halbieren und mit etwas Zucker und Wasser in einer Pfanne durchschwenken. Mit Rum und Pflaumensaft ablöschen.

Zimt, etwas Salz und roten Pfeffer zugeben und gut verrühren. Mit Butter abbinden.

Das Gemisch über den angerichteten Matjes geben und Schokolade darüber raspeln.

Zartbitterschokolade zum Raspeln