



| Kerner's 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



Zwischengang: Christian Lohse

Spargel mit Morcheln und Erbsen

Zutaten für vier Personen

Für den Spargel und die Morcheln:

1 Gemüsezwiebel
12 Stangen weißen Spargel
120 g frische Morcheln
1 Handvoll Erbsen
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
Salz
Zucker
½ Bund Schnittlauch
Butter
Kerbel

Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen.

Den Spargel schälen - drei Stangen zurücklegen - in Stücke schneiden, zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und salzen und zuckern.

Die geputzten Morcheln mit den Erbsen zu den Zwiebeln und dem Spargel geben und kurz mitdünsten. Mit etwas Wasser und Butter binden und nach Geschmack mit Salz, Zucker, Knoblauch und Zitronensaft abschmecken. Den Schnittlauch in dünne Ringe schneiden und mit etwas Kerbel zu dem Spargel-Morchel-Frikassee geben.

Für die Erbsen:

200 ml Milch
Fein geschnittener Knoblauch
100 g Erbsen
Butter
Salz
Zucker
Haselnussöl

Die Milch mit dem Knoblauch (Menge nach Gefühl und Geschmack) und den Erbsen aufkochen und mit Salz und Zucker würzen.

Anschließend mixen und passieren.

Das Ganze mit Butter und Haselnussöl leicht montieren.

3-4 Scheiben Toastbrot ohne Rand
Butter
Knoblauch

Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit reichlich Butter und etwas Knoblauch anrösten.

1 Zitrone
Etwas Walnussöl
Salz
Zucker

Nun den zurückgelegten Spargel in Stücke schneiden und in Zitronensaft und -abrieb, Salz, Zucker und Walnussöl roh marinieren.

1 Handvoll Enoki Pilze
Kerbel
Einige Bärlauchspitzen

Die Enoki Pilze mit etwas Kerbel mischen und salzen, die Bärlauchspitzen mit Öl und Salz würzen.

Kapuzinerkresse
Olivenöl

Das Spargel-Morchel-Frikassee in einem tiefen Teller anrichten, den rohmarinierten Spargel und die Enoki Pilze darüber geben und mit der Erbsensoße begießen. Mit den Bärlauchspitzen und etwas Kapuzinerkresse dekorieren.



Hauptspeise: Alfons Schuhbeck

Fleischpflanzerl auf Bratkartoffelpüree

Zutaten für vier Personen

Für die Fleischpflanzerl:

80 g Tramezzinibrot
100 ml Milch
½ Zwiebel
1 fein geriebene Knoblauchzehe
1 Msp. frisch geriebenen Ingwer
2 Eier
2 TL scharfer Senf
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Mildes Chilisalز
frisch geriebene Muskatnuss
abgeriebene Schale von ½
unbehandelten Zitrone

270 g Kalbshackfleisch
180 g Schweinehackfleisch
45 g Rinderhackfleisch
getrockneter Majoran
1 EL Petersilienblätter (frisch
geschnitten)
Öl zum Braten
Pankobrösel zum Wenden

Kartoffelpüree:

1 kg mehligkochende Kartoffeln
Salz
175 bis 200 ml Milch
1 EL Butter
2 EL braune Butter
frisch geriebene Muskatnuss
Bratkartoffel-Gewürz

Frische Kräuter nach Belieben

Für die Fleischpflanzerl das Tramezzinibrot in Würfel schneiden und in einer Schüssel in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und mit 100 ml Wasser in einer Pfanne einige Minuten weich dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Anschließend den Ingwer und den Knoblauch hinzufügen.

Die Eier mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer, Chilisalز, einer Prise Muskatnuss und der Zitronenschale verquirlen.

Die Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, den Zwiebelwürfeln, einer Prise Majoran und der Petersilie vermischen.

Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen nach und nach 16 bis 20 gleich große Portionen abnehmen und zu Pflanzlerl formen. Die Pflanzlerl in Pankobröseln wenden und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser weichkochen. Die Kartoffeln abgießen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren. Anschließend die Butter und die braune Butter untermischen. Das Püree mit Salz, Bratkartoffel-Gewürz und Muskatnuss würzen.

Zum Anrichten etwas Püree auf warmen Tellern verteilen, die Fleischpflanzerl daneben setzen und mit frischen Kräutern garnieren.



Dessert: Cornelia Poletto

Südtiroler Karamellapfel mit eigenem Sorbet

Zutaten für vier Personen

Für den Mandelbiskuit:

80 g (ca. 4 Stk.) Eigelb
55 g Zucker
55 g (ca. 2 Stk.) Eiweiß
35 g Zucker
50 g Mehl
50 g Mandelgrieß
35 g geschmolzene Butter

Das Eigelb mit Zucker aufschlagen und ebenso das Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Mehl und Mandelgrieß unter das aufgeschlagene Eigelb heben. Anschließend das aufgeschlagene Eiweiß und die geschmolzene Butter unterheben. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech dünn ausstreichen und bei 180 Grad für ca. 10 Minuten backen.

Anschließend Kreise in Größe der Äpfel ausstechen.

Für das Apfelsorbet:

50 g Glukosepulver oder Traubenzucker
200 g Zucker
250 ml Wasser
5–6 Granny-Smith-Äpfel (ca. 900 g)
3 EL Limettensaft
evtl. etwas grüne Speisefarbe

Für das Sorbet Glukosepulver, Zucker und Wasser aufkochen und vom Herd ziehen.

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln und mit dem Limettensaft fein pürieren. 550 g von dem Apfelpüree unter den vorbereiteten Zuckersirup ziehen, ggf. mit einigen Tropfen Speisefarbe hellgrün färben. Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Für die Karamellsoße:

4 EL Zucker
1 Prise Salz
2 EL Calvados
200 g Schlagsahne
1 TL Speisestärke

Für die Karamellsoße den Zucker karamellisieren lassen und eine Prise Salz hinzufügen. Wenn der Zucker karamellisiert ist, mit Calvados ablöschen und aufkochen lassen.

Die Sahne mit der Stärke verquirlen, zugeben und erneut aufkochen. Anschließend das Ganze durchsieben und abkühlen lassen.

Für die Karamelläpfel:

3 EL Zucker
2 EL Calvados
500 ml Apfelsaft
1 aufgeschnittene Vanilleschote
1 Zimtstange
4 kleine Äpfel

Für die Karamelläpfel den Zucker karamellisieren lassen und mit Calvados ablöschen. Den Saft, die Vanilleschote und eine Zimtstange zufügen und aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel schälen und quer halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Nun die Apfelhälften in den Karamellsud geben und bei geringer Hitze etwa 5–10 Minuten bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Mit einer Schöpfkelle Halbkugeln in Größe der Äpfel aus dem Apfelsorbet formen, auf ein Tablett geben und nochmals einfrieren.

Amarettini
Minzeblättchen

Auf tiefe Teller jeweils etwas Karamellsoße geben. Die Karamelläpfel mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen und in die Mulde Amarettini bröseln. Mit einem Biskuitkreis belegen und eine Sorbet-Halbkugel darauf geben. In das Sorbet nach Wunsch oben eine kleine Vertiefung formen und einen Apfelstiel sowie ein Minzeblättchen stecken. Mit der restlichen Karamellsoße und nach Wunsch Streuseln oder Amarettini garnieren.