



**| Kerner's Köche – Menü am 14.04.2018 |**  
**Mit Cornelia Poletto, Alexander Herrmann, Maria Groß, Alexander Kumptner**



**Vorspeise: Cornelia Poletto**

**Sylter Ceviche von der Nordseemakrele mit  
Wattbohnen & Knusperbrot**

**Zutaten für 4 Personen**

- Für die Ceviche:** Die Zwiebel schälen und fein würfeln.  
4 frische Makrelenfilets Limettensaft und -abrieb mit dem Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
1 rote Zwiebel  
4 Limetten, Saft und Abrieb Die Chilischote in Ringe schneiden und nach Geschmack dazugeben.  
2 TL Honig Die Makrelenfilets vorsichtig abwaschen und mit Hilfe einer Grätenzange alle Gräten entfernen. Danach vorsichtig die feste, äußere Haut abziehen, sodass das schöne Makrelenmuster erhalten bleibt.  
Salz, Pfeffer Die Filets in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander in eine Form legen. Mit der Marinade übergießen und etwa 5 Minuten darin ziehen lassen.  
Frische Chilischote nach Geschmack
- Für das Brot:** Das Ciabatta so dünn wie möglich in Scheiben schneiden, auf einem Backblech auslegen und mit dem Olivenöl beträufeln. Dann im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 Grad für 5 Minuten knusprig backen.  
150 g Ciabatta  
20 ml Olivenöl
- Für die Creme:** Die Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.  
100g Crème fraîche  
Limettensaft zum Abschmecken Die abgeschmeckte Creme in eine Spritzflasche füllen und damit dekorativ auf dem Teller anrichten.  
Salz, Pfeffer
- Für die frischen Gemüse:** Die Wattbohnen waschen und grobe Strünke entfernen.  
50 g Wattbohnen (Passe Pierre) Die Radieschen und Gurke abwaschen, trocknen und dünn hobeln.  
4 Radieschen Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.  
1 Minigurke Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die geschnittenen Zwiebeln dazugeben und mit dem Essig ablöschen. Die Wattbohnen mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.  
1 rote Zwiebel  
10 g Zucker  
20 g Weißweinessig  
Schafgarbe zum Ausgarnieren
- Zum Anrichten die Fischstücke auf vier Tellern verteilen und mit allen Bestandteilen ausgarnieren.