



**| Kerner's Köche – Menü am 03.03.2018 |**  
**Mit Johann Lafer, Sarah Wiener, Meta Hildebrand, Alexander Kumptner**



**Vorspeise: Johann Lafer**

**Blumenkohl »Couscous« mit Lammschaschlik**

**Zutaten für 4 Personen**

- Für den Blumenkohl:** Den Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen teilen. Die Blumenkohlröschen und je nach Geschmack eine Zehe Knoblauch und eine Schalotte zusammen mit Currypulver in die Küchenmaschine geben und so lange zerkleinern, bis es feinkrümelig ist.
- 1 kleiner Blumenkohl (etwa 400 g)
  - 1 Zehe Knoblauch
  - 1 Schalotte
  - 2 TL Currypulver
  - 2 EL Olivenöl
  - 2 EL Weißweinessig
- Den Blumenkohl in eine Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Öl anrösten. Eine Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und unter das Blumenkohl Couscous rühren. Mit etwas Honig, Essig, Harissa und einer gehackten Chilischote und Koriander würzen.
- Die Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten oder die ganzen Kerne im Ofen rösten und im Anschluss grob hacken.
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
  - 1 Bund Frühlingszwiebeln
  - Honig
  - Harissa Gewürzmischung
  - 1 Chilischote
  - ½ Bund Koriander
  - 50 g Cashewkerne
  - ½ Granatapfel
- Die Kerne aus dem Granatapfel lösen und mit den Cashewkernen zum Blumenkohl geben.

- Für das Lammschaschlik:** Den Koriander waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen. Die Lammlachse längs in dünne (etwa 0,5 - 1 cm) Scheiben schneiden und etwas platt drücken. Das holzige Ende der Rosmarinzwige schräg anschneiden. Die Fleischscheiben eng auf die Rosmarinzwige stecken und in eine flache Schale legen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und kleinwürfeln. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel zusammen mit der Sojasauce, dem Zucker und dem Olivenöl verrühren. Die Schaschliks damit marinieren. Eine Grillpfanne stark erhitzen. Die gut abgetropften Schaschliks von jeder Seite etwa 30 Sekunden anbraten. Die Marinade angießen, unterschwenken und einkochen lassen.
- ½ Bund Koriander
  - 2 Lammlachse
  - 4 holzige Zweige Rosmarin
  - 1 Schalotte
  - 1 Knoblauchzehe
  - 4 EL Sojasauce
  - 1 EL Rohrohrzucker
  - 1 EL Olivenöl
  - 1 Bund Frühlingslauch

Den Blumenkohl »Couscous« abschmecken und mit den Lammschaschliks anrichten. Den Sud darüber träufeln und mit dem Koriander und frischem Frühlingslauch bestreuen.