



| Kerner's Köche – Menü am 20.01.2018 |
Mit Meta Hildebrand, Christian Lohse, Alexander Kumptner, Cornelia Poletto



Vorspeise: Meta Hildebrand

Miesmuscheln in Lemongras-Vanille-Sud

Zutaten für 2 Personen

Für die Muscheln: Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 4 Minuten mit geschlossenem Deckel kochen lassen. Anschließend mit der Schaumkelle herausholen.

Für den Lemongras-Vanille-Sud: Die Zitronengrasstangen mit dem Pfannenboden zerquetschen und einmal halbieren, so kommt das Aroma besser zur Geltung.

2 EL Olivenöl
½ gehackte Zwiebel
2 Stängel Zitronengras
3 Limettenblätter
1 Vanilleschote
100 ml Kokosmilch

Die Zwiebeln mit dem Zitronengras, den Limettenblättern und der ausgekratzten Vanilleschote in Olivenöl in einem großen Topf andünsten. Anschließend die Muscheln, das Mark der Vanilleschote und die Kokosmilch dazugeben und kurz aufkochen lassen. Gut durchrühren.

Die Muscheln aus dem Sud nehmen und in Schalen anrichten. Den Sud darüber geben. Wer es sämiger mag, kann den Sud noch einreduzieren lassen und erst dann über die Muscheln geben.



Zwischengang: Christian Lohse

Lauch-Vinaigrette mit gerösteten und karamellisierten Cashewkernen

Zutaten für 4 Personen

Für den Lauch: Den Lauch putzen, die ersten beiden Schichten ablösen und in etwa 15 cm lange Stücke schneiden. Nun den Lauch in gesalzenem Wasser blanchieren.
6 Stangen Lauch
1 Bund Frühlingszwiebeln

Die Frühlingszwiebel putzen und schmutziges vom Grün abschneiden. Zu dem Lauch geben und ebenfalls blanchieren.

Anschließend den Lauch und die Frühlingszwiebel in einem Tuch ausdämpfen.

Für das Lauchstroh: Von der geputzten Lauchstange das Weiße in sehr feine Streifen schneiden und in reichlich Öl bei eher niedriger Temperatur frittieren. Anschließend bei 50 Grad im Ofen trocknen lassen.
1 Stange Lauch
Sonnenblumenöl zum Frittieren

Für die Vinaigrette: Aus dem Öl, Essig, Senf, Salz, Zucker, Wasser und geriebenem Knoblauch nach Gefühl und Geschmack eine Vinaigrette anrühren.
Olivenöl / Pflanzenöl
Rotweinessig
Dijon Senf, fein
Sea Salt (Pyramidensalz)
Brauner Rohrzucker
Wasser
Knoblauch, gerieben

Für die karamellisierten Cashewkerne: Zucker dunkel karamellisieren lassen (auf 150 Grad) und die Cashewkerne dazugeben, bis sie mit einer Karamellschicht überzogen sind. Die karamellisierten Cashewkerne z.B. mit einem Nudelholz grob zerkleinern.
Zucker
200 g Cashewkerne

1 Bund Schnittlauch, in Röllchen
Von dem blanchierten Lauch und den Frühlingszwiebeln eventuell harte äußere Blätter entfernen. Den Lauch der Länge nach halbieren und auf einem Teller anrichten. Die Frühlingszwiebeln quer darüber legen. Die Vinaigrette darüber geben und das Ganze mit Lauchstroh und Schnittlauchröllchen garnieren.



Hauptspeise: Alexander Kumptner

Glasig gebratene Jakobsmuscheln und Carabineros mit einem Kürbis-Chili-Risotto, grünem Apfel und Petersilienschaum

Zutaten für 4 Personen

Für das Kürbis-Chili-Risotto:

1 Zwiebel
100-200g Muskatkürbis
300 g Risottoreis
1 EL Tomatenmark
200 ml Weißwein
0,75 - 1 Liter Fleischfond, heiß
200 g Butter
Salz, Pfeffer
100g Parmesan
Chili

Für das Risotto die Zwiebel fein schneiden und zusammen mit dem gewürfelten Kürbis in etwas Butter oder Öl glasig schwenken. Mit Salz und Chili würzen. Nun den Risottoreis dazugeben, tomatisieren und mit Weißwein ablöschen. Den Weißwein wegreduzieren lassen. Nach und nach mit warmen Fond aufgießen, bis das Risotto bissfest ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der restlichen kalten Butter und Parmesan schön cremig vollenden.

Für den grünen Apfel:

1 Granny Smith Apfel
1 EL Honig
Etwas weißer Balsamico

Den Apfel in feine Scheiben schneiden und nach Geschmack mit etwas Honig und weißem Balsamico marinieren.

Für den Petersilienschaum:

2 Bund Petersilie
250 ml Gemüsefond
150 ml Sahne
Etwas Butter
Salz

Die Petersilie in kochendem Wasser blanchieren und in kaltem Salzwasser abschrecken. Zusammen mit Sahne und Gemüsefond aufkochen, durch ein Sieb mixen und diesen Fond mit etwas kalter Butter zu einem Schaum aufmontieren.

Für die Jakobsmuscheln und Carabineros:

12 Stk. Jakobsmuscheln
8 Stk. Carabineros
Salz, Pfeffer
Olivenöl
3 Radieschen in dünnen Scheiben

Die Carabineros aus der Schale brechen, entdarmen und dann zusammen mit den leicht gesalzenen Jakobsmuscheln in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl schön glasig braten.

Das Risotto auf einem Teller anrichten. Die Carabineros in Stücke schneiden, die Jakobsmuscheln halbieren und darauf setzen. Die Apfel- und Radieschenscheiben darüber geben. Anschließend mit etwas Petersilienschaum beträufeln.



Dessert: Cornelia Poletto

„Cannolo sizziliano“ gefüllt mit Ricotta auf Obstragout

Zutaten für 4 Personen

Für die Cannoli: Für die Cannoli die Butter zerlassen. Zucker, Mehl und Orangensaft nach und nach in die Butter rühren. Diese Hippenmasse erkalten lassen. Auf einem beschichteten Backblech oder einer Backmatte den Teig flach in der gewünschten Form aufstreichen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 5-10 Minuten goldgelb backen. Die noch warmen Hippen vom Blech lösen und um ein Metallrohr legen. Die erkalteten Cannoli trocken und luftdicht aufbewahren.

Für das Ricottamousse: Für das Ricottamousse den Zucker in etwas Wasser auflösen und kochen, bis er 120 Grad erreicht hat. Die Eigelbe in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Den kochenden Zucker in einem dünnen Strahl einfließen lassen. Den Saft der Orange erwärmen, die Gelatine darin auflösen und anschließend in den Eigelbschaum geben. Den Ricotta und den Orangen- und Limettenabrieb unterrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und am besten über Nacht erkalten lassen.

Für das Obstragout: Für das Obstragout das Obst waschen, in feine Würfel schneiden und mit dem Moscato d'Asti marinieren. Saft und Abrieb von Orange und Zitrone mit dem Obst vermischen und im Kühlschrank ziehen lassen.

Für das Limoncello-Granité: Für das Limoncello-Granité Wasser, Limettensaft und Limettenabrieb aufkochen. Den Zucker einstreuen und darin auflösen. Den Limoncello zugeben und die Masse im Gefrierfach in einer Schale gefrieren lassen. Mit einer Gabel die Eisschichten abkratzen. Die Cannoli mit der Ricottamousse füllen und mit Puderzucker bestäuben. Mit dem marinierten Obst und dem Granité servieren.

Dazu passt Joghurteis.