



**| Kerner's Köche – Menü am 09.12.2017 „Winterzauber“
Mit Alexander Kumptner, Ralf Zacherl, Léa Linster, Christian Lohse**



Vorspeise: Alexander Kumptner

Carpaccio vom Ochsen mit cremigem Estragon, Feta-Käse, eingelegten Roten Zwiebeln und geröstetem Ciabatta

Zutaten für 4 Personen

- Für den cremigen Estragon:** Für die Estragon-Emulsion den Estragon im lauwarmen Fond mit Tramezzini, Balsamicoessig, de Schalotte und dem Knoblauch fein mixen. Nun nach und nach das Maiskeimöl mit dem Mixer einarbeiten und zu einer mayonnaiseartigen Konsistenz aufziehen. Je nach Konsistenz, etwas Xanthan einmischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
- 1 Bund Estragon
 - 80-100 ml Gemüse- oder Hühnerfond
 - 50-70 ml weißer Balsamicoessig
 - 1 Scheibe Tramezzini Brot
 - 1 Schalotte
 - 1 Messerspitze Knoblauch
 - 180 ml Maiskeimöl
 - 1/2 Teelöffel Xanthan
 - Salz, Pfeffer, Zucker
- Für die Roten Zwiebeln:** Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und diese im Sushi-Essig mit den Wacholderbeeren einlegen. Das Ciabatta in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kross braten.
- 1 Rote Zwiebel
 - 150 ml Sushi-Reisessig
 - 1 Teelöffel Wacholder

 - 150 g frisches Ciabatta
 - Olivenöl
- Für das Carpaccio:** Das Rinderfilet in feine Scheiben schneiden und zwischen zwei Klarsichtfolien mit einem Plattireisen (oder mit dem Pfannenboden) zu dünnen Scheiben klopfen. Diese nun auf einem Teller anrichten, mit Salz, Pfeffer, weißem Balsamico und Olivenöl marinieren.
- 250 g Rinderfilet, Mittelstück
 - Salz
 - Pfeffer
 - weißer Balsamico Essig
 - etwas Olivenöl

 - 100g Feta-Käse
 - Erbsenkresse
 - Radieschen, in Scheiben
 - 1 Babygurke, in Scheiben
- Das Carpaccio auf einem Teller anrichten, den Feta-Käse, die eingelegten Zwiebeln und den cremigen Estragon darauf drapieren. Die fein geschnittenen Radieschen, die Gurken, sowie die Erbsenkresse nach Geschmack marinieren und zusammen mit den Brotwürfeln über das Carpaccio geben.



Zwischengang: Ralf Zacherl

Salat von Taube, Chicorée und Walnüssen

Zutaten für 4 Personen

Für den Chicorée: Den Backofen auf 220 Grad (Umluft) vorheizen.

2 Stück gelbe Chicorée Den Chicorée waschen, putzen und der Länge nach vierteln. Den Strunk noch nicht komplett wegschneiden (so halten die Chicorée-Viertel besser ihre Form), sondern erst kurz vor dem Anrichten entfernen.

40 g Butter
2 Teelöffel Honig
Meersalz
Pfeffer

Nun die Chicorée-Viertel auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Kleine Butterstückchen darüber verteilen, in den Backofen geben und ca. 8-10 Minuten schmoren.

Für die Taube: Die Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl von

4 Stück Taubenbrüste (Bresse-Tauben oder Ringeltauben) jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Butter, Thymian und einige angedrückte Knoblauchzehen zugeben und für etwa 3 Minuten fertig garen. Dabei ständig mit der schäumenden Butter übergießen und danach an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Thymianzweige
2 TL Butter
Meersalz
Pfeffer
Olivenöl

einige Knoblauchzehen (nach Belieben)

Für die Walnüsse: Die Grapefruit schälen und filetieren. Dabei den Saft auffangen.

50 g Walnusskerne In der Bratenpfanne die Walnüsse anrösten, den Senf zugeben und mit 2 TL Dijonsenf (fein oder grob) dem Grapefruitsaft und Sherry-Essig ablöschen. Anschließend nach Geschmack würzen, die Grapefruitfilets zugeben und mit den Blattsalaten und dem Chicorée mischen.

1 Rosa Grapefruit
2 Esslöffel Sherry-Essig
1 Handvoll gelben Frisée und Eichblattsalat
2 Stück eingelegte schwarze Walnüsse

2 EL Walnussöl, kalt gepresst



Hauptspeise: Léa Linster

Zartes Rehfilet mit Winterfrüchten und Schokoladen-Rotwein-Sauce

Zutaten für 4 Personen

- Für die Winterfrüchte:** Die Birne schälen und vierteln. Die Viertel dann längs in dünne Scheiben schneiden. Den Weißwein mit 1 EL Zucker in einem Topf erhitzen und die Scheiben darin bissfest dünsten. Die Feigen waschen und vierteln. In einer Pfanne 1-2 EL Butter erhitzen, den restlichen Zucker hineinstreuen und die Feigen darin karamellisieren lassen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Esskastanien über Wasserdampf erwärmen und anschließend in etwas Zucker karamellisieren.
- 1 Birne
 - 100 ml Weißwein
 - 1 ½ EL Zucker
 - 4 Feigen
 - 50 g Butter
 - Meersalz, Pfeffer
 - 8 gegarte Esskastanien (Maronen, aus dem Glas)
 - 1 EL Zucker
- Für die Rotwein-Sauce:** Den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Rotwein mit Thymian, Lorbeerblatt, Gewürznelken, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in einen Topf geben. Das Ganze aufkochen und auf 200 ml einkochen lassen. Anschließend die Rotweinreduktion durch ein Haarsieb passieren.
- Während der Wein kocht, die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. 20 g Butter kühl stellen, die restliche Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schalotte mit dem Zucker darin anschwitzen, bis sie goldbraun karamellisiert ist. Mit dem Balsamicoessig ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Etwas Rinderfond angießen. Wenn alles schön einreduziert ist, die Rotweinreduktion dazugießen und die Saucenbasis beiseite stellen.
- 1 Bund Thymian
 - ¾ l kräftiger Rotwein (am besten Burgunder)
 - 1 Lorbeerblatt
 - 2 Gewürznelken
 - 8 schwarze Pfefferkörner
 - 8 Wacholderbeeren
 - 1 Schalotte
 - 30 g Butter
 - 1 TL Zucker
 - 50 ml Balsamicoessig
 - Meersalz, Pfeffer
 - Rinderfond
- Für das Rehfilet:** Für das Rehfilet den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die geklärte Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Das Rehfilet mit Meersalz und Pfeffer würzen und rundum darin anbraten. Einen Schuss Cognac darübergießen und flambieren. Man kann die Pfanne dann auf die geöffnete Backofentür stellen und das Filet am offenen Backofen noch 10 Minuten ziehen lassen. Dabei entspannt sich das Fleisch und der Saft sammelt sich.
- 2 EL geklärte Butter
 - 600 g Rehfilet
 - Meersalz, Pfeffer
 - 1 Schuss Cognac
- Für die Schokoladen-Rotwein-Sauce:** 200 ml der Rotwein-Sauce erhitzen. Den ausgetretenen Fleischsaft einrühren (am besten etwas von der Rotwein-Sauce in die Pfanne geben und durchschwenken, damit nichts von dem schönen Bratensaft verloren geht) und das Johannisbeergelee und die Schokolade darin schmelzen lassen. Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und den Cognac dazugeben. Die Sauce mit der kalten Butter in Flöckchen montieren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Das Rehfilet in Scheiben schneiden und mit den Winterfrüchten und der Sauce auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Die restliche Sauce extra servieren.
- 1 EL Johannisbeergelee (schwarz oder rot)
 - 1 Rippe dunkle Schokolade
 - 1 Schuss Cognac
 - 20 g kalte Butter
 - Meersalz, Pfeffer



Dessert: Christian Lohse

Kaffee-Kakao-Creme

Zutaten für 4 Personen

- Für das Kaffee-Kakao-Mousse:** Den Espresso mit der Butter, der Kuvertüre und dem Kakaopulver ausschmelzen.
- 200 g Espresso
 - 250 g Butter
 - 250 g Zartbitter Kuvertüre
 - 145 g Kakaopulver
- Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen. Anschließend einen Teil von der Eigelbmasse in die Espresso-Kuvertüre einrühren, bis eine Bindung entsteht. Erst dann den Rest der Eigelbmasse dazugeben.
- 250 g Eigelb
 - 150 g Zucker
- Die Sahne steif schlagen und ebenfalls in die emulgierte Masse einarbeiten und kalt stellen.
- 450 g Sahne
- Für den Milchschaum:** Für den Milchschaum die Milch, die Kondensmilch und die Vanillestange aufkochen und mit der Stärke abbinden. In eine Espuma-Flasche füllen, eine Kapsel aufdrehen und kalt stellen.
- 250 g Milch
 - 150 g Kondensmilch
 - 1 Vanillestange
 - 10 g Stärke
- Etwas Kuvertüre schmelzen, auf Backpapier verstreichen und ebenfalls kalt stellen.
- 1 Rippe Zartbitter Kuvertüre
 - Zimtblüte (gemahlen)
- Die Creme in Dessertschälchen geben und mit dem Milchschaum besprühen. Ein Stück von der erkalteten Kuvertüre in die Creme stecken und mit der gemahlenden Zimtblüte bestreuen.