



**| Kerner's Köche – Menü am 10.06.2016 |**  
**mit Alfons Schuhbeck, Léa Linster, Juan Amador, Christian Lohse**



**Vorspeise: Alfons Schuhbeck**

**Rote-Bete-Salat mit Birnen und gegrilltem Pulpo**

**Zutaten für vier Personen**

- Für die Rote Bete:** Für die Marinade Wasser, Balsamico, Holunderblütensirup, Zucker und Olivenöl verrühren. Mit Chilissalz würzen und in eine Auflaufform geben.  
50 ml Wasser  
1 EL weißer Balsamico Die Rote Bete in Würfel, Scheiben oder Spalten schneiden und in die  
1 EL Holunderblütensirup Marinade legen. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen und nach Bedarf  
1 EL mildes Olivenöl nachwürzen.  
Chilissalz Die Birne waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Birnenviertel  
Zucker in Spalten oder Würfel schneiden. Nach Belieben etwas ankaramellisieren.  
2 Rote Bete, gekocht und geschält  
½ reife Birne  
Nach Belieben etwas Puderzucker  
und Butter zum Karamellisieren
- Für den Pulpo:** Den Pulpo in größere Stücke und die Knoblauchzehe in Scheiben  
150 g vorgekochter, ausgekühlter schneiden. Eine Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit  
Pulpo einem Pinsel in der Pfanne verstreichen. Den Pulpo mit Knoblauch darin  
½ TL Öl ein paar Minuten anbraten.  
1 Knoblauchzehe Den weißen und schwarzen Sesam anrösten. Das Olivenöl, den  
1 EL mildes Olivenöl Limettensaft, Limettenabrieb und Chilissalz dazugeben. Die Pulpostücke  
1 TL Limettensaft darin marinieren.  
Etwas Limettenabrieb  
Mildes Chilissalz  
1 TL weißer Sesam, geröstet  
1 TL schwarzer Sesam
- Rote-Bete-Blätter** Zum Anrichten die Rote Bete abtropfen lassen, auf Vorspeisetellern  
verteilen, mit Birnen belegen und die Pulpostücke darauf anrichten.  
Mit den Rote-Bete-Blättern dekorieren.



**Zwischengang: Léa Linster**

## **Lachs-Confit mit Kresse-Püree und einer Emulsion aus Zitrusfrüchten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Lachs:** Den Backofen auf 65 Grad vorheizen.

½ l Olivenöl  
300 g erstklassiges Lachsfilet ohne  
Haut  
Fleur de Sel

Das Öl in einer Kasserolle auf etwa 40 Grad erhitzen und eine kleine Auflaufform vorwärmen.

Den Lachs kurz abspülen, trocken tupfen und in Stücke von etwa 3 cm mal 6 cm schneiden und mit Fleur de Sel würzen. Die Lachsstückchen in die vorgewärmte Auflaufform legen und das warme Öl hineingießen – die Lachsfilets sollten ganz bedeckt sein. Die Form gut mit Frischhaltefolie verschließen und etwa 40 Minuten im Backofen ziehen lassen.

Die Lachsfilets sollen nicht fertig garen, sondern durch und durch warm werden. Bei höherer Temperatur würde das Eiweiß aus dem Fisch laufen.

Nach der Garzeit den Lachs aus dem Öl nehmen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Lachsstückchen vorsichtig auf einen Teller legen.

**Für das Kresse-Püree:**

1 Bund Brunnenkresse  
150 g Nussbutter  
Fleur de Sel

Das Bund Brunnenkresse für 1 Minute in Salzwasser blanchieren, abgießen und anschließend im Mixer pürieren. Dann erst abkühlen lassen.

Für die Nussbutter die Butter in einem Topf erwärmen, bis sich die Molke vom Fett trennt und nussig braun-klar ist. Durch ein Sieb mit Küchenpapier passieren.

Das Brunnenkressepüree abschmecken. Vor dem Servieren die Nussbutter und etwas Salz unterrühren.

**Für die Emulsion:**

1 kleine Schalotte  
½ l trockner Weißwein  
3 Eigelbe  
2 EL Wasser  
2 EL flüssiger Rahm  
1 Zitrone  
40 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
Chilisoße  
Fleur de Sel  
Etwas Piment d'Espelette

Für die Emulsion die Schalotten fein zerkleinern und zu dem trockenen Weißwein und dem Wasser hinzugeben. Reduzieren lassen und passieren. Dann die Eigelbe, den Zitronensaft, sowie den flüssigen Rahm hinzugeben. Alles miteinander vermischen.

Die Masse cremig schlagen, Zitronenabrieb und die Butter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, dem Piment d'Espelette und der Chilisoße nach Belieben abschmecken.

Zum Anrichten einige Striche des Kressepürees auf den Teller ziehen. Den Lachs darauf legen und mit Fleur de Sel bestreuen.

Die Emulsion neben dem Lachs drapieren.



## Hauptgang: Juan Amador

### Rehrücken mit Purple-Curry-Schmelze an Mango- und Kokos-Creme

#### Zutaten für vier Personen

- Für den Rehrücken:** Den Rehrücken in 4 Portionen mit etwas Nussbutter vakuumieren, bei 65 Grad im Wasserbad oder in einem Multidampfgarer für 8 Minuten garen. Anschließend aus der Folie nehmen und in Nussbutter anbraten, etwas jungen Knoblauch dazu geben und dabei das Fleisch immer wieder mit dem eigenen Saft begießen. Mit dem Pyramidensalz würzen.
- 800 g Rehrücken  
Nussbutter  
Junger Knoblauch  
Sea Salt (Pyramidensalz)  
Mango, nicht zu reif
- Die Mango in Würfel schneiden und mit etwas Mandelöl und Limettensaft marinieren.
- Für die Purple-Curry-Schmelze:** Das Honigbrot und das Graubrot mit dem Purple Curry, dem Rote-Bete-Granulat und dem Pyramidensalz grob zermahlen. Die Nussbutter schmelzen - nicht zu heiß. Die Nussbutter zu dem Brot-Gewürze-Mix geben und einkneten.
- 30 g Nussbutter  
250 g Honigbrot, getrocknet  
125 g Graubrot, getrocknet  
20 g Purple Curry  
20 g Rote-Bete-Granulat  
10 g Sea Salt (Pyramidensalz)
- Den Rehrücken mit der Purple-Curry-Schmelze gleichmäßig bestreichen und kurz in den Ofen mit starker Oberhitze schieben.
- Für die Mango-Creme:** Das Mango Püree und Agar auf 100 Grad erhitzen und etwa 2 Minuten die Temperatur halten. Mit Essig, Sauternes und Pyramidensalz abschmecken. Die Masse auf ein Blech gießen und erkalten lassen. Anschließend die Masse zu einem Püree glattmixen und etwas Olivenöl dazugeben, bis eine glatt glänzende Masse entsteht.
- 250 g Mango Püree  
3 g Agar  
Essig Chardonnay  
Sauternes  
Sea Salt (Pyramidensalz)  
Olivenöl
- Für die Kokos-Creme:** Die Kokosmilch mit Agar aufkochen und mit Limettensaft und Salz abschmecken. Dann auf ein Blech geben und erkalten lassen. Anschließend zu einem feinen Püree glattmixen und etwas Mandelöl dazugeben, damit eine glatt glänzende Masse entsteht.
- 1 Liter Kokosmilch  
12 g Agar  
Limettensaft  
Sea Salt (Pyramidensalz)  
Mandelöl
- Für die Purple-Curry-Soße:** Für die Purple-Curry-Soße die Schalotten und den Knoblauch schneiden und in Butter anschwitzen. Die Pfefferkörner dazu geben und mit Purple Curry bestäuben. Mit Essig und Rouge ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Anschließend mit Kalbsjus auffüllen, auf die Hälfte einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz abschmecken, Rote-Bete-Granulat dazugeben und mit etwas Pfeilwurzelstärke binden.
- 100 g Schalottenbrunoise  
60 g Junger Knoblauch  
Etwas Butter  
1 EL Purple Curry  
80 ml Rotweinessig  
200 ml Rouge (Rotweinreduktion)  
500 ml Kalbsjus  
Pfefferkörner, weiß



Sea Salt (Pyramidensalz) Zum Anrichten die Mango-Creme und die Kokos-Creme in je zwei etwa  
Pfeilwurzelstärke haselnussgroße Tropfen auf dem Teller anrichten (mit Hilfe eines  
20 g Rote-Bete-Granulat Spritzbeutels oder Tuben). Mit Kresseblättern dekorieren.

**Für die Garnitur:** Die Mangowürfel auf dem Teller verteilen und in der Mitte einen  
Shiso Kresse Rot Soßenspiegel bilden. Das Reh aufschneiden und auf dem Soßenspiegel  
Goa Kresse anrichten. Das Pyramidensalz darüber streuen.



**Dessert: Christian Lohse**

## **Fontainebleau von Himbeeren mit Marillen-Crème-fraîche**

**Zutaten für ca. 8 Personen**

**Für den Mandeltaler:** Butter (die Menge nach Gefühl) erwärmen, das Sea Salt, die Glukose, den Zucker und etwas Mehl einrühren. So dosieren, dass eine cremige Konsistenz entsteht.  
Sea Salt (Pyramidensalz)  
Glukose Die Masse für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.  
Zucker Dann die Masse (am besten mit den Fingern) auf ein mit Backtrennspray besprühtes Backblech streichen (nicht zu dick) und mit Mandeln bestreuen.  
Mehl Bei 160 Grad in den Backofen schieben, bis es goldbraun ist.  
Gehackte, geröstete Mandeln Die festgewordene Masse von dem Blech lösen, so lange sie noch warm ist und erkalten lassen.  
Backtrennspray

**Für die Marillen-Crème-fraîche:** In der Zwischenzeit 100 g der Himbeeren pürieren. Zitronensaft und Zucker nach Gefühl dazugeben. Das Püree anschließend nicht passieren.  
500 g Himbeeren  
500 g Crème fraîche  
Zucker Creme fraîche und – nach Gefühl - Zucker aufschlagen, Limettensaft und –  
500 g Minze abrieb, sowie einen kleinen Schuss Marillenschnaps dazugeben.  
Puderzucker  
Marillenschnaps Die restlichen Himbeeren mit Zitronensaft und Zucker marinieren und klein geschnittene Minzeblätter dazugeben. Das Himbeerpüree unter die  
1-2 Limetten Himbeeren rühren. Die Marillen-Crème-fraîche über die Himbeeren geben.  
Ein paar lila Hornveilchen für die Deko Von dem Mandelkrokant einen Chip abbrechen und in die Crème stecken, mit Puderzucker bestäuben und mit Blüten dekorieren.