



**| Kerners Köche – Menü am 27.01.2018 |**  
**Mit Maria Groß, Sebastian Lege, Léa Linster, Alfons Schuhbeck**



**Vorspeise: Maria Groß**

**Pastramisnack**

**Zutaten für 4 Personen**

**Für die Papadams:** Die Papadams in heißes Öl legen und kross ausbacken. Anschließend auf 100 g Teigfladen (Papadam) Küchenpapier abtropfen lassen und in kleinere Stücke brechen.  
Olivenöl zum Ausbacken

**Für den Sauerrahm:** Den Sauerrahm mit Zitrone, Zucker, Salz und Kurkuma abschmecken.  
100 g Sauerrahm  
1 Zitrone  
Zucker  
Salz  
Kurkuma  
1-2 Stangen Sellerie  
Den Sellerie putzen und waschen und anschließend in dünne Scheiben schneiden.

**Für den Pastrami:** Den Pastrami ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.  
200 g Pastrami  
100 g Korianderkresse  
Nun den Sauerrahm auf die Papadamstücke verteilen, die Selleriescheiben drüberstreuen und die Pastramischeiben darauf legen. Das Ganze mit Korianderkresse garnieren und etwas Zitronenabrieb darüber geben.



## Zwischengang: Sebastian Lege

### Vegetarische indische Gemüsekrapfen mit Gurken-Minz-Dip

#### Zutaten für 4 Personen

##### Für die Gemüsekrapfen:

- 2 mittlere Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 3 EL Bockshornklee, geschnitten
- 3 EL Koriander, gehackt
- 3 Kartoffeln, gewürfelt
- 500 g Blattspinat jung
- ½ Stk. Spitzkohl, geschnitten
- 2 Karotten, in Streifen geraspelt
- 1,5 TL Knoblauch Paste / frisch gehackt
- 1 TL Chili grün, gehackt
- 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 2 TL rote Chili Pulver
- 1 TL Kurkuma Pulver
- Salz nach Bedarf
- 300 g Kichererbsenmehl
- 200 g Reismehl
- Wasser nach Bedarf
- 2 Liter Öl
- 1 TL Backpulver

Die einzelnen Zutaten für die Krapfen (Zwiebel, Koriander, Spitzkohl, Kartoffel, Karotten, Knoblauch, Chili grün, Bockshornklee, Koriander, Blattspinat) in Streifen oder Würfel schneiden und in einer Schüssel vermengen. Mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken.

Nun die Zutaten mit Kichererbsen- und Reismehl bestäuben und mit etwas Wasser gut durchkneten. Die Masse sollte ein wenig klebrig sein, aber nicht zu nass. Gegebenenfalls noch etwas Kichererbsenmehl und das Backpulver unterheben.

Aus der Masse kugelförmige golfballgroße Portionen formen und dann in 160 Grad heißem Fett kross und goldgelb ausbacken.

##### Für den Gurken-Minz-Dip:

- 500 g Griechischer Joghurt
- 1 EL frische Minze, gehackt
- 1 Salatgurke, gehobelt
- 0,5 TL Chili grün, Pulver
- Kreuzkümmel nach Bedarf
- Salz nach Bedarf
- 1 Zitrone, Abrieb
- Koriandersaat
- Einige Minzblättchen zum Garnieren

Für den Gurken-Minz-Dip den Griechischen Joghurt mit der gehackten Minze und der gehobelten Salatgurke vermengen. Mit Zitronenabrieb, Salz, Chilipulver, Koriandersaat und Kreuzkümmel abschmecken.

Die Krapfen auf einer Platte servieren, den Dip in eine extra Schüssel geben und mit ein paar Minzblättchen garnieren.



## Hauptspeise: Léa Linster

### Kabeljau mit feiner Kräuterbutter und etwas Gemüse

#### Zutaten für 4 Personen

**Für die Gemüsebeilage:** Die Kartoffeln schälen und kochen. Anschließend mit etwas Butter, Öl und gegebenenfalls etwas Kartoffelwasser vermischen und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

5-6 Kartoffeln  
Zuckerschoten  
Butter  
Öl  
Die Zuckerschoten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Man kann das Gericht auch mit blanchiertem Gemüse nach Belieben zubereiten.

**Für die Kräuterbutter:** Die zimmertemperierte Butter schlagen und nach und nach mit dem Wasser und dem Zitronensaft vermengen, bis die Masse weiß wird. Danach das Leinöl hinzufügen und mit dem Küchengerät alles gut verrühren. 2 Prisen Meersalz, etwas Pfeffer, etwas Piment d'Espelette, fein gehackte Petersilie, fein gehackter Estragon, fein gehackter Kerbel, Minze und ein bisschen Pernod hinzufügen und alles wieder gut miteinander vermengen.

50 g Butter  
3 EL Wasser  
1 EL Zitronensaft  
2 dl Leinöl  
Meersalz  
Pfeffer  
Piment d'Espelette  
Nach Geschmack 1 EL Petersilie  
1 EL Estragon  
1 EL Kerbel  
1 EL Minze  
Pernod

**Für den Kabeljau:** Die Zitrone in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen. Den Kabeljau in portionierte Stücke geschnitten darauf legen und das Öl darüber geben. Den Fisch nun mit gehacktem Thymian, Salz und einem Schuss Weißwein würzen. Die Auflaufform mit Frischhaltefolie abdecken und bei etwa 80 Grad im Dampfgarer für etwa 20 Minuten dünsten.

800 g Kabeljau im Stück  
Meersalz  
6 – 8 EL Olivenöl  
150 ml Riesling  
50 ml Wasser  
1 Bio-Zitrone  
Pfeffer aus der Mühle  
Thymian

Korianderkresse

Den gedünsteten Kabeljau auf einer tiefen Platte auf der Kartoffel anrichten. Eine Nocke der Kräuterbutter daraufsetzen. Die Zuckerschoten um die Kartoffel legen. Mit etwas Korianderkresse fertigstellen.



**Dessert: Alfons Schuhbek**

## **Abg'schmolzener Almkäse**

**Zutaten für 4 Personen**

- Für die Käsecreme:** Die Käsesorten mit der Sahne, der Brühe und dem Kümmel in einem Schlagkessel mischen. Auf dem Wasserbad bei sanfter Hitze auf max. 60 bis 70 Grad erhitzen, dabei immer wieder rühren. Vorsicht, der Käse darf nicht zu heiß werden, da er sonst gerinnt.
- 500 g Taleggio entrindet, klein geschnitten  
250 g würziger Almkäse oder Limburger, entrindet, klein geschnitten  
50 g Weißlacker, klein geschnitten  
75 g Sahne  
25 ml Brühe  
1 EL Kümmelsamen  
1 EL Fenchelsamen  
1 Prise Puderzucker  
Zimt, Anis, schwarzer Pfeffer, Koriander  
1 Tropfen Trüffelöl zum Schluss
- Mit Zimt, Anis, schwarzem Pfeffer und einem Tropfen Trüffelöl würzen.
- Die Fenchel und Kümmelsamen in einer Pfanne fettfrei anrösten. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen.
- Für die Brotwürfel:** Das Brot in große Würfel oder Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter oder Öl goldbraun rösten. Mit Chilisalz und Brotgewürz würzen.
- 2 Minibaguettes, mehrere Std. alt  
Butter oder Öl zum Rösten  
Mildes Chilisalz  
Bayerisches Brotgewürz
- Nach Belieben:** Kartoffeln längs halbieren. In einer Pfanne mit Öl durchschwenken und mit Zimt, Kümmel, Anis und schwarzem Pfeffer würzen.
- Gekochte, gepellte, heiße Minikartoffeln  
Pane Carasatu  
Olivenöl  
Birne  
Trauben  
Trüffelhonig  
Chutneys  
Zimt, Kümmel, Anis, schwarzer Pfeffer
- Das dünne Brot kurz aufbacken und anschließend mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer würzen.
- Die Käsecreme in 4 warme Schalen oder Töpfchen füllen. Die Brote, die karamellisierten Samen und nach Belieben Honig, Chutney und kleingeschnittene Früchte dazu reichen.