



| Kerners Köche – Menü am 07.04.2018 |
Mit Tarik Rose, Sarah Wiener, Tom Franz, Johann Lafer



Vorspeise: Tarik Rose

Toskanisches Brotkompott

Zutaten für 4 Personen

Für das Brot:
400 g Ciabatta
1 Zweig Rosmarin
2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
200 ml Tomatensugo
Salz, Schwarzer Pfeffer
Olivenöl
250 g Kirschtomaten am Strauch
ca. 50 g schwarze Oliven
16 Kapernäpfel

Das Brot in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden und in Olivenöl anrösten. Mit einem Zweig Rosmarin und einer Zehe Knoblauch parfümieren. Evtl. das Brot im Ofen noch ein wenig nachrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit den Knoblauch und die roten Zwiebeln würfeln, anschwitzen, mit dem Sugo ablöschen und mit den Tomaten, den Oliven und den Kapernäpfeln vermengen. Erst kurz vor dem Anrichten das Brot zugeben, damit es knusprig bleibt.

Die Oliven und Kapernäpfel können auch in einer Pfanne mit etwas braunem Zucker karamellisiert und später um das Kompott herum verteilt werden.

Für den Büffelfeta:
4 x 125 g Büffelfeta (ersatzweise vom Schaf)
brauner Zucker

Den Käse mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Für den Basilikumsalat:
1 Bund Basilikum
1 EL alten Balsamico
2 EL gutes Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Blätter vom Basilikum zupfen und in eine Schale geben. Den Essig, das Olivenöl, Salz und Pfeffer in ein Glas geben und mit einem Löffel vorsichtig durchrühren. In diesem Fall soll keine Emulsion entstehen. Einen Esslöffel der Marinade zu den Blättern geben und diese damit abglänzen.

Das Brotkompott fertig stellen und in einem Ring anrichten. Darauf den geflammten Käse anrichten und mit dem Basilikum toppen. Die Balsamico-Ölmischung darum verteilen. Und noch mal mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.



Zwischengang: Sarah Wiener

Orientalischer Blumenkohl mit Granatapfelkernen und Koriander

Zutaten für 4 Personen

Für den gebackenen Blumenkohl:

1 Blumenkohl
2 Eier
1 TL Pul biber, mild
1 TL Koriandersamen, gemahlen
½ TL Zimt, gemahlen
100 g Mehl
150 g grobere Brösel von altbackenen Semmeln
1 L Rapsöl zum Frittieren
Salz

Von dem Blumenkohl 12 schöne Röschen abtrennen. Den Rest und den geschälten Stiel für das Püree beiseitelegen.

Die Eier aufschlagen und mit den Gewürzen, sowie Salz mischen und in einen tiefen Teller geben. Mehl und Semmelbrösel ebenfalls jeweils in tiefe Teller füllen.

Den Blumenkohl erst durch das Mehl, dann durch das Ei und dann durch die Brösel ziehen, sodass sie schön paniert sind.

Das Öl erhitzen, den Blumenkohl in etwa 5 Minuten goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Blumenkohlpüree:

3 EL Butter
1 TL Kreuzkümmel gemahlen
1 TL Kardamom, gemahlen
½ TL Piment, gemahlen
etwas frisch geriebene Muskatnuss
unbehandeltes Salz

Den restlichen Blumenkohl in reichlich Salzwasser für etwa 10 Minuten weich kochen, aus dem Wasser heben und mit der Butter und den Gewürzen sehr fein pürieren.

½ Granatapfel
100 g Pinienkerne
1 Bund Koriander

Die Kerne mit Hilfe eines Esslöffels aus dem Granatapfel schlagen und auffangen. Die Pinienkerne fettfrei in einer Pfanne rösten und den Koriander fein schneiden.

Einen breiten Streifen Blumenkohlpüree auf die vorgewärmten Teller geben. Jeweils 3 gebackene Blumenkohlröschen darauf anrichten und mit Granatapfelkernen, Koriander und Pinienkernen garnieren.



Hauptspeise: Tom Franz

Chraime – Fischfilet in pikanter Tomatensauce pochiert

Zutaten für 6 Personen

Für die Tomatensauce und das Fishfilet:

- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 2 orange Paprika
- 1-2 Pfefferschoten
- 200 g Tomatenmark
- 8 Knoblauchzehen, geschält
- ca. 300 ml heißes Wasser
- 1 Bund Koriander
- 1 Dose Kichererbsen, abgetropft
- 2 EL Paprikapulver, süß
- 2 TL Kurkuma
- Sonnenblumenöl zum Anbraten
- ca. 100 ml Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- 6 x 200 g festes, weißes Fischfilet, Mittelstück, ohne Gräten, mit Haut

Die Paprika in Streifen, die Pfefferschote in dünne Ringe und die Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden.

Paprika und Pfefferschote in reichlich Öl anbraten. Den Knoblauch aber erst später in die Pfanne geben, damit er nicht verbrennt.

Das Tomatenmark dazugeben und einige Minuten mitbraten. Ca. 200 ml heißes Wasser angießen und 5-10 Minuten kochen. 1 EL Paprikapulver und 1 TL Kurkuma dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Koriander ohne die dicken Stiele klein hacken. Die Hälfte des Korianders in die Tomatensauce geben und einrühren. Weiter köcheln lassen.

In einer Schüssel 1 EL Paprikapulver und 1 TL Kurkuma in einen Teil des Öls einrühren. Den Fisch darin wälzen und anschließend in die Sauce legen. Den Rest Öl darüber verteilen und die Fischfilets salzen. So viel heißes Wasser angießen, dass die Filets fast bedeckt sind. Kurz zum Kochen bringen und den Fisch 15-20 Minuten bei geschlossenem Deckel auf kleiner Hitze pochiern.

Vor dem Servieren den restlichen Koriander darüber streuen.

Für das Tahini:

- 200g Tahini
- Bund glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- Salz
- Challabrot, Fladenbrot oder Weißbrot

Eine Handvoll Petersilienblätter sehr fein, eine Handvoll Petersilienblätter grob hacken. Die Petersilie unter die Tahini-Sauce rühren.

Das Chraime mit frischem Brot servieren. Tahini zum Dippen dazu reichen.



Dessert: Johann Lafer

Geschmorte Birnen mit Biskotten und Vanilleeis

Zutaten für 4 Personen

Für die Birnen: Für die Birnen die Vanilleschote längs aufschneiden. Das Vanillemark auskratzen und beiseite stellen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse ausschneiden und die Hälften in Spalten schneiden. Die Spalten mit dem Honig, der ausgekratzen Vanilleschote, dem Zitronensaft, der Zimtstange und dem Sternanis in eine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis der Honig kocht. Den Apfelsaft angießen und die Birnen bei milder Hitze abgedeckt etwa 30 Minuten schmoren. Währenddessen einmal wenden.

1 Vanilleschote
1 Zitrone
3 Birnen
50 g Honig
1 Zimtstange
2 Sternanis
200 ml Apfelsaft (alternativ Weißwein)

Für das Vanilleeis: Für das Vanilleeis die Milch, die Sahne, das Vanillemark und den Zucker aufkochen. Die Eier und die Eigelbe in einer Schlagschüssel verquirlen. Etwas heiße Vanillemilch untermischen. Nach und nach die restliche Milch und den Strohrum zugeben, verrühren und die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen. Unter Rühren auf etwa 70 Grad erhitzen. Sobald die Masse eine sämige Bindung bekommt, vom Herd nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Abkühlen lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren.

250 ml Milch
250 ml Sahne
75 g Zucker
2 Eier
2 Eigelbe
2 cl Strohrum

Für die Biskotten (Löffelbiskuit): Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 3 EL Puderzucker schaumig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und zu steifem Schnee weiter schlagen. Den Eischnee und das gesiebte Mehl abwechselnd unter den Eigelbschaum heben. Die Masse in einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Etwa 6 cm lange Biskotten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und im Ofen 12-14 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Eier
125 g Puderzucker
1 Prise Salz
30 g Zucker
100 g Weizenmehl Type 405

Die geschmorten Birnen mit dem Sud in tiefen Tellern anrichten.

Die Biskotten und das Vanilleeis dazu servieren.