

| Kerners Köche – Menü am 04.11.2017 |
Mit Christian Lohse, Alexander Kumptner, Sarah Wiener, Johann Lafer



Vorspeise: Christian Lohse

Wan Tan Suppe - CL

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe: Das Fett von der kalten Gemüsebrühe abnehmen und in eine Pfanne geben. Darin die klein geschnittene Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Sternanis, Zimt, Piment und Chili erhitzen. Mit der Brühe und Bouillon aufgießen, abschmecken und ziehen lassen.

- 1 l Gemüsebrühe, kalt
- 1 l Fleischbouillon
- 2 Zwiebeln
- Ingwer
- 2 Stängel Zitronengras
- Sternanis
- Zimt
- Piment
- Chili

Für die Wan Tan: Aus Fleischbrät, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Sojasauce, Schnittknoblauch und Sesamöl eine Masse herstellen.

150 g Fleischbrät (Schwein)

4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

½ Bund Schnittknoblauch,

geschnitten

Salz, Pfeffer

Sojasauce

Sesamöl

Wan Tan Blätter

Die Wan Tan Blätter einölen und mit der Fleischmasse befüllen.

Nun die Wan Tans in die Brühe geben und darin gar ziehen lassen.

Für das Gemüse: Die Pilze und das Gemüse klein schneiden und die Karotten reiben. Alles in eine große Schale füllen und die fertigen Wan Tans darauflegen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen.

- 1 Schale Enoki
- 1 Schale Shiitake
- 1 Schale Shimeji

1 Bund Frühlingslauch

Etwas Koriandergrün

1 Schale Sojasprossen

2-3 Mini Pak Choi

2 Karotten

Zum Anrichten mit einer Kelle jeweils etwas Gemüse, Wan Tans und Brühe in kleine Schalen füllen.



Zwischengang: Alexander Kumptner

Spicy Tuna mit Avocado-Mango-Salat und knusprigen Papadams

Zutaten für 4 Personen

Für die Mayonnaise: Für die Mayonnaise die Eigelbe mit dem Senf, Salz, Zucker und etwas Essig verrühren. Nach und nach das Öl einarbeiten, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Kräftig abschmecken.

- 2 Eigelb
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 250 ml Maiskeimöl
- Etwas weißer Balsamico
- Etwas Cayenne-Pfeffer
- Salz, Zucker

Für den Thunfisch: Nun einen Teil dieser Mayonnaise mit der Sriracha zu einer cremig-scharfen Sauce verrühren und mit dem (nicht zu klein) geschnittenen Thunfisch und dem fein gehackten Sushi-Ingwer vermengen. Feingeschnittenen Schnittlauch und etwas Zitronenabrieb dazu.

- 300 g frischer Thunfisch (Sushi Qualität)
- 2 EL Sriracha Sauce
- 4 EL eingelegten Sushi-Ingwer
- Abrieb von 1 Zitrone
- ½ Bund Schnittlauch

Für den Avocado-Mango-Salat: Die Papadams in heißem Fett ausbacken, sofort trocken tupfen und in kleinere Stücke brechen.

- 2 schwarze Avocados
- ½ halbe Mango
- 1 Zitrone
- Etwas weißer Balsamico
- Salz, Pfeffer, Zucker

Etwas 8 dünne Scheiben von der Avocado schneiden und als Dekoration beiseitelegen. Die restliche Avocado und die Mango in feine Würfel schneiden und mit allen Zutaten zu einem kräftig schmeckenden Salat marinieren.

- 1 Pkg. Papadams
- Öl zum Ausbacken

Das Thunfischtatar auf den Papadams anrichten und etwas von dem Avocado-Mango-Salat darauf geben. Als Dekoration jeweils zwei dünn geschnittene Avocado-Scheiben darüber legen.



Hauptspeise: Sarah Wiener

Erdäpfel-Gulasch mit Steinpilzen

Zutaten für 4 Personen

- Für das Gulasch:** Die Zwiebeln, die Kartoffeln und die Karotten schälen. Die Zwiebeln in feine 2 große Zwiebeln und die Kartoffeln und Karotten in walnussgroße Würfel schneiden.
6 große Kartoffeln Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen und das Tomatenmark einrühren. Weitere 2 Minuten anbraten und dann die Kartoffeln, die 1-2 Karotten einrühren. Weitere 2 Minuten anbraten und dann die Kartoffeln, die 1 EL Butter Karotten und den Tannenzweig mit in die Pfanne geben und umrühren. Mit 1 TL Majoran, getrocknet etwas Knoblauch und reichlich Paprikapulver würzen. Wer mag kann noch 1 EL Tomatenmark einen Hauch Zitronenzesten darüber reiben.
unbehandeltes Salz So viel Wasser auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Würzen, den Deckel schwarzer Pfeffer aus der Mühle schließen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.
1 Tannenzweig
Knoblauch, gehackt
Paprikapulver
Ggf. 1 Zitrone
Sind die Kartoffeln weich, den Deckel entfernen und noch etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Steinpilze:** In der Zwischenzeit die Steinpilze halbieren und in der Butter anbraten.
8 Steinpilze, Champagnerkorken Thymian und Knoblauch dazugeben und erst kurz vor Schluss mit Salz und 2 EL Butter Pfeffer würzen.
4 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen, angedrückt
Salz, Pfeffer
- ½ Bund Blatt Petersilie Das Erdäpfel-Gulasch auf vorgewärmte Teller geben, mit Sauerrahm garnieren und die Steinpilze daraufsetzen. Das Gericht mit der Butter aus 4 EL Sauerrahm der Pfanne beträufeln und mit frisch geschnittener Petersilie bestreuen. 4 Zweige Thymian Zum Schluss noch mit dem Thymian dekorieren.



Dessert: Johann Lafer

Vanille-Soufflé mit Mango-Passionsfruchtragout und Champagner-Sorbet

Zutaten für 4 Personen

Für das Sorbet: Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen. Den Saft der Zitrone auspressen. 250 ml Wasser, den Zucker, die Kardamomkapseln, den Sternanis und die Orangenschale in einem kleinen Topf aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen und die gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Den Champagner und Zitronensaft zum Zuckersirup geben und verrühren. Die Sorbetmasse durch ein feines Sieb gießen, abkühlen lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren.

2 Blatt Gelatine
1 unbehandelte Zitrone
250 ml Wasser
250 g Zucker
3 Kardamomkapseln
Etwas Orangenschale
Sternanis
250 ml Champagner

Für das Vanille-Soufflé: Die Orange waschen und die Schale dünn abschälen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und für das Mango-Passionsfruchtragout aufbewahren. Die Milch, die ausgekrazte Vanilleschote und die Orangenschalen in einen Topf geben und einmal aufkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

1 unbehandelte Orange
200 ml Milch
½ Vanilleschote
50 g Butter
50 g Mehl
4 Eier
1 Prise Salz
75 g Zucker
4 Souffléformen
Flüssige Butter und Zucker für die Formen

Die Förmchen mit Butter ausstreichen und mit dem Zucker ausstreuen. Kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und unterrühren. Die Milch durch ein feines Sieb passieren und nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügig weiterrühren. Anschließend für 1-2 Minuten auf dem Herd rühren. Die Masse in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen. Die Eigelbe einzeln mit der Masse vermengen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee in 2 Portionen behutsam unter die Masse heben. Die Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen und auf ein Gitter in der untersten Einschubleiste des heißen Backofens stellen. Ca. 20 Minuten backen.

Für das Mango-Passionsfruchtragout: In der Zwischenzeit die Mango schälen. Das Fruchtfleisch in dünnen Scheiben vom Kern schneiden und fein würfeln. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmarm auskratzen. Das Passionsfruchtmarm mit dem Zucker, Weißwein, dem reservierten Vanillemark und ggf. den ausgekrazten Vanilleschoten in einem Topf aufkochen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren und den Passionsfruchtsud damit binden. Am Ende noch frische Himbeeren dazugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

1 Mango
3 Passionsfrüchte
3 EL Zucker
100 ml Weißwein
1 TL Speisestärke
2 EL kaltes Wasser
Himbeeren

Das Soufflé aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Das Mango-Passionsfruchtragout und das Champagnersorbet dazu reichen.