



| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 27. Dezember 2013 |

Vorspeise: *Jakobsmuscheln auf Selleriepüree mit Trüffel-Sauce-Hollandaise und Kressesalat von Johann Lafer*

Zutaten für vier Personen:

8	Jakobsmuscheln, in der Schale
500 g	Sellerieknolle
1	Zwiebel
100 ml	Gemüsefond
100 ml	Sahne
1	Muskatnuss
1	Zitrone
1	Schalotte
3	Pfefferkörner, schwarz
2 EL	Weißweinessig
50 ml	Weißwein
60 ml	Wasser
220 g	Butter, zimmerwarm
2	Eier (Kl. M)
1	Trüffel, frisch, klein
20 ml	Olivenöl
4 Stiele	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
4 Schalen	Shisokresse
1 Schale	Gartenkresse
1 EL	Walnussöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Jakobsmuscheln aus der Schale lösen, putzen, abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Sellerie und die Zwiebeln schälen und würfeln. 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Sellerie darin anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen und bei milder Hitze weich garen.

Den Sellerie anschließend in einer Küchenmaschine sehr fein pürieren. Die Zitrone halbieren und den Saft einer halben Zitrone auspressen. Das Püree in den Topf zurückgeben und mit Salz, Pfeffer, frisch geriebenem Muskat und etwas Zitronensaft würzen.

Für die Hollandaise die Schalotte schälen und klein würfeln. Die Pfefferkörner mit einem Messer grob zerdrücken. Vom Trüffel einige Scheiben hobeln. Die Schalotten zusammen mit den Pfefferkörnern, dem Trüffel, zwei



Zweigen Thymian, dem Weißweinessig, dem Weißwein und 60 Millilitern Wasser aufkochen und zwei Minuten köcheln lassen. Danach lauwarm abkühlen lassen.

Die restliche Butter in Würfel schneiden, die Eier trennen. Die lauwarmer Trüffel-Reduktion durch ein Sieb in eine große Schlagschüssel gießen und das Eigelb zufügen. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad (75 bis 80 Grad) stellen und mit einem Schneebesen zu einem dick-cremigen Schaum aufschlagen. Anschließend den Schaum vom Herd nehmen und die weiche Butter stückweise unterschlagen. Die Hollandaise mit Salz abschmecken. Nochmals einige Trüffelscheiben hobeln, klein hacken und unter die Hollandaise mischen.

Den Rosmarin und den übrigen Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen abzupfen und klein hacken. Etwas Olivenöl zusammen mit den Kräutern in einer Pfanne erhitzen, die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten eine Minute anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Selleriepüree auf tiefen Tellern anrichten. Jeweils zwei Jakobsmuscheln darauf legen und mit der Trüffelhollandaise bedecken. Die Jakobsmuscheln anschließend unter Aufsicht im Backofengrill gratinieren.

Abschließend sowohl die Shisokresse als auch die Gartenkresse mit einer Schere vom Beet schneiden und in einer Schüssel mit dem Walnussöl und etwas Salz und Pfeffer marinieren.

Den Kressesalat auf den gratinierten Muscheln verteilen und nach Belieben frische Trüffelscheiben darüber hobeln, auf Tellern anrichten und servieren.



1. Hauptgang: *Heilbuttfilet unter zweierlei Koriander-Kruste mit geschmorten Schalotten und Pastinaken von Johann Lafer*

Zutaten für vier Personen:

80 g	Butter
80 g	Toastbrot
0,5 TL	Korianderkörner
0,5 Bund	Koriandergrün
500 g	Schalotten
50 ml	Olivenöl
1 EL	Zucker
100 ml	Portwein, weiß
200 ml	Weißwein
1	Lorbeerblatt
400 g	Pastinaken
100 ml	Gemüsefond
100 ml	Sahne
800 g	Heilbuttfilet, ohne Haut
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Chili aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

60 Gramm Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Toastbrot entrinden und in der Küchenmaschine fein mahlen. Die Korianderkörner in einer Pfanne ohne Fett anrösten und im Mörser grob zerstoßen und die Korianderblätter fein hacken. Einen Esslöffel gehackten Koriander für die Pastinaken beiseitelegen.

Anschließend die Butter, die Toastbrösel und die Korianderkörner und -blätter in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Frischhaltefolie bedecken. Die Masse glatt streichen und kalt stellen.

Die Schalotten schälen und waschen. 20 Milliliter Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Portwein und dem Weißwein ablöschen und das Lorbeerblatt zugeben. Die Schalotten bei milder Hitze etwa zehn Minuten schmoren lassen.

Die Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden. 20 Gramm Butter in einem Topf erwärmen und die Pastinaken darin leicht anbraten. Mit dem Gemüsefond und der Sahne aufgießen und bei geschlossenem Deckel weich garen. Die Pastinaken mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit dem mit frisch gehacktem Koriander verfeinern.

Das Heilbuttfilet in vier gleich große Stücke teilen und in einer Pfanne mit 30 Millilitern Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Den Thymian und Rosmarin im Ganzen zum Braten mit in die Pfanne geben. Die Filets zunächst mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kruste auf Größe der Filetstücke zurechtschneiden und die Folie abziehen. Auf die Filets legen und unter im Backofen goldbraun gratinieren.

Die Pastinaken und die geschmorten Schalotten auf Tellern anrichten. Jeweils ein Stück Heilbutt darauflegen und servieren.



2. Hauptgang: Knusperschnitzel mit warmem Kartoffel-Pfifferlingssalat von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen:

2 kg	Kartoffeln, festkochend
250 ml	Rinderfond
125 ml	Kräuteressig
2 TL	Senf, mittelscharf
250 g	Pfifferlinge
100 g	Frühstücksspeck
2	Zwiebeln
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie, glatt
1 EL	Pflanzenöl
4	Kalbsschnitzel, aus der Oberschale, à 160 g
50 g	Mehl
2	Eier
3 EL	Sahne
150 g	Paniermehl
200 g	Butterschmalz
1	Zitrone, zum Garnieren
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Zucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen. Anschließend die Kartoffeln noch warm pellen und in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Kräuteressig zusammen mit dem Rinderfond und dem Senf in einem Topf aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Das Ganze noch warm über die Kartoffelscheiben gießen, vorsichtig durchmischen und ziehen lassen.

Die Pfifferlinge putzen und den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und ebenfalls fein hacken. Das Öl in der Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig ausbraten. Die Pfifferlinge dazugeben und unter Schwenken anbraten. Die Zwiebeln und die Petersilie dazugeben und etwa zwei bis drei Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze noch warm unter den Kartoffelsalat heben. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und den Kartoffelsalat damit bestreuen.

In der Zwischenzeit die Schnitzel zwischen Folie etwas flach klopfen, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und gut abklopfen. Die Sahne anschlagen. Die Eier verquirlen, die Sahne unterziehen und in einen tiefen Teller geben, ebenso das Paniermehl. Die melierten Schnitzel erst durch die Eiermasse ziehen und anschließend in dem Paniermehl wenden. Die Panade etwas andrücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

Die Zitrone in Scheiben schneiden. Das Knusperschnitzel damit garnieren, mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und sofort servieren.



Dessert: Überbackene Pflaumen mit Streuseln und Vanillesauce von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen:

300 g	Mehl
240 g	Zucker
170 g	Butter
1 TL	Zimt
750 g	Pflaumen
3 EL	Bitterorangenlikör
2 EL	Mandeln, gehobelt
1	Vanilleschote
250 ml	Milch
3	Eier
20 ml	Sahne

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pflaumen waschen, entkernen, vierteln und in eine Schüssel geben. Den Bitterorangenlikör und dreißig Gramm Zucker hinzugeben, alles gut vermengen und etwas ziehen lassen.

Für die Streusel 150 Gramm Zucker mit 150 Gramm Butter, dem Mehl und dem Zimt zu Streuseln verkneten. Entweder vier kleine Auflaufformen oder eine große Auflaufform mit etwa 20 Gramm Butter einfetten und die Hälfte der Streusel hineingeben. Die Pflaumen darauf verteilen und die übrigen Streusel darauf geben. Anschließend mit den Mandeln bestreuen, in den Backofen geben und für circa 25 bis 30 Minuten backen.

Für die Vanillesauce die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote und das Mark mit 60 Gramm Zucker und der Milch in einen Topf geben und aufkochen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit der Sahne verquirlen. Anschließend den Milchtopf vom Herd nehmen und gleich mit der Ei-Mischung verquirlen. Abschließend alles gut mit dem Schneebesen verrühren und durch ein Sieb passieren.

Die überbackenen Pflaumen mit der Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.