



| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 1. Dezember 2012 |

1. Vorspeise: *Geräucherte Entenbrust mit Quittenchutney und gebackenen Austernpilzen von Johann Lafer*

Zutaten für vier Personen:

Für das Chutney

2	Quitten
2	Schalotten
1 Stück	Ingwer, etwa 30 g
1	Chilischote, klein, rot
30 ml	Olivenöl
80 g	Zucker
50 ml	Aceto balsamico bianco
50 ml	Weißwein, trocken
2 TL	Dijonsenf, grob
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Austernpilze

12	Austernpilze, groß
100 g	Semmelbrösel
50 g	Mandeln, gemahlen
1	Ei
50 ml	Schlagsahne
50 g	Mehl
100 g	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Entenbrust

150 g	Feldsalat, rot
2 EL	Weißweinessig
1 Prise	Zucker
2 EL	Walnussöl
2	Entenbrüste, geräuchert
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Die Quitten waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch schälen und würfeln. Schalotten und Ingwer schälen, danach fein würfeln. Die Chilischote halbieren und ebenfalls fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und die Schalotten, den Ingwer und den Chili darin andünsten. Zucker zugeben und goldgelb karamellisieren. Mit Aceto balsamico und Weißwein ablöschen, danach die Quittenwürfel zugeben. Alles marmeladenähnlich einkochen lassen. Dabei gelegentlich rühren. Den Senf zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und abschließend auskühlen lassen.



Für die Pilze Semmelbrösel und Mandeln mischen. Die Sahne steif schlagen. Ei und zwei Esslöffel Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Austernpilze nun zuerst in Mehl wenden, danach durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Pilze darin schwimmend goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Weißweinessig mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen und das Öl unterrühren. Den Feldsalat damit marinieren.

Die Entenbrust mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Auf Tellern kreisrund und leicht überlappend auslegen. Mit Hilfe eines Metallrings (circa fünf Zentimeter Durchmesser) das Chutney mittig auf dem Fleisch anrichten. Den Feldsalat darauf geben und den Ring vorsichtig abziehen. Die Austernpilze daneben anrichten und servieren.



1. Hauptgang: *Lachs im Spitzkohl mit Safranschaum und Kartoffel-Gurkenragout von Johann Lafer*

Zutaten für vier Personen:

Für den Lachs

1	Spitzkohl, groß
4	Lachsfilets, ohne Haut, à 180 g
1	Zitrone
1 EL	Dijonsenf, fein
2 Stiele	Basilikum
400 ml	Gemüsefond
100 ml	Weißwein
0,3 g	Safranfäden
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
5	Pfefferkörner, schwarz
3 Zweige	Thymian
	Salz
	Pfeffer, aus der Gewürzmühle

Für das Ragout

1	Salatgurke
300 g	Kartoffeln, fest kochend, vorgekocht
4 Stiele	Dill
1 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
100 ml	Gemüsefond
1 TL	Zucker, braun
150 ml	Sahne
1	Zitrone, unbehandelt
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Chili, aus der Gewürzmühle

Zubereitung:

Von dem Spitzkohl vier große Blätter abtrennen und diese zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Oder den gesamten Spitzkohl auf eine Fleischgabel spießen, für ein bis zwei Minuten in das kochende Wasser halten und danach die Blätter ablösen. Nun die Blätter in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch abtrocknen. Ein weiteres Küchentuch darauf legen und die Blätter mit dem Nudelholz zwei- bis dreimal ausrollen.

Von den Basilikumstielen vier Blätter abzupfen. Die Zitrone pressen und den Lachs mit Zitronensaft würzen. Anschließend den Fisch mit Senf einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Lachsfilet auf ein Spitzkohlblatt legen, je ein Basilikumblatt darauf legen und den Fisch einwickeln.



Je zwei Schalotten und Knoblauchzehen schälen und halbieren. In einem Dämpftopf Gemüsefond, Weißwein, Safran, Schalotten und Knoblauch sowie Pfefferkörner und Thymian erwärmen. Die Fischpäckchen in den Dämpfeinsatz legen und im Dämpftopf bei geschlossenem Deckel circa 15 Minuten dämpfen (Temperatur maximal 70 Grad).

Die Gurke waschen, nach Belieben schälen, das Kerngehäuse mit einem Esslöffel auskratzen. Die Gurkenhälften längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die vorgegarten Kartoffeln schälen und eben solche Scheiben schneiden.

Die Stängel des Dills abtrennen und beiseite stellen. Die Blätter fein schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln und Gurken darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Gemüsefond angießen und drei bis fünf Minuten garen. Nun mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Safranschaum den Dämpfsud vom Lachs durch ein Sieb in einen Topf passieren. Aufkochen, die Sahne zugeben und etwa zehn Minuten einkochen lassen. Anschließend den Sud mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Chili würzig abschmecken.

Die Schale von einer halben Zitrone abreiben und den Saft pressen. Das Kartoffel-Gurken-Gemüse mit fein gehacktem Dill, mit einem Spritzer Zitronensaft und fein geriebener Zitronenschale abschmecken.

Zuletzt das Kartoffel-Gurkengemüse mit dem Fisch anrichten, den Safransud aufschäumen und darüber träufeln.



2. Hauptgang: *Frische Bandnudeln mit Rucolasahne und Mini-Buletten von Horst Lichter*

Zutaten für vier Personen:

Für die Buletten

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Brötchen
100 ml	Milch
300 g	Rinderhack
1 TL	Senf
1	Ei
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, aus der Gewürzmühle
	Paprikapulver, edelsüß

250 g Bandnudeln, frisch

Für die Sauce

1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
300 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
200 g	Rucola
200 g	Kirschtomaten

Zubereitung:

Für die Buletten Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Brötchen halbieren und eine Hälfte anderweitig verwenden. Die zweite Hälfte würfeln und in der Milch einweichen. Das Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Senf, Ei und dem eingeweichten Brötchen vermengen, danach kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Hackmasse walnussgroße Bällchen formen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin knusprig braun braten.

Die Bandnudeln in reichlich kochendem, gesalzenem Wasser bissfest kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

Für die Sauce die Zwiebel schälen, klein würfeln und in zwei Esslöffeln Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein, ablöschen, danach die Brühe und Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zehn Minuten offen köcheln lassen. Den Rucola waschen, abtropfen lassen und die festen Stiele abschneiden. Zwei Drittel vom Rucola in die Sauce geben und mit einem Pürierstab untermixen.

Die Kirschtomaten waschen, halbieren, kurz vor dem Servieren unter die Hackbällchen mischen und nochmals kurz erwärmen. Die Bandnudeln in die Sauce geben und unterschwenken. Danach die Nudeln in tiefen Tellern anrichten, die Buletten mit den Tomaten darauf verteilen und den restlichen Rucola darüber streuen.



Dessert: Süße Grießplätzchen mit Schattenmorellen und Sahne von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen:

Für die Plätzchen

1	Zitrone, unbehandelt
300 ml	Milch
1	Vanilleschote
50 g	Honig
100 g	Polentagrieß (instant)
2	Eier
200 g	Mandeln, gemahlen
	Butterschmalz, zum Ausbacken

Für die Kirschen

1 Glas	Schattenmorellen
2 EL	Speisestärke
2 EL	Vanillezucker
2 EL	Ahornsirup

Für die Sahne

200 ml	Schlagsahne
100 g	Zartbitterschokolade
1 Prise	Zimt
3 cl	Schokoladenlikör
50 g	Zartbitterschokolade, zur Garnitur

Zubereitung:

Die Schale der Zitrone dünn abschälen, die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch mit Vanillemark, ausgekratzter Vanilleschote und Honig einmal aufkochen. Nun den Polentagrieß einrühren und unter Rühren kochen, bis die Masse dickflüssig ist. Das Ganze in eine flache Auflaufform gießen und mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen.

Die Kirschen in ein Sieb zum Abtropfen geben, den Saft dabei auffangen. 50 Milliliter vom Kirschsafte mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft mit Vanillezucker und Ahornsirup aufkochen. Die angerührte Speisestärke zugeben und unter Rühren zwei Minuten kochen lassen. Die Kirschen untermischen und in eine Schüssel zum Abkühlen geben.

Die Polenta in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Eier trennen. Das Eiweiß verquirlen und danach die Polenta zunächst in Eiweiß, dann in den Mandeln wenden. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Scheiben darin von beiden Seiten knusprig und goldbraun ausbacken.

Die Sahne in einem hohen Becher steif schlagen und anschließend in eine Schüssel geben. Die Zartbitterschokolade fein raspeln und zusammen mit dem Likör und dem Zimt unter die Sahne heben.

Die Grießplätzchen und Schattenmorellen auf Tellern anrichten. Je einen großzügigen Löffel Schokosahne darauf geben und einige Schokospäne darüber raspeln.