



| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 27. Oktober 2012 |

1. Vorspeise: ***Räucherfisch-Apfel-Tatar mit Rote Bete und Meerrettich von Johann Lafer***

Zutaten für vier Personen:

2	Schalotten
1	Apfel, fruchtig-süß
1	Zitrone, unbehandelt
2 Kugeln	Rote Bete, vorgegart
150 g	Forelle, geräuchert
150 g	Aal, geräuchert
1/2 Bund	Dill
4 Scheiben	Graubrot (hauchdünn geschnitten)
100 g	Crème fraîche
50 g	Meerrettich (Wurzel)
2 EL	Weißweinessig
4 EL	Olivenöl
1 TL	Senf
150 g	Wildkräutersalat
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, aus der Gewürzmühle

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Apfel waschen, entkernen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft pressen. Anschließend die Apfelscheiben auf Tellern auslegen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln.

Die Rote Bete klein würfeln. Den Dill fein hacken.

Die geräucherten Fische häuten, entgräten und das Fleisch klein würfeln. In einer Schüssel mit dem klein geschnittenen Dill, Schalotten und der Roten Bete mischen.

Das Graubrot im Backofen bei 180 Grad etwa fünf Minuten knusprig backen. Das Tatar in Metallringe füllen, die Füllung etwas andrücken und auf das Apfelcarpaccio setzen.

Die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und abgeriebener Schale würzen. Den Meerrettich schälen und reichlich davon in die Crème fraîche reiben. Das Ganze gut verrühren. Nun die Crème als Nocke auf den Tatartürmchen verteilen.

Aus Essig, Öl, Senf, Salz und Zucker eine Vinaigrette anrühren. Den Wildkräutersalat waschen, trocken schleudern und mit dem Dressing marinieren. Zuletzt den Salat um die Törtchen verteilen und nochmals großzügig mit frisch gehobeltem Meerrettich bestreuen. Die Brotchips dazu servieren.



1. Hauptgang: Garnelen-Kokos-Curry von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen:

16	Riesengarnelen, küchenfertig, ohne Schale
1	Baby-Ananas
6	Karotten, klein
100 g	Zuckerschoten
1 Bund	Thai-Spargel
50 g	Austernpilze
1	rote Chilischote, klein
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
2 EL	Sesamöl
1-2 TL	Currypaste, gelb
100 ml	Fischfond
200 ml	Kokosmilch
1 TL	Speisestärke
2 EL	Sojasoße
1 Bund	Koriander
1 EL	Kokosraspel
	Salz
	Zucker

Zubereitung:

Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Riesengarnelen am Rücken längs einschneiden und den Darm entfernen. Die Ananas schälen und würfeln. Die Karotten putzen, schälen und in Streifen schneiden. Die Zuckerschoten halbieren, die Austernpilze halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die Chilischote halbieren, entkernen, ausspülen und trocken tupfen. Die Hälften fein würfeln. Das Sesamöl im Wok erhitzen, die Garnelen eine Minute darin anbraten, herausnehmen und beiseite legen.

Die Karotten fünf Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und in einer Pfanne in 30 Gramm Butter und einem Esslöffel Zucker glasieren, Koriander fein hacken und unter die Karotten schwenken.

Die Austernpilze in einer Pfanne mit einem Esslöffel Sesamöl goldbraun braten.

Das restliche Gemüse nach und nach zugeben und darin anbraten. Jeweils an den Rand nach oben schieben, damit das nächste Gemüse genügend Platz findet. Gemüse aus dem Wok nehmen.

Zuletzt die Chiliwürfel, Ingwer, Schalotten, Knoblauch und Kokosraspel darin zwei Minuten anbraten. Anschließend die Currypaste zugeben, anrösten und mit Fischfond und Kokosmilch ablöschen. Für zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Mit Sojasoße würzen und mit einem Pürierstab aufmixen. Mit Salz und Zucker würzen.

Die Garnelen und das Gemüse zugeben, kurz erwärmen. In tiefen Tellern servieren.

Servieren Sie dazu duftenden Basmatireis.



2. Hauptgang: Putenröllchen mit Camembert, Lauch und Wildreis von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen:

100 g	Wildreis
30 g	Butter
4	Putenschnitzel
2 EL	Senf, mild
8 Scheiben	Bauernschinken, hauchdünn
150 g	Camembert
2 EL	Olivenöl
1 Stange	Lauch
1	Zwiebel
500 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Schlagsahne
	Salz
	Pfeffer, aus der Gewürzmühle
	Öl

Zubereitung:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Wildreis in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abspülen. Mit 300 Milliliter Wasser und einem halben Teelöffel Salz in einen Topf geben und aufkochen. Bei geschlossenem Deckel und milder Hitze den Reis 40 Minuten garen. Zuletzt Butter zugeben und mit einer Gabel auflockern.

Die Putenschnitzel auslegen, mit etwas Frischhaltefolie bedecken und leicht plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen und mit Schinken belegen. Je ein Stück Camembert auf den unteren Rand legen und das Fleisch zu einer Roulade aufrollen. Die Schnitzel nun mit Küchengarn binden. Mit den übrigen Putenschnitzeln ebenso verfahren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin von allen Seiten kross anbraten. Danach in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten garen.

Den Lauch putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. In der Pfanne Zwiebel und Lauch anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch etwa zehn Minuten weich kochen.

Den Wildreis und das Lauchgemüse auf Tellern anrichten. Die Putenröllchen vom Küchengarn befreien, in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten.



Dessert: Buttermilchpfannkuchen mit Zwetschgenkompott von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen:

Für das Kompott

50 g	Zucker
1 Stange	Zimt
200 ml	Rotwein
400 g	Zwetschgen (tiefgekühlt)

Für die Pfannkuchen

2	Eier
200 ml	Buttermilch
150 g	Mehl
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
50 g	Butter
	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung:

50 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Zimtstange zugeben und mit Rotwein ablöschen. Die Hälfte der Zwetschgen zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten einkochen lassen. Gelegentlich umrühren. Anschließend die restlichen Zwetschgen zugeben und zwei bis drei Minuten im Sud erwärmen. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Für den Pfannkuchen die Eier mit Buttermilch, Mehl, Salz und 150 Gramm Zucker verquirlen. Bei Klümpchen den Teig durch ein feines Sieb gießen. Jeweils einen halben Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und jeweils zwei Pfannkuchen von etwa zehn Zentimeter Durchmesser ausbacken. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.

Die Buttermilchpfannkuchen auf Tellern auslegen. Das Zwetschgenkompott daneben anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.