

## | Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 08. November 2014 |



**Vorspeise:** *Kürbis-Haselnuss Wan Tan auf feinen Blattsalaten mit Trüffelmayonnaise von Johann Lafer*

### **Zutaten für vier Portionen**

*Für die Wan Tan:*

600 g Muskat-Kürbis  
2 Schalotten  
20 g Ingwer  
2-3 Zimtstangen  
3-4 Nelken  
1 kleine, rote Chilischote  
75 ml Gemüsebrühe  
75 g gemahlene Haselnüsse  
20 Wan Tan-Blätter  
Eiweiß  
Fett, zum Ausbacken  
Salz  
Pfeffer

*Für den Salat:*

150 g Mesclun-Salat (feine Blattsalatmischung)  
1 EL Walnussöl  
1 EL Weißweinessig  
Zucker

*Für die Mayonnaise:*

2 sehr frische Eier (M)  
1 TL scharfer Senf  
250 ml Sonnenblumenöl  
1-2 EL Weißweinessig  
10 g eingelegter, schwarzer Trüffel  
2 EL Trüffelöl  
Zucker

### **Zubereitung**

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kürbis, Schalotten und Ingwer schälen, in Stücke schneiden und mit Gewürzen und gehacktem Chili in einen Bräter geben, Brühe darüber gießen und luftdicht abgedeckt im heißen Ofen etwa eine Stunde schmoren.

Danach Ingwer, Chili und Gewürze entfernen, die weich geschmorten Kürbisstücke etwas abkühlen lassen, dann in ein Tuch geben und gut auspressen. Den Saft dabei in einem kleinen Topf auffangen und sirupartig einkochen lassen.

Weich geschmorte Schalotten fein hacken und mit den gerösteten Haselnüssen und dem eingekochten Kürbissirup unter das Kürbispüree mischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und vollständig abkühlen lassen.



In die Mitte jedes der Teig-Blätter etwa zwei Teelöffel der Kürbismasse geben. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen, übereck zusammenklappen, fest zusammendrücken und gut verschließen.

Fett in einem Topf erhitzen und die Wan Tans darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Mayonnaise die Eier trennen. Senf zum Eigelb in eine große Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Öl zunächst tröpfchenweise unterschlagen. Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnen Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit dem Essig verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Trüffel fein hacken und mit dem Trüffelöl unter die Mayonnaise rühren.

Salat mit Essig und Walnussöl marinieren und mit Salz und etwas Zucker würzen.

Blattsalate und Wan Tans anrichten und mit der Trüffelmayonnaise garnieren.



**1. Hauptgang: Garnelen-Hähnchenbrustbällchen im Aroma-Kokossud mit Koriander-Basmatireis von Johann Lafer**

**Zutaten für vier Portionen**

*Für den Reis:*

1	rote Zwiebel
1-2 TL	Currypulver
2 EL	Olivenöl
200 g	Basmatireis
200 ml	Hühnerfond
100 ml	Wasser
1 Bund	Koriandergrün

*Für die Garnelen-Bällchen:*

1	altbackenes Brötchen
150 ml	Milch
1	Knoblauchzehe
25 g	Ingwer
1	rote Chilischoten
12	mittelgroße Garnelen
250 g	Hähnchenbrust (ohne Haut und Knochen)
5 EL	Sesamöl
2-3 TL	dunkle Sojasauce
1 TL	brauner Zucker
	Salz
	Pfeffer

*Für den Sud:*

3	Schalotten
2	Knoblauchzehe
25 g	Ingwer
2	rote Chilischoten
4	Stangen Zitronengras
500 ml	ungesüßte Kokosmilch
3-4 EL	Thailändische Fischsauce
1	Limone
75 g	kalte Butter
3-4	Frühlingszwiebeln
2	rote Paprikaschoten

**Zubereitung**

Rote Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelstreifen und Currypulver anschwitzen, Reis zugeben, ebenfalls kurz anschwitzen.

Hühnerfond und Wasser angießen. Gut verrühren, mit Salz würzen und einmal aufkochen lassen. Bei kleinster Stufe und geschlossenem Deckel etwa 15 bis 20 Minuten quellen lassen. Koriander abbrausen, trocken schütteln und hacken. Die Hälfte davon unter den Reis mischen.



Für die Bällchen das Brötchen würfeln und mit lauwarmer Milch einweichen. Die Knoblauchzehe und den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken.

Riesengarnele schälen und den Darm entfernen. Hähnchenbrust klein würfeln. Beides zusammen im Mixer kurz pürieren. Dann Chili, Ingwer, Knoblauch und zwei Esslöffel Sesamöl zufügen und zu einer glatten feinen Fleischmasse verarbeiten. Diese in eine Schüssel umfüllen und das gut ausgedrückte Brötchen untermengen, Masse mit Sojasauce, Salz und Zucker kräftig würzen. Anschließend mit angefeuchteten Händen Bällchen formen. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und die Bällchen darin zehn Minuten gar ziehen lassen.

Ingwer und Knoblauch sowie die Schalotten in dünne Scheiben schneiden. Die beiden Chilischoten der Länge nach halbieren. Zitronengras mit einer schweren Pfanne zerstampfen. Alles zusammen in restlichem Sesamöl anschwitzen. Kokosmilch und Fischsauce dazu gießen, die abgeriebene Limonenschale und -saft hineingeben. Sud mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Temperatur reduzieren und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Frühlingszwiebeln waschen, gut trocken schütteln und in ein Zentimeter dicke Stücke schneiden. Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und in Rauten schneiden. Gemüse mit zwei Esslöffeln Sesamöl in einer Pfanne anschwitzen.

Bällchen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und warmhalten. Kokossud durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen, um etwa ein Drittel einkochen lassen. Dann die Butter zufügen und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Soße mit den Bällchen, dem Gemüse und dem Reis servieren.



## **2. Hauptgang:           Gefüllte Buletten mit Bratkartoffeln und Gurkensalat                                   von Horst Lichter**

### **Zutaten für vier Portionen**

#### *Für die Buletten:*

600 g	gemischtes Hackfleisch
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 TL	Senf
1 EL	Semmelbrösel
1	Ei
1 EL	Petersilie
8	Minimozzarella
2 EL	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Kartoffeln:*

500 g	Kartoffeln ( vom Vortag)
1	Zwiebel
50 g	Bacon
2 EL	Rapsöl
1	Salatgurke
50 g	Schmand
2 EL	Weißweinessig
1 EL	Dill
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zusammen mit dem Hackfleisch, Senf, Semmelbröseln, Ei und gehackter Petersilie in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.

Das Hackfleisch zu Buletten formen, je eine Mozzarellakugel hineindrücken und gut verschließen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten darin von beiden Seiten kross anbraten. Bei mittlerer Hitze die Buletten gar ziehen lassen.

Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel schälen und hacken. Bacon würfeln.

Rapsöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun und knusprig braten. Anschließend Zwiebeln und Bacon zugeben und solange mit braten, bis alles gut angeröstet ist. Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Gurke waschen, schälen und in Scheiben hobeln. Gurkenscheiben leicht salzen und kurz durchkneten. Fünf Minuten ziehen lassen. Das entstandene Wasser abgießen. Schmand mit Essig verrühren und kräftig mit Zucker und etwas Salz abschmecken. Gurken mit dem Schmand und Dill marinieren.

Zum Anrichten die Bratkartoffeln und Buletten auf Tellern verteilen und den Gurkensalat dazu servieren.



**Dessert: Schokoladen-Rum-Törtchen mit Trockenpflaumenkompott  
von Horst Lichter**

**Zutaten für vier Portionen**

*Für die Törtchen:*

50 g	Zartbitterschokolade
125 g	Butter
3	Eier
100 g	Zucker
125 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 EL	Back-Kakao
2 EL	Vanillezucker
2 EL	Wasser
3 cl	brauner Rum

*Für das Kompott:*

200 g	Trockenpflaumen
30 g	Zucker
200 ml	Rotwein

*Zum Anrichten:*

Puderzucker

**Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Schokolade und Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes mindestens fünf Minuten schaumig schlagen. Butter-Schokoladenmischung zugeben und unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und Kakao sieben und zur Ei-Zuckermischung geben. Mit einem Teigheber unterheben. Vier kleine Gugelhupfförmchen (ca. 10 cm Durchmesser) ausfetten und den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen.

Wasser und Vanillezucker aufkochen, vom Herd nehmen und den Rum unterrühren.

Trockenpflaumen mit dem Zucker und dem Rotwein in einem Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze leise köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Die Kuchen aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus den Formen lösen und auf Desserttellern verteilen.

Die Kuchen noch warm mit der Rummischung beträufeln. Mit den Pflaumen anrichten und mit Puderzucker bestäuben.