

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 21. März 2015 |



Vorspeise: *Rösti von Topinambur mit Jakobsmuscheltatar von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen

Für die Rösti:

600 g Topinambur
1 EL Mehl
1 Zweig Rosmarin
1 Ei
½ Zitrone
2 EL Butterschmalz
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Für das Jakobsmuscheltatar:

10 frische Jakobsmuscheln, küchenfertig
2 Schalotten
1 Limette
1 Granatapfel
2-3 EL Crème fraîche
2 EL Lachskaviar
1 Bund Schnittlauch
2 EL Olivenöl
100 g feine Blattsalatmischung
Chili aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Für die Rösti den Topinambur waschen, schälen und grob raspeln. Rosmarinnadeln klein hacken. Topinambur mit dem Mehl, Ei, Zitronensaft und Rosmarin mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Masse darin portionsweise knusprig und goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und im Backofen warm halten.

Anschließend die Jakobsmuscheln kurz abspülen und trocken tupfen. Jakobsmuscheln klein würfeln und in eine Schüssel geben. Schalotten schälen und klein würfeln. Limette abspülen, trocknen, die Schale fein abreiben. Danach die Limette halbieren und auspressen. Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne herauslösen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Jakobsmuschelfleisch mit Schalotten, Limettenschale, -saft, Olivenöl und Granatapfel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.



Die Masse in Vorspeisenringe füllen und zu kleinen Törtchen formen. Je einen Teelöffel Crème fraîche darauf geben, glatt streichen und mit dem Lachskaviar garnieren.

Rösti auf Tellern anrichten, das Tatar darauf geben und mit dem Schnittlauch bestreuen. Die Salatblätter darauf verteilen mit Olivenöl beträufeln und servieren.



1. Hauptgang: Tomatenmaultaschen in Orangen-Safran-Sud von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl
150 g Hartweizengrieß
3 Eier (Kl. M)
1 Eigelb (Kl. M) zum Einstreichen
Mehl zum Ausrollen
Salz

Für die Füllung:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 getrocknete Tomatenfilets
20 g Butter
150 g Ricotta
3 Stiele Thymian
1 EL Tomatenmark
Muskatnuss
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Für den Orangen-Safran-Sud:

2 Orangen
2 Schalotten
100 g Zuckerschoten
30 g Butter
10 Safranfäden
1 EL Zucker
200 ml Gemüsefond
3 Zweige glatte Petersilie
Chili aus der Mühle
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Basilikum zur Garnitur

Zubereitung

Zunächst Mehl, Grieß, einen gestrichenen Teelöffel Salz und Eier in der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten, festen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten klein hacken. Butter in einem großen Topf schmelzen. Schalotten, Knoblauch und getrocknete Tomaten darin andünsten. Zusammen mit dem Ricotta, Thymianblättchen und



Tomatenmark verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Alles gut miteinander vermengen.

Den Nudelteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf Bahnen von 30 mal 15 Zentimeter dünn ausrollen. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen. Je einen Esslöffel Füllung auf der Teigplatte im Abstand von etwa vier Zentimeter verteilen. Die Ränder mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Die beiden langen Seiten über die Füllung klappen. Den Teig zwischen den Füllungen mit einem Holzstiel gut andrücken und die Maultaschen mit einem Teigrädchen trennen. Maultaschen mit der Hand etwas flachdrücken, damit die typische Form entsteht. Reichlich Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Maultaschen darin zwei bis vier Minuten garziehen lassen.

Orangen abspülen, die Schale einer halben Orange dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen und klein würfeln. Zuckerschoten abrausen und in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Zuckerschoten darin anschwitzen, Orangenschalen und Safranfäden zugeben, kurz anschwitzen. Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft und Fond ablöschen. Sud zwei bis drei Minuten einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Petersilie abrausen, klein hacken und in den Sud geben.

Maultaschen aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und mit dem Orangen-Safran-Sud in tiefen Tellern anrichten. Mit frischen Basilikumblättern garnieren.



2. Hauptgang: Zitronenlachs auf bunten Gemüsestreifen von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen

Für den Lachs:

- 4 Lachsfilets, à 200 g ohne Haut
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Zitronen-Sauce:

- ½ Bund Dill
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 1 EL Mehl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Gemüsestreifen:

- 1 Zucchini
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Kohlrabi
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Zuckerschoten
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zum Anrichten:

- Dill

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zunächst die Zitrone halbieren und auspressen. Danach die Lachsfilets mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und in einer Pfanne im heißen Fett von allen Seiten anbraten. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen zehn Minuten garen.

Für die Zitronen-Sauce Dill fein hacken. Zwiebel schälen und klein hacken. Butter in derselben Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen. Mehl darüber stäuben und kurz anrösten. Mit der Brühe ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei bis drei Minuten köcheln lassen und mit dem restlichen Zitronensaft abschmecken. Zuletzt den gehackten Dill unterrühren.



Anschließend Zucchini, Paprika, Kohlrabi, Zwiebel und Zuckerschoten waschen, putzen, gegebenenfalls schälen und alles in Streifen schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Gemüsestreifen kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen und einige Minuten braten lassen.

Das Gemüse auf Tellern anrichten, je ein Lachsfilet darauf legen und mit der Zitronensauce beträufeln. Mit einigen Dillstielen garnieren.



Dessert: Apfelcrumble mit Gewürzstreuseln von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen

Für die Gewürzstreusel:

2	Nelken
2	Kardamomkapseln
1 Msp.	Kreuzkümmel
75 g	zimmerwarme Butter
100 g	Mehl
75 g	Zucker
1 Prise	Salz

Für die Apfelcrumbles:

3	Äpfel
½	Zitrone
½ TL	Zimt
1 EL	Vanillezucker
	Butter zum Einfetten

Für die Schlagsahne:

200 ml	Schlagsahne
2 EL	Puderzucker
2 cl	Amaretto

Zum Anrichten:

Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nelken, Kardamon und Kreuzkümmel in einer Pfanne kurz anrösten, bis sie zu duften beginnen, anschließend im Mörser zerstoßen. Butter, Gewürze, Mehl, Zucker und eine Prise Salz zu Streuseln verkneten.

Danach die Äpfel waschen, schälen und entkernen. Äpfel in Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft, Zimt und Vanillezucker mischen. Vier ofenfeste Portionsgläser (z. B. Weckgläser à 250 Milliliter Inhalt) mit Butter einfetten. Die Äpfel in die Gläser füllen und etwas andrücken. Die Streusel darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Sahne in einen hohen Becher geben und mit den Schneebesens des Handrührgeräts steif schlagen. Puderzucker und Amaretto kurz unterschlagen und kalt stellen.

Apfelcrumbles aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und noch warm mit der geschlagenen Sahne servieren.