

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 31. Oktober 2015 |



Vorspeise: *Caesars Salad mit Garnelensamosas und Asiamayonnaise von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen:

1	Knoblauchzehe
1	Chilischote
20 g	Ingwer
3	Sardellen
1 TL	Senf
1	Eigelb
1/2	Limette
150 ml	Sonnenblumenöl
2 EL	Sojasauce
50-70 ml	Gemüsefond
2 Köpfe	Romanasalat
400 g	Garnelen, küchenfertig ausgebrochen, entdarnt
150 g	fetten Speck (grüner Speck)
1 EL	Speisestärke
1	Eiweiß
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	unbehandelte Limette
20	Wan Tan Blätter
1	Eiweiß
	Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitung:

Knoblauchzehe schälen, Chilischote entkernen, Ingwer schälen. Alles zusammen mit den Sardellen auf einem Brett zu einer feinen Paste hacken.

Eigelb, Senf und Limettensaft in einem hohen Becher verrühren. Das Öl in einem dünnen Strahl zugeben und mit dem Pürierstab mixen. Das Öl nach und nach unter Mixen zugeben, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Die Mayonnaise mit der Gewürzpaste, Sojasauce und Gemüsefond verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Garnelen und den Speck sehr klein hacken und in eine Schüssel geben. Mit der Speisestärke, dem Eiweiß mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Limettenschale und Sojasauce zugeben und unterheben. Wan Tan Blätter auslegen, etwas Garnelenmasse darauf geben, die Ränder mit Eiweiß einstreichen und zu Dreiecken zusammenfalten, Ränder gut andrücken.

Anschließend im heißen Fett zwei bis drei Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Salat mit einem Teil der Mayonnaise marinieren und auf einer Platte verteilen. Die Samosas darauf legen und die restlichen Asiamayonnaise dazu servieren.



1. Hauptgang: *Krosses Zanderfilet auf Speckgraupen und Meerrettichschaum von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen:

700 ml	Gemüsefond
2	Schalotten
20 g	Butter
150 g	Perlgraupen
100 ml	Weißwein
2 EL	Crème fraîche
200 g	Tiroler Speck
2	Schalotten
2 EL	Rapsöl
150 ml	Weißwein
300 ml	Fischfond
150 g	Sahne
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
800 g	Zanderfilet, mit Haut
2 EL	Olivenöl
2 Zweige	Thymian
2 Stiele	Rosmarin
1	ungeschälte Knoblauchzehe
30 g	Butter
1	Meerrettichwurzel

Zubereitung:

Gemüsefond einmal aufkochen und am Siedepunkt halten. Schalotten schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten mit den Graupen darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen verkochen lassen. Kelle für Kelle den heißen Gemüsefond zugeben. Gelegentlich umrühren. Immer neuen Fond nachgießen, wenn die Graupen fast alles aufgesogen haben. Nach etwa 30 Minuten sind die Graupen gar. Die Crème fraîche unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Tiroler Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne goldbraun und knusprig ausbraten.

Die Schalotten schälen, klein würfeln und im Rapsöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Fischfond und Sahne angießen und die Sauce zehn Minuten einkochen lassen.

Zanderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Fett auf der Hautseite bei mittlerer Hitze kross anbraten. Die ungeschälte Knoblauchzehe halbieren. Kräuter und Knoblauch mit in die Pfanne geben. Butter zugeben und den Fisch damit beträufeln. Zuletzt einmal wenden und die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Weißweinsud mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Meerrettich schälen, fein reiben. Je nach gewünschter Schärfe unter den Sud rühren.

Die Graupen auf Tellern anrichten und mit den Speckwürfeln großzügig bedecken. Zanderfilet darauf legen. Den Meerrettichschaum frisch aufschäumen und um den Zander verteilen.



2. Hauptgang: Mangold-Hackfleisch-Päckchen auf Rahmspätzle von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

1 kg	Mangold (bunter Mangold mit schönen großen Blättern)
1	Zwiebel
4	getrocknete Tomatenfilets
600 g	Rinderhack
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver rosenscharf
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	Ei
3 EL	Semmelbrösel
50 ml	Milch
2 EL	Olivenöl
250 g	frische Spätzle
1	Schalotte
20 g	Butter
50 ml	Kalbsfond
100 ml	Sahne
	Muskatnuss
1 Bund	Schnittlauch
30 g	Butter
150 ml	Geflügelbrühe

Zubereitung:

Den Mangold putzen, waschen und acht große, ganze Blätter abschneiden und beiseite legen. Die restlichen Mangoldblätter fein schneiden und ebenfalls beiseite stellen.

Für die Hackfleischmasse die Zwiebel schälen und klein hacken. Tomatenfilets klein würfeln. Beides zusammen mit dem Hackfleisch, Tomatenmark, Paprikapulver, Ei, Semmelbröseln und der Milch in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen. Die großen reservierten Mangoldblätter kurz in kochendes Salzwasser tauchen, bis sie zusammenfallen. In Eiswasser tauchen und gut abtropfen lassen. Die Blätter auf Küchenpapier trockentupfen und ausbreiten. Den dicken Strunk herausschneiden und die Blätter an der aufgeschnittenen Seite zusammenlegen, so dass eine große Fläche entsteht. Ein Hackfleischbällchen darauf legen, etwas flach drücken und aufrollen, Seiten dabei einschlagen. Insgesamt 8 Päckchen rollen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Päckchen darin von beiden Seiten eine bis zwei Minuten anbraten, anschließend in Backofen etwa 20 Minuten fertig garen.

Die Schalotte schälen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte darin anschwitzen. Spätzle zugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Kalbsfond und die Sahne angießen. Bei mittlerer Hitze zwei bis drei Minuten einkochen lassen. Schnittlauch fein schneiden und unter die Spätzle heben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den restlichen fein geschnittenen Mangold darin anschwitzen, mit der Brühe ablöschen und eine bis zwei Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rahmspätzle und das Mangoldgemüse auf Tellern anrichten. Die Mangoldpäckchen dazu legen.



Dessert: Kürbistaschen mit lauwarmer Schokosauce von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

150 g	Schichtkäse
6 EL	Milch
6 EL	Rapsöl
75 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
300 g	Mehl
2 geh. TL	Backpulver
500 g	Muskatkürbis
1	Ei
2 EL	Zucker
1 EL	Vanillepuddingpulver
1 TL	Zimtpulver
200 ml	Sahne
200 g	Zartbitterschokolade
2 cl	Mandellikör
½	Zitrone
150 g	Puderzucker

Außerdem: Backpapier, Mehl zum Ausrollen, Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

Für den Teig den Schichtkäse mit der Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. Mit den Knethacken des Handrührers zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten.

Für die Füllung den Kürbis waschen, schälen und entkernen. Den Kürbis fein raspeln und in eine Schüssel geben. Das Ei, den Zucker, Vanillepuddingpulver und das Zimtpulver zufügen und alles gut mischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Zu Kreisen von zehn Zentimeter Durchmesser ausstechen. Die Ränder mit etwas Milch einstreichen. Eine Hälfte jeder Teigplatte mit etwas Füllung belegen. Die andere Hälfte darüber klappen, die Taschen an den Rändern gut andrücken und auf ein Backblech legen. Im Backofen auf dem mittleren Einschub zehn bis zwölf Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne einmal kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade hineinbröckeln. Unter Rühren auflösen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Mit Mandellikör verfeinern.

Puderzucker in eine Schüssel geben, Zitronensaft nach und nach zugeben und verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist. Die Taschen mit dem Zitronenguss bestreichen und festwerden lassen.

Die Taschen mit der Schokosauce servieren.