

## | Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 24. September 2016



### **Vorspeise: Spargel-Tomaten-Salat mit gebackenen Tomatensamosas von Johann Lafer**

#### **Zutaten für vier Portionen:**

|            |  |
|------------|--|
| 2 Bund     | weißen Spargel                                       |
| 4          | Strauchtomaten                                       |
| 1          | rote Zwiebel   |
| 50 g       | Pinienkerne  |
| 1          | Eigelb   |
| 1 TL       | Senf   |
| 150 ml     | Rapsöl   |
| 1          | unbehandelte Zitrone                                 |
| 2 TL       | Honig  |
| 100 g      | getrocknete Tomaten                                  |
| 1 TL       | Dijonsenf, grob                                      |
| 2 EL       | Semmelbrösel   |
| 1 Bund     | Schnittlauch   |
| 2 EL       | Weißweinessig  |
| 12         | Wan Tan Blätter                                      |
| ca. 500 ml | Rapsöl zum Ausbacken                                 |
| 1 Schale   | Basilikumkresse (alternativ kleine Basilikumblätter) |

#### **Zubereitung:**

Den Spargel waschen, schälen und Enden abschneiden. In einem Dämpftopf über kochendem Wasser 15 Minuten dämpfen.

Die Tomatenhaut einritzen, Blütenansatz herausschneiden und in kochendem Wasser eine halbe Minute kochen. Herausheben und in Eiswasser abschrecken. Die Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Eigelb und Senf in einer Schüssel verrühren. Das Rapsöl langsam zugeben und unterschlagen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Zitronenschale fein abreiben und zugeben. Den Saft der Zitrone auspressen.

Die Mayonnaise mit Honig, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Tomaten, Zwiebeln und Pinienkernen in eine Schüssel geben und mit der Mayonnaise mischen. Gut durchziehen lassen und ggf. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Füllung der Samosas die getrockneten Tomaten fein hacken und zusammen mit dem Senf, den Semmelbröseln, Schnittlauch und Weißweinessig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Je einen Teelöffel Füllung auf jedes Wan Tan Blatt geben, die Ränder mit Wasser einstreichen und zu Dreiecken zusammenfalten. Das Rapsöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Taschen darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Den Spargel auf eine Platte legen, den Salat darauf geben und die Samosas am Rand verteilen. Mit kleinen Basilikumblättchen garnieren.



**1. Hauptgang:            *Gebratene Seezunge mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und Spinat von Johann Lafer***

**Zutaten für vier Portionen:**

|        |  |
|--------|--|
| 600 g  | kleine Kartoffeln                          |
| 4      | Seezungen, bratfertig vorbereitet, à 350 g |
|        | Salz                                       |
|        | Pfeffer aus der Mühle                      |
| 2-3 EL | Mehl                                       |
| 3-4 EL | Butterschmalz                              |
| 2 EL   | Mandelblättchen                            |
| 2 EL   | Butter                                     |
| 1      | Zitrone                                    |
| 30 g   | Butter                                     |
| ½ Bund | Petersilie                                 |
| 500 g  | junger Spinat                              |
| 1      | Schalotte                                  |
| 1      | Knoblauchzehe                              |
| 30 g   | Butter                                     |
|        | Muskatnuss                                 |

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dämpfeinsatz über kochendem Wasser je nach Größe etwa 20 Minuten weichdämpfen.

Die Seezungen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Butterschmalz in zwei großen Pfannen erhitzen und die Seezungen darin vier bis fünf Minuten bei mittelstarker Hitze braten lassen. Anschließend wenden, Butter zugeben und auf der zweiten Seite ebenfalls vier bis fünf Minuten braten. Die Mandelblättchen zugeben. Während des Bratens immer wieder mit der Butter übergießen. Den Saft einer Zitrone über den Seezungen auspressen und mit der Butter beträufeln.

Die Kartoffeln in einer Pfanne in der Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Zuletzt über die Kartoffeln streuen.

Den Spinat waschen, trocken schleudern. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und den Spinat darin anschwitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und eine bis zwei Minuten dünsten lassen.

Zum Anrichten die Seezungen auf eine große Platte legen und mit der Butter beträufeln. Die Kartoffeln und den Spinat herum verteilen.



## **2. Hauptgang: *Hackbällchen in Senfsauce mit Kartoffel-Paprikagemüse von Horst Lichter***

### **Zutaten für vier Portionen:**

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| 800 g  | Hackfleisch, gemischt                |
| 1      | Zwiebel                              |
| 1      | Knoblauchzehe                        |
| 1      | Ei                                   |
| 1 TL   | Senf                                 |
| 2 EL   | Semmelbrösel                         |
| 1 TL   | Paprikapulver                        |
|        | Salz                                 |
|        | Pfeffer aus der Mühle                |
| 2 EL   | Olivenöl                             |
| 2 EL   | grober Senf                          |
| 2 EL   | mittelscharfer Senf                  |
| 600 ml | Fleischbrühe                         |
| 200 ml | Sahne                                |
| 1 Bund | Schnittlauch                         |
| 4      | mittelgroße, festkochende Kartoffeln |
| 30 g   | Butter                               |
| 200 ml | Gemüsebrühe                          |
| 2      | gelbe Paprikaschoten                 |
| 2      | rote Paprikaschoten                  |
| 1 Bund | Frühlingslauch                       |

### **Zubereitung:**

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und kleinhacken. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Senf, Semmelbröseln und Paprikapulver in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Aus der Masse kleine Bällchen formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin rundum kross anbraten. Die Bällchen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Beide Senfsorten in das Bratfett geben und kurz anschwitzen. Mit der Fleischbrühe und der Sahne aufgießen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Hackbällchen wieder zugeben und darin bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Den Schnittlauch fein schneiden und unterrühren.

Inzwischen die Kartoffeln waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfeln schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Kartoffelwürfel darin zwei bis drei Minuten anbraten. Die Gemüsebrühe angießen, mit Salz würzen und fünf Minuten köcheln lassen. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Mit in die Pfanne geben und zwei bis drei Minuten darin garen. Alles nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zuletzt mit unter das Gemüse mischen.

Das Kartoffel-Paprikagemüse auf Tellern anrichten, die Hackbällchen mit der Senfsauce dazu geben.



## **Dessert: Erdbeerschnittchen mit Eierlikörsahne von Horst Lichter**

### **Zutaten für vier Portionen:**

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| 120 g                    | Mehl                |
| 60 g                     | Butter              |
| 30 g                     | Zucker              |
| 1 Prise                  | Salz                |
| 1 EL                     | Wasser              |
| 750 g                    | Erdbeeren           |
| 100 g                    | Gelierzucker 1:1    |
| 250 g                    | Mascarpone          |
| ½                        | Zitrone             |
| 2 EL                     | Zucker              |
| Mark von ½ Vanilleschote |                     |
| 200 g                    | Sahne               |
| 2 EL                     | Puderzucker         |
| 4-5 EL                   | Eierlikör           |
|                          | Mehl zum Ausrollen  |
|                          | Minze zum Garnieren |

Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und Wasser einen glatten Mürbeteig kneten und 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Erdbeeren putzen, abbrausen und gut abtropfen lassen. 150 Gramm Erdbeeren abwiegen und fein pürieren. Das Erdbeerpüree mit dem Gelierzucker in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen, drei Minuten kochen lassen. Anschließend beiseite stellen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen halben Zentimeter dick ausrollen und in Streifen von drei mal fünf Zentimeter schneiden. Die Teigstreifen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im Ofen 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die restlichen Erdbeeren halbieren bzw. vierteln und mit der Erdbeermus verrühren. Die Mascarpone mit dem Zucker, Zitronensaft und dem Vanillemark cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Auf die Mürbeteigblätter einen Rand Mascarponecreme aufspritzen. Die Erdbeeren darin verteilen und auf eine Platte setzen.

Die Schlagsahne mit den Schneebesen des Handrührers steifschlagen, Puderzucker zugeben und zuletzt den Eierlikör vorsichtig unterheben. Die Eierlikörsahne auf den Erdbeeren verteilen und mit den Minzeblättchen bestreuen.