

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 23. Januar 2016



Vorspeise: *Steckrübensuppe mit Curryschaum und Tempuragarnelen von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen:

400 g	Steckrübe
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
20 g	Butter
1 TL	Zucker
700 ml	Gemüsefond
	Salz, Pfeffer aus der Gewürzmühle
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
2 TL	Currypulver
300 ml	Gemüsefond
200 ml	Kokosmilch
100 g	Reismehl
1 gestr. TL	Backpulver
200 ml	Eiswasser
1 Prise	Salz
2 TL	Currypulver
1 L	Erdnussöl zum Ausbacken
12	Riesengarnelen, küchenfertig geputzt
2 EL	Speisestärke
100 g	kalte Butterwürfel
	Koriander zum Garnieren

Zubereitung:

Die Steckrübe waschen, schälen und grob würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen Schalotten, Knoblauch und Steckrüben darin anbraten. Zucker zugeben, kurz anrösten. Mit dem Gemüsefond auffüllen und die Steckrüben weich kochen.

Für den Curryschaum die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, beides darin anschwitzen. Currypulver darüber stäuben und anrösten. Mit dem Gemüsefond und der Kokosmilch auffüllen. 10 Minuten köcheln lassen.

Für den Tempurateig das Reismehl mit Backpulver, Salz, Currypulver und dem Eiswasser glatt rühren. Erdnussöl in einem Topf auf etwa 160 Grad erhitzen. Die Garnelen in der Speisestärke wenden und durch den Tempurateig ziehen. Die Garnelen im heißen Fett etwa zwei Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Die Steckrübensuppe fein pürieren, 50 g kalte Butter untermixen und alles mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Den Currysud mit Salz und Pfeffer würzen, die restliche kalte Butter zugeben und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Die Steckrübensuppe in Gläser füllen und den Curryschaum darauf geben. Die Garnelen auf Holzspieße stecken und über den Glasrand hängen. Mit Koriander garnieren.



1. Hauptgang: Rote-Bete-Ravioli im Meerrettichsud und Speck-Zwiebel-Schmelze von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

300 g	ital. Hartweizengrieß (Semola die grano duro)
1 gestr. TL	Salz
3-4 EL	Rote-Bete-Saft
1 EL	Olivenöl
2	Eier
	Mehl zum Ausrollen
1	Eigelb zum Bestreichen
50 g	Walnusskerne
½ Bund	Petersilie
150 g	Frischkäse
½	Zitrone
	Salz, Pfeffer aus der Gewürzmühle
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
20 g	Butter
600 ml	Geflügelfond
200 ml	Sahne
100 g	Meerrettichwurzel
150 g	Frühstücksspeck
1	Zwiebel
50 g	Butter
3 EL	Semmelbrösel
Mehl	zum Ausrollen
250 ml	Rote Bete Saft
	Zucker

Zubereitung:

Für den Nudelteig den Hartweizengrieß mit dem Salz, Rote-Bete-Saft, Olivenöl und den Eiern in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten, festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank zwei Stunden ruhen lassen.

Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend fein hacken. Petersilie abbrausen, trocken tupfen und klein hacken. Den Frischkäse mit den Walnüssen und der Petersilie verrühren. Mit Salz, Pfeffer und fein geriebener Zitronenschale kräftig abschmecken.

Für den Meerrettichsud die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, beides darin anschwitzen. Mit dem Geflügelfond und der Sahne auffüllen. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Den Speck klein würfeln. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Speck und Zwiebeln darin goldbraun anrösten. Semmelbrösel zugeben und ebenfalls kurz mit anrösten.

Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit etwas Abstand je einen Teelöffel Frischkäsefüllung darauf geben. Die Ränder mit Eigelb einstreichen und eine zweite Nudelbahn darauf legen. Ränder gut andrücken. Mit einem Ravioli-/ oder Ringausstecher ausstechen. So fortfahren, bis große 12 Ravioli entstanden sind. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Ravioli darin etwa zwei Minuten garen. Die Ravioli mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Den Rote-Bete-Saft in einer Pfanne zwei bis drei Minuten einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und die Butter zugeben. Die Ravioli in dem Rote-Bete-Sud schwenken.



Den Meerrettichsud mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Zuletzt den frischen Meerrettich fein reiben und zugeben.

Den Meerrettichsud in tiefen Tellern verteilen, die Ravioli hineinlegen und mit der Speck-Zwiebel-Schmelze übergießen.



2. Hauptgang: Schweineschnitzel mit schwäbischem Kartoffelsalat von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

800 g	kleine festkochende Kartoffeln, vorgekocht und geschält
1	Zwiebel
200 ml	Brühe
1 TL	Zucker
5 EL	Weißweinessig
2 TL	Senf
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Sonnenblumenöl
8	Schweineschnitzel (aus dem Rücken, à 100 g)
2	Eier
50 ml	Mineralwasser
100 g	Mehl
200 g	Semmelbrösel
5-8 EL	Sonnenblumenöl
50 g	Butter
1 Bund	Schnittlauch
1	Zitrone
2-3 Stängel	Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Brühe erhitzen, Zwiebel zugeben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. Den Zucker, Essig, Senf und Öl unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in eine Schüssel geben. Den heißen Sud zugeben, unter die Kartoffeln mischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Die Schnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier mit dem Mineralwasser verquirlen. Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln panieren.

Das Sonnenblumenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbraten. Zuletzt die Butter zugeben und aufschäumen lassen. Die Schnitzel damit übergießen. Aus dem Fett nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter den Salat mischen. Den schwäbischen Kartoffelsalat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kartoffelsalat mit dem Schweineschnitzel anrichten. Ein Zitronenachtel und etwas Petersilie anlegen.



2. Hauptgang: Rheinischer Kartoffelsalat à la Elena Uhlig

Zutaten für vier Personen:

1 kg	festkochende Kartoffeln
500 g	Mayonnaise (80% Fett)
1 Glas	Gewürzgurken, mit Brühe, gewürfelt (330 g)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	Zwiebel
2	hartgekochte Eier
4	Cherrytomaten
1 Bund	Petersilie

Die Kartoffeln kochen, abschrecken, schälen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Mayonnaise mit der Gurkenbrühe verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Gurken in Würfel schneiden, die Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Gurken- und Zwiebelwürfel zu den Kartoffeln geben, die Mayonnaise darüber gießen und alles gut mischen. Die Eier pellen und vierteln. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Kartoffelsalat mit Eivierteln, Kirschtomaten und Petersilie garnieren.



Dessert: Österreichischer Armer Ritter à la Elena Uhlig

Zutaten für vier Portionen:

4	Eier
300 ml	Most (z.B. Apfelmmost)
4 EL	Powidl (Zwetschgenmus)
8 Scheiben	Weizentoastbrot
500 g	Butterschmalz
	Puderzucker zum Bestäuben

Die Eier in einer flachen Schale verquirlen. Den Most ebenfalls in eine flache Schale füllen. Das Powidl auf vier Toastscheiben verteilen und mit einer weiteren Scheibe belegen. Die Ränder gut andrücken. Die Toastscheiben von beiden Seiten kurz in den Most legen. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen.

Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Scheiben nacheinander (je nach Größe der Pfanne) im heißen Schmalz goldbraun ausbacken. Die Armen Ritter auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.