

Lafer!Lichter!Lecker! – Kaffeeklatsch am 20. Februar 2016



Tante Annas beschwipster Apfelkuchen von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

200 g	zimmerwarme Butter
500 g	Instant Mehl
200 g	Zucker
3	Eier
1 Päckchen	Vanillezucker
75 g	saure Sahne
2 cl	Calvados
	abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
1 kg	säuerliche Äpfel
50 g	Zucker
100 g	gehackte Mandeln
2 cl	Calvados
50 g	Butter für die Form (Springform 26 cm)
	Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Die Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl, Zucker, Eiern, Vanillezucker, saurer Sahne, Calvados und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und kühl stellen.

Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse ausschneiden und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit dem Zucker und 50 Milliliter Wasser weichdünsten. Anschließend abgießen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Butter ausfetten. Die Hälfte des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Kuchenform legen und die Ränder an den Seiten hochziehen. Nun die abgetropften Äpfel, Mandeln und Calvados darauf verteilen. Die zweite Hälfte des Teiges ebenfalls ausrollen und auf die Äpfel legen, gut andrücken.

Im Backofen bei 200 Grad circa 30 bis 40 Minuten backen.



Horsts Kaffeeklatsch-Buletten mit sauren Gürkchen von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

1	Zwiebel
1	Brötchen vom Vortag
100 ml	lauwarme Milch
700 g	Hackfleisch halb und halb
1	Ei
1 EL	Senf
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Paprikapulver rosenscharf
3 EL	Rapsöl
1 Glas	kleine Gewürzgurken
1 Glas	Senf
4	Scheiben Graubrot

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Das Brötchen in der lauwarmen Milch einweichen.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, Ei, Senf, Zwiebeln, eingeweichtes Brötchen und Paprikapulver zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut untermengen und aus der Masse kleine Buletten formen.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Buletten darin von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Buletten etwa fünf bis acht Minuten garziehen lassen.

Zum Anrichten mit den Gewürzgürkchen auf eine Platte legen und den Senf und das Brot dazu servieren.



Kalte Schnauze von Horst Lichter

Für 4 Personen, für 1 Kastenform:

300 g	Kokosfett
100 g	Puderzucker
2 EL	Vanillezucker
50 g	Kakaopulver (Backkakao), gesiebt
2	Eier
2 Päckchen	Butterkekse

Zubereitung:

Das Kokosfett in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen.

Puderzucker, Vanillezucker, Kakaopulver in einer Schüssel mischen. Die Eier zugeben und unterrühren. Das Kokosfett langsam unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. (Tipp: die Form kurz ausspülen, so haftet die Folie gut.) Eine dünne Schicht Kakaomasse auf dem Boden verteilen. Eine Lage Kekse darauf geben. Erneut mit Kakaomasse bedecken und so fortfahren, bis Kekse und Kakaomasse aufgebraucht sind. Glatt streichen und im Kühlschrank kalt stellen.

Mit Frischhaltefolie abgedeckt am besten über Nacht kaltstellen.

Zum Anrichten mit der Folie aus der Form heben und in dicke Scheiben schneiden.

Tipp: Noch besser lässt sich die kalte Schnauze aus einer Silikon-Kastenform lösen.



Dreierlei Sandwiches von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

2	Eier, hartgekocht und abgekühlt
½ TL	Senf
120 ml	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer	Zitronensaft
2 Scheiben	gekochten Schinken
½ Bund	Schnittlauch
½	Salatgurke
1	Schalotte
150 g	Räucherlachs
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Olivenöl
150 g	Crème fraîche
½	Limette, unbehandelt
3-4 Stiele	Dill
30 g	Lachskaviar
400 g	Camembert
2-3 EL	Feigensenf
4	frische Feigen
1 EL	Pinienkerne, geröstet
3 Stiele	Thymian
6 Scheiben	Tramezzini Brot

Zubereitung:

Die Eier halbieren, die Eigelbe in eine Schüssel geben und mit dem Senf verrühren. Das Öl zunächst Tröpfchenweise unterrühren, dann in einem dünnen Strahl zugeben und alles zu einer dickcremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Eiweiße kleinhacken, den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden und beides mit der Mayonnaise verrühren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zwei Scheiben Tramezzini in je vier rechteckige Stücke schneiden und die Eiercreme darauf streichen. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

Die Salatgurke waschen und das Fruchtfleisch längs mit dem Sparschäler in dünnen Streifen abschälen. Die Schalotte schälen und kleinwürfeln, den Lachs ebenfalls würfeln. Mit etwas Salz, Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl mischen. Die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Limettensaft und fein abgeriebener Schale verrühren. Dill fein schneiden und unter die Crème rühren. Zwei Scheiben Tramezzini in je vier rechteckige Stücke schneiden, Gurkenscheiben darauf legen und das Lachstatar darauf streichen. Die Crème auf dem Lachs verteilen und mit Dillspitzen und Kaviar garnieren.

Die restlichen zwei Tramezzini ebenfalls in je vier Stücke schneiden und mit dem Feigensenf bestreichen. Den Camembert in Scheiben schneiden und auf die Brotscheiben legen. Die Feigen waschen, vierteln und auf den Käse legen. Zuletzt mit den Pinienkernen und Thymianspitzen bestreuen. Die drei Sandwiches auf einer Etage anrichten und frisch servieren.



Fruchttarteletts von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

180 g	Mehl
90 g	Butter
45 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
2 EL	Wasser
1	Vanilleschote
250 ml	Milch
3	Eigelbe
30 g	Zucker
20 g	Speisestärke
150 g	Sahne
100 g	helle und dunkles Trauben, klein und kernlos
100 g	Himbeeren
100 g	Heidelbeeren
1	Mango
50 g	Physalis
1	Kiwi
200 g	Aprikosenmarmelade

Mehl und Butter für die Förmchen und zum Ausrollen
Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Puderzucker, Salz und Wasser einen glatten, festen Mürbeteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark, Vanilleschote und 200 ml Milch zum Kochen bringen. Die restliche Milch mit den Eigelben, Zucker und Speisestärke verrühren. Die angerührten Eigelbe in die kochende Milch gießen und unter Rühren zum Kochen bringen. Eine Minute kochen lassen und sofort in eine Schüssel umfüllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

Zwölf Tartelettförmchen (circa fünf Zentimeter Durchmesser) mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einem Tartelettförmchen zwölf Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die Förmchen legen, dabei die Ränder andrücken und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapierkreise ausschneiden, etwa zwei Zentimeter größer, als die Tartelettförmchen. Diese auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten bedecken. Im vorgeheizten Ofen zehn Minuten backen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere sechs bis acht Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Creme in die abgekühlten Böden spritzen und kalt stellen.

Inzwischen das Obst waschen, putzen und gegebenenfalls schneiden. Die Tarteletts mit dem Obst belegen. Aprikosenmarmelade in einem kleinen Topf erwärmen und glatt rühren, die Törtchen damit überglänzen.



Ofenfrische Scones von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
½ TL	Natron
½ TL	Salzflocken
50 g	Rohrzucker
80 g	kalte Butter
2	Eier
50 ml	Milch
100 g	weiche Karamellbonbons
150 g	Clotted Cream
100 g	Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Mehl mit Backpulver, Natron, Salzflocken und Rohrzucker mischen. Die Butter in Würfel schneiden, zum Mehl geben. Zwischen den Fingern zu groben Streuseln zerreiben, bis alles eben vermischt ist.

Die Eier mit der Milch verquirlen, Karamellbonbons grob hacken und beides zur Teigmischung geben. Alles zu einem nicht zu glatten Teig vermischen, dabei nur so lange wie nötig rühren.

Den Teig auf das Backpapier geben und mit den Fingern zu einem zwei Zentimeter dicken, rechteckigen Fladen drücken. Den Fladen mit einem runden Ausstecher (circa drei Zentimeter Durchmesser) zu Kreisen ausstechen. Im heißen Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Noch warm mit der Clotted Cream und der Aprikosenmarmelade servieren.