

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 30. April 2016 |



Vorspeise: Spinatschaumsuppe mit gebackenen Käsewürfeln von Horst Lichter

Zutaten für 4 Personen:

1	Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
250 g	Blattspinat
30 g	Butter
500 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Sahne
	Salz
	Muskatnuss
200 g	Emmentaler
2	Eier
100 g	Mehl
200 g	Semmelbrösel
etwa 500 ml	Sonnenblumenöl
1-2 TL	Rosa Pfefferbeeren

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Den Spinat putzen, waschen und in grobe Stücke zupfen. Die Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Den Spinat zugeben und kurz mit anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen, Sahne zugeben und alles einmal aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze etwa fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Alles mit dem Pürierstab fein mixen.

In einer Pfanne einen Zentimeter hoch Sonnenblumenöl einfüllen und erhitzen. Den Käse in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Eier in einer flachen Schale verquirlen. Die Käsewürfel zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt mit den Semmelbröseln panieren.

Die Käsewürfel im heißen Fett goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Spinatschaumsuppe vor dem Anrichten nochmals schaumig aufmixen und in tiefen Tellern oder Suppenschalen verteilen. Die Käsewürfel auf die Suppe geben und mit rosa Pfefferbeeren bestreuen.



1. Hauptgang: Zanderfilet im Speckmantel, Kohlrabigemüse und Kartoffelchen von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

600 g	kleine Kartoffeln
2	Kohlrabi
1	Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
30 g	Butter
200 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne
4	Zanderfilets, ohne Haut (à ca. 180 g)
12-16 Scheiben	Tiroler Speck (dünn geschnitten)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Rapsöl
40 g	Butter
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Knapp mit Wasser bedeckt und einem Teelöffel Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Zehn Minuten kochen lassen. Anschließend abgießen.

Den Kohlrabi waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kohlrabi darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsebrühe und Sahne angießen. Acht bis zehn Minuten köcheln lassen.

Die Zanderfilets gut trockentupfen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die Zanderfilets mit dem Speck umwickeln. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zanderfilets darin von beiden Seiten jeweils zwei bis drei Minuten goldbraun braten. Beiseite stellen und ziehen lassen.

Die restliche Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch fein schneiden und über die Kartoffeln streuen.

Die Kartoffeln und den Kohlrabi auf Tellern verteilen und je ein Zanderfilet darauf anrichten.



2. Hauptgang: Entenbrust auf Sellerie-Limettenpüree und gebratenem grünem Spargel von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
700 g	Sellerieknolle
2 EL	Olivenöl
400 ml	Gemüsefond
3	Entenbrüste
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
½ Bund	Thymian
½ Bund	Rosmarin
½	Knoblauchknolle
50 g	Butter
2	Limetten, unbehandelt
2 Bund	grüner Spargel
30 g	Butter
100 g	Frühstücksspeck
4 Stiele	Thymian

Zubereitung:

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und würfeln. Den Sellerie waschen, schälen und in zwei bis drei Zentimeter große Würfel schneiden. Alles im heißen Olivenöl anschwitzen. Den Gemüsefond angießen und aufkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel etwa 15 bis 20 Minuten weich kochen.

Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne legen und auf den Herd stellen. Bei mittlerer Hitze braten lassen, dabei das Fett langsam auslaufen kann, bis die Haut goldbraun und kross ist. Thymian, Rosmarin und Knoblauch zum Braten mit in die Pfanne geben.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Die angebratenen Entenbrüste auf einem Backofengitter im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten garziehen lassen.

Den Sellerie in einem Standmixer fein pürieren. Die Butter zugeben. Das Püree mit Salz, Pfeffer, fein abgeriebener Limettenschale und dem Saft würzen, nochmals gut durchmischen.

Den Spargel waschen, falls nötig die Enden schälen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Spargelstangen darin anbraten. Den Frühstücksspeck in Streifen schneiden, den Thymian grob zupfen und beides zum Braten mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten die Entenbrüste in Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Streifen Sellerie-Limettenpüree auf Tellern verteilen, die Scheiben Entenbrust darauf legen und die Spargelstangen mit dem Speck herum verteilen.



Dessert: Mille feuille aus Erdbeeren und Basilikum von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

500 ml	Sonnenblumenöl
12	Wan Tan-Blätter
	Puderzucker zum Bestäuben
1 Bund	Basilikum
100 ml	Rapsöl
1	Zitrone
2 EL	Puderzucker
300 g	Mascarpone
1	Vanilleschote
3 cl	Limoncello
2	Eiweiße
1 Prise	Salz
500 g	Erdbeeren
2 EL	Ahornsirup
3-4 Stiele	kleinblättriges Basilikum

Zubereitung:

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wan Tan-Blätter darin kurz knusprig backen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Blätter mit Puderzucker bestäuben.

Das Basilikum waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Basilikumblätter mit dem Rapsöl, Zitronensaft, Puderzucker in einem Zerkleinerer fein pürieren. Die Mascarpone mit der Hälfte des Basilikumpestos, den Vanillemark und dem Limoncello verrühren.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Die Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kalt stellen.

Die Erdbeeren abbrausen, abtropfen lassen und putzen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Erdbeeren mit Ahornsirup marinieren.

Zum Anrichten einen Teil der Mascarponecreme auf vier Wan Tan-Blättern verteilen. Die Hälfte der Erdbeeren darauf geben, erneut ein Wan Tan-Blatt und Creme darauf geben. Mit den restlichen Erdbeeren und dem letzten Blatt belegen. Mit dem Basilikumblättchen bestreuen. Das restliche Basilikumpesto um die Mille feuille träufeln.



Kaiserschmarrn à la Johann Lafer

Zutaten für 6-8 Portionen:

500 ml	Milch
250 g	Mehl
40 g	Zucker
1	Vanilleschote
1	Zitrone, ungespritzt
9	Eier
50 g	Butter
40 g	Zucker

Zubereitung:

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schale der Zitronen abreiben.

Die Milch mit dem Mehl, Zucker, Vanillemark und der Zitronenschale glatt rühren. Die Eier aufschlagen und in den Teig geben. Alles mit dem Holzlöffel locker verrühren.

Eine große Pfanne mit der Butter und dem restlichen Zucker auf den Herd stellen und erwärmen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kaiserschmarrn-Masse in die Pfanne geben und eine Minute lang auf dem Herd erwärmen.

Anschließend in den Backofen auf den zweiten Einschub von unten stellen und 20 bis 25 Minuten backen.

Den Schmarrn aus dem Ofen nehmen und mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen.

Nach Belieben mit etwas Zucker bestreuen und in der Pfanne kurz nachbraten lassen.