



## **Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 27. August 2016 | (WH vom 10. Mai 2014)**

**Vorspeise:** *Schaumsüppchen von frischen Morcheln mit Sherry und knusprigen Zanderbällchen von Johann Lafer*

### **Zutaten für vier Portionen:**

#### Für die Suppe:

2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
200 g	kleine Morcheln
50 g	Butter
50 ml	Weißwein
50 ml	halbtrockenen Sherry
400 ml	hellen Geflügelfond
100 ml	Sahne
1	unbehandelte Limette
5 g	Thymian
	Salz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### Für die knusprigen Bällchen:

150 g	Zanderfilet, ohne Haut und Gräten
25 g	Lardo (italienischer Speck)
1 Stange	Frühlingslauch
1	Eiweiß, Klasse S
5 g	Reismehl
1 TL	Sambal Oelek
	Salz
	Chili, aus der Mühle
	Reismehl zum Formen
	Pflanzenfett zum Ausbacken

#### Zum Anrichten:

Blattpetersilie

### **Zubereitung:**

Für die Suppe Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Morcheln putzen, unter fließendem Wasser abbrausen und sanft trocken schleudern.

Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Morcheln bei mittlerer Temperatur sanft anschwitzen. Danach ein Drittel der Morcheln herausnehmen und als Einlage beiseite stellen. Den Suppenansatz mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein sowie Sherry ablöschen. Anschließend mit hellem Geflügelfond aufgießen und fünf bis zehn Minuten köcheln lassen.

Mit Sahne aufgießen, erneut aufkochen und mit Abrieb und Saft der Limette abschmecken. Die Suppe mit Hilfe eines Mixstabs gründlich pürieren und durch ein feines Sieb laufen lassen.

Den Thymian grob von den Stielen zupfen und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren Thymian zum Süppchen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufschäumen.



Für die Bällchen das Zanderfilet und den Lardo in sehr feine Würfel schneiden. (Sie können hierzu auch einen Fleischwolf verwenden.) Anschließend die Zutaten sofort wieder kalt stellen. Den Lauch putzen, der Länge nach vierteln und fein schneiden.

Nun Zanderwürfel, Lardowürfel, Frühlingslauch, Eiweiß, Reismehl und Sambal Oelek miteinander vermengen und mit Salz und Chili abschmecken.

Anschließend die Handflächen mit Reismehl bepudern und die Masse zu gleichmäßig großen Bällchen formen. Die Bällchen bei circa 160 bis 170 Grad im erhitzten Pflanzenfett je nach Größe vier bis sechs Minuten knusprig backen. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz verfeinern.

Die reservierten Morcheln in die vorgewärmten Teller geben und die Bällchen darauf verteilen. Die aufgeschäumte Suppe hinein laufen lassen und mit Blattpetersilie vollenden.



**1. Hauptgang: Mit Kräutern geräucherte Maischollen-Röllchen, dreierlei Rübchen und cremigem Frühlingslauch-Risotto von Johann Lafer**

**Zutaten für vier Portionen:**

Für die Maischollenröllchen:

1/2 TL	brauner Rohrzucker
1	unbehandelte Orange
1 TL	Rosa Pfeffer
1	Bund Dill
25 ml	Olivenöl
8	Schollenfilets, küchenfertig (ohne Haut und Gräten à ca. 40-50 g)
	Salz
4 Zweige	Thymian
4 Zweige	Rosmarin
2 EL	getrocknete Kräuter de Provence

Für die Rübchen:

½ Bund	Radieschen
100 g	Mairübchen
100 g	Teltower Rübchen
½ Bund	Blattpetersilie
25 g	Butter
	Salz
	schwarzer Pfeffer

Für das Risotto:

500 ml	heißen Geflügelfond
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
50 ml	Olivenöl
150 g	Risottoreis (Vialone, Arborio, Carnaroli)
50ml	Weißwein
4 Stangen	Frühlingslauch
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
25 g	geriebenen Parmesan
25 g	kalte Butter

Zum Anrichten:

1 Schale	Gartenkresse
----------	--------------

**Zubereitung:**

Für die Röllchen, Salz zusammen mit Rohrzucker, Orangenabrieb und Rosa Pfeffer im Mörser sehr fein zerstoßen. Den Dill von den Stielen zupfen, fein schneiden und ebenso zur Gewürzmischung geben.

Die Schollenfilets mit der Gewürzmischung dünn bestreuen, rosenförmig aufrollen und mit jeweils einem Zahnstocher fixieren. Den Gareinsatz mit Olivenöl einstreichen und die Röllchen darauf stellen.

Die getrockneten sowie die frischen Kräuter in den Topf geben, den Gareinsatz darüber stellen und mit dem Deckel verschließen. Den Fisch auf höchster Stufe räuchern. Sobald Sie eine dichte Rauchentwicklung sehen, Hitze wegnehmen und die Röllchen 12 bis 15 Minuten fertig räuchern.



Die Radieschen putzen und vierteln. Mairübchen putzen, schälen und je nach Größe in kleine Ecken schneiden. Die Teltower Rübchen putzen und halbieren. Blattpetersilie von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die Butter leicht erhitzen und sämtlich Rübchen darin drei bis fünf Minuten andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Blattpetersilie zugeben.

Für das Risotto Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein dazu gießen und einkochen lassen.

Nun nach und nach mit heißem Fond aufgießen bis dieser vollständig aufgebraucht ist. Dieser Vorgang dauert ca. 20 Minuten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frühlingslauch putzen, der Länge nach halbieren und schräg in Rauten schneiden. Zum Schluss Butter und geriebenen Parmesan zugeben und mit Frühlingslauch verfeinern.

Zum Servieren das Risotto in tiefe Teller verteilen und das Gemüse darum legen. Jeweils zwei Röllchen aufsetzen und mit Gartenkresse vollenden.



## **2. Hauptgang: Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Kartoffelpfannkuchen von Horst Lichter**

### **Zutaten für vier Portionen:**

#### Für das Geschnetzelte

700 g	Kalbsfilet
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
2 EL	Rapsöl
1 TL	Mehl
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle
50 ml	Weißwein
150 ml	Kalbsfond
150 ml	Sahne
1 Bund	Schnittlauch

#### Für die Kartoffelpfannkuchen

500 g	Kartoffeln, mehlig kochend
200 ml	Milch
280 g	Mehl
3	Eier
2 TL	Backpulver
	Muskatnuss
3 EL	Rapsöl
	Kerbel zur Garnitur

### **Zubereitung:**

Kalbsfilet erst in Scheiben, anschließend in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Rapsöl in einem großen Bräter oder einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kross anbraten. Je nach Größe des Bräters, kann das Fleisch auch auf zwei Mal angebraten werden. Das Fleisch herausnehmen und die Zwiebel und Knoblauchwürfel darin anbraten. Mit dem Mehl bestäuben und ebenfalls kurz anrösten.

Mit dem Weißwein ablöschen und den Kalbsfond angießen. Mit einem Schneebesen gut verrühren, so dass sich keine Klümpchen bilden können. Das Fleisch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa drei bis fünf Minuten köcheln lassen. Sahne zugeben und nochmals aufkochen lassen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und kurz vor dem Servieren untermischen. Für die Kartoffelpfannkuchen Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Zusammen mit Milch, Mehl, Eiern und Backpulver verrühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Einen Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig kleine Pfannkuchen ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Das Kalbgeschnetzelte mit den Kartoffelpfannkuchen auf Tellern anrichten und mit frischem Kerbel garnieren.



**Dessert: „Herzige“ Arme Ritter mit Erdbeeren von Horst Lichter**

**Zutaten für vier Portionen:**

8 Scheiben	Toastbrot
2	Eier
150 ml	Milch
1 EL	Vanillezucker
2 Msp.	Zimtpulver
50 g	Butter
500 g	Erdbeeren
20 g	Zucker
½	Zitrone
200 ml	Schlagsahne
30 g	Puderzucker
	Minze zur Garnitur

**Zubereitung:**

Aus den Toastscheiben Herzen mit einem Herzausstecher ausstechen. Die Reste der Toastscheiben können zu Semmelbröseln verarbeitet werden.

Eier, Milch, Vanillezucker und Zimt in einer Auflaufform verrühren und die Toastherzen darin zwei bis drei Minuten einlegen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastherzen darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbraten. Nach Bedarf im 80 Grad heißen Ofen warm halten.

Die Erdbeeren abbrausen, putzen und die Hälfte davon in Scheiben schneiden. Die restlichen Erdbeeren mit dem Zucker und Zitronensaft in einen hohen Becher geben und fein pürieren.

Die Schlagsahne steif schlagen, dabei den Puderzucker zuletzt unterschlagen.

Zum Anrichten die Herzen mit den Erdbeerscheiben auf Tellern verteilen. Mit der Sahne und der Erdbeersauce verzieren. Minzeblätter von den Stielen zupfen und anlegen.