



| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 7. Dezember 2013 |

Vorspeise: **Schwarzwurzelschaum mit Haselnussöl und Bergkäse-Röllchen von Johann Lafer**

Zutaten für vier Portionen

Für die Suppe:

400 g	Schwarzwurzeln
500 ml	Milch
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
600 ml	hellen Geflügelfond
1	Zitrone
150 ml	Sahne
2 TL	Akazienhonig, zum Verfeinern
2 EL	Haselnussöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Käseröllchen:

100 g	Bergkäse (mind. 10 Monate gereift)
50 g	Crème fraîche
1	Zitrone
1	Eigelb
½ Bund	Schnittlauch
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
4 Blätter	Frühlingsrollenteig
	Pflanzenfett, zum Ausbacken
4	Blüten der Kapuziner Kresse, für die Garnitur

Zubereitung

Die Schwarzwurzeln zwischen Daumen und Zeigefinger festhalten, rundherum abschälen und die holzigen Enden wegschneiden. Danach in grobe Würfel schneiden und in die Milch legen, damit sie nicht so schnell braun werden.

Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Die Butter leicht erhitzen und darin die Schalotten, den Knoblauch und die Schwarzwurzeln hell anschwitzen. Danach mit Geflügelfond auffüllen und für circa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Zitrone auspressen und das Ganze mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, zuletzt mit Sahne aufgießen. Für weitere fünf Minuten köcheln lassen, anschließend die Suppe mithilfe einer Küchenmaschine fein pürieren und durch ein feines Sieb laufen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Suppe mit Honig und Haselnussöl abschmecken, mit einem Stabmixer aufschäumen und in tiefe Teller füllen.

Für die Röllchen den Käse in sehr feine Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Nun den Käse zusammen mit Crème fraîche, Zitronensaft, Eigelb, zwei Esslöffeln Schnittlauch und schwarzem Pfeffer zu einer kompakten Masse anrühren. Danach den Frühlingsrollenteig rautenförmig vor sich hinlegen. Eine schmale Linie der Füllung auf den Teig legen, die Ränder mit Eigelb einpinseln, die Seiten einschlagen und den Teig wie eine Zigarre von unten nach oben aufrollen. Zuletzt die Enden andrücken.

Die Käsestangen sehr heiß und kurz knusprig im erhitzten Pflanzenfett ausbacken und auf Küchenpapier zum Abtropfen legen. Quer über die aufgeschäumte Suppe legen und mit Kresse garnieren.



1. Hauptgang: Sanft gegarter Heilbutt mit Selleriecreme und süßsauren Quitten von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen

Für das Püree:

400 g	Sellerie
50 g	Butter
100 ml	Geflügelfond
50 ml	Sahne
½ TL	Zucker
	Salz
	Chili aus der Mühle

Für den Heilbutt:

4	Heilbuttfilets, küchenfertig, ohne Haut und Gräten
2	angedrückte Knoblauchzehen
2 Zweige	Thymian
2-3 EL	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Quitten:

500 g	Quitten
1	Zitrone
2	Schalotten
1	rote Chilischote
150 g	Akazienhonig
100 g	geröstete, gesalzene Erdnüsse
4 Zweige	Kerbel
	Salz
	Chili aus der Mühle

Zum Anrichten:

50 ml	mildes Olivenöl
50 g	Blatt Petersilie
	Salz

Zubereitung

Den Sellerie abschälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Selleriewürfel hineingeben. Mit Salz und Zucker würzen und mit Backpapier abdecken. So gart das Gemüse in den ersten zehn Minuten bei mittlerer Temperatur in sich. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und circa weitere zehn Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mithilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren, die Sahne zugeben und das Ganze mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken.

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Heilbutt den Knoblauch und Thymian auf das Backblech legen und mit einem Esslöffel Olivenöl benetzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Filets darauf legen. Erneut würzen und den Fisch mit dem restlichen Olivenöl einreiben. Anschließend eng mit Frischhaltefolie bedecken und im vorgeheizten Backofen auf zweiter Schiene indirekt 15 bis 17 Minuten sanft garen. Danach den Ofen ausschalten und den Heilbutt weitere drei bis vier Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren die Folie entfernen.



Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Eine Schüssel mit Wasser bereitstellen, die Zitronen halbieren, den Saft hineinpressen und bis zur weiteren Verarbeitung die Quittenwürfel hineinlegen.

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse und die Zwischenhäute entfernen und die Schote danach fein würfeln. Den Honig in einem breiten Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Die Quittenwürfel gründlich abtropfen lassen und zugeben. Die Chiliwürfel ebenfalls zugeben und die Quitten mit Backpapier abgedeckt circa 25 Minuten bei mittlerer Hitze langsam garen. Den Kerbel grob hacken. Nun die Quitten mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken und sowohl den Kerbel als auch die Erdnüsse zugeben.

Zum Servieren die Creme in tiefe Teller geben. Die Quitten darum verteilen, den Fisch auf das Püree setzen. Die Kräuter mit Salz würzen und mit etwas Olivenöl marinieren. Anschließend die Kräuter auf den Fisch setzen und mit restlichem Öl vollenden.



2. Hauptgang: Entenbrust mit Schmorwirsing und Semmelplätzchen von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à ca. 350 g
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Salz
Pfeffer aus der Gewürzmühle

Für den Schmorwirsing:

1 Wirsing
1 Zwiebel
20 g Butter
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Muskatnuss

Für die Semmelplätzchen:

4 altbackene Brötchen
150 ml Milch
2 Eigelb
4 Stiele Petersilie
30 ml Rapsöl
Salz
Muskatnuss

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste dünn einschneiden. Thymian und Rosmarin fein hacken und die Entenbrüste damit einreiben, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne erhitzen und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Bei mittlerer Hitze das Fett langsam ausbraten lassen. Sobald die Haut goldbraun und knusprig ist, die Brüste wenden und auf der Fleischseite zwei Minuten braten. Danach die Ente im Backofen 20 Minuten garziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Wirsing halbieren, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Butter in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Wirsing darin anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Sahne zugeben. Den Kohl mit Salz und Muskatnuss würzen und bei geschlossenem Deckel etwa zehn Minuten leise schmoren lassen.

Die Brötchen würfeln und in eine Schüssel geben. Die Milch erwärmen und über die Brötchen geben. Die Petersilie kleinhacken und mit den Eigelben zu den Brötchen geben. Mit Salz und Muskatnuss würzen und alles gut vermengen. Aus der Masse kleine Bällchen formen und diese leicht flach drücken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Semmelplätzchen darin von beiden Seiten goldgelb ausbraten.

Die Entenbrüste in Tranchen schneiden und mit dem Wirsing und den Semmelplätzchen auf Tellern anrichten. Mit Petersilie garnieren.



Dessert: **Geschmorte Birnen mit Eierlikörcreme von Horst Lichter**

Zutaten für vier Portionen

Für die Birnen:

4	Birnen
1	Zitrone
40 g	Zucker
250 ml	Weißwein
1	Zimtstange

Für die Eierlikörcreme:

250 g	Mascarpone
250 g	Magerquark
30 g	Zucker
30 ml	Eierlikör
100 g	Haselnüsse, gehackt
	Minze für die Garnitur

Zubereitung

Die Birnen waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Die Zitrone auspressen.

Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und den Zitronensaft und die Zimtstange zugeben. Die Birnenhälften in den Sud legen und bei geschlossenem Deckel fünf bis zehn Minuten langsam weich schmoren lassen.

Mascarpone mit Quark und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührers aufschlagen. Den Eierlikör unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Die Teller mit je einem Teelöffel Haselnüsse bestreuen. Die Birnen aus dem Sud nehmen und auf die vorbereiteten Teller geben. Die Eierlikörcreme in die Birnen spritzen. Mit den restlichen Haselnüsse bestreuen und mit frischer Minze garnieren.