



## | Lafer!Lichter!Lecker!-Menü am 27. März 2010 |

**Vorspeise:** *Rindercarpaccio mit Korianderpesto und gebackenen Ziegenkäsetaschen von Johann Lafer*

**Zutaten für vier Personen:**

400 g	Rinderfilet, vom Mittelstück
1 Zehe	Knoblauch
1	Ei
50 g	Macadamianüsse
80 g	Koriander, frisch
120 ml	Olivenöl
30 g	Parmesan, am Stück
200 g	Ziegenfrischkäse
1 EL	Honig
1	Zitrone, unbehandelt
4	Frühlingsrollenblätter
100 g	Salatblätter, z. B. Rucola, Frisée, Radicchio
	Fett, zum Ausbacken
	Chili, aus der Mühle
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

**Zubereitung:**

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und von Häuten und Sehnen befreien. Ein entsprechend großes Stück Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen und das Filet darin straff einwickeln. Die Seiten wie bei einem Bonbon eindrehen und das Fleisch 30 Minuten in den Gefrierschrank legen.

Für das Pesto den Knoblauch abziehen und in grobe Würfel schneiden. Die Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei öfter umrühren, da sie leicht anbrennen. Anschließend abkühlen lassen.

Den Koriander abbrausen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Den Knoblauch, die Macadamianüsse, den Koriander und 100 Milliliter Olivenöl in einer Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verarbeiten. Anschließend den Parmesan fein reiben, untermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Filet auswickeln und in dünne Scheiben schneiden. Ein Stück Frischhaltefolie mit 10 Millilitern Olivenöl dünn bestreichen, die Fleischscheiben nebeneinander darauf legen und mit einer zweiten, dünn geölten Folie bedecken. Nun die Fleischscheiben mit einem Plattireisen flachklopfen. Anschließend vier flache Teller mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. Die obere Folie vom Fleisch abziehen, einen Teller darüber decken und mit Hilfe eines Holzbretts wenden. Die zweite Folie ebenfalls abziehen. Das Carpaccio mit dem Pesto gleichmäßig bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Salatblättchen darauf verteilen.

Die Schale einer halben Zitrone abreiben und die halbe Zitrone pressen. Das Ei trennen. Den Ziegenfrischkäse mit Honig, dem Zitronensaft und -schale, Salz, Pfeffer und Chili würzen und gut mischen. Nun die Frühlingsrollenblätter auslegen, längs halbieren, je einen Teelöffel Ziegenkäsecreme darauf geben, die Ränder mit Eiweiß einstreichen und zu Dreiecken zusammenschlagen. Im heißen Fett goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen und zum Carpaccio anrichten.

Das Ganze mit etwas Pesto beträufelt servieren.



## **1. Hauptgang: *Im Vanillesud geschmortes Hühnchen auf jungem Spinat von Johann Lafer***

### **Zutaten für vier Personen:**

200 g	Orecchiette
4	Hähnchenschenkel
3 Zehen	Knoblauch
2 Zweige	Thymian
1 Schote	Vanille
1 Schote	Chili, rot
2 EL	Olivenöl
2 EL	Akazienhonig
600 ml	Geflügelfond
100 ml	Sahne
110 g	Butter, kalt
500 g	Spinat, jung
4	Schalotten
1 EL	Dijonsenf, grob
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Orecchiette darin bissfest kochen und anschließend abgießen.

Die Hähnchenschenkel am Gelenk trennen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und halbieren, den Thymian grob zupfen, die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Chilischote halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Thymian, Vanille, Knoblauch und Chili zugeben. Anschließend die Hähnchenteile von allen Seiten anbraten und mit dem Honig glasieren. Den Geflügelfond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln lassen. Danach die Hähnchenteile herausheben und im Backofen warm halten.

Den Sud durch ein Sieb gießen, die Sahne zugeben und zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend 60 Gramm Butter zugeben und mit einem Pürierstab langsam untermixen. Zuletzt nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Spinat putzen, waschen und gut trockenschütteln. Die Schalotten und den restlichen Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die übrige Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Nun den Spinat zugeben, unter Schwenken zusammenfallen lassen und mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Orecchiette zugeben und das Ganze mit dem Dijonsenf verfeinern.

Den Spinat und die Nudeln auf Tellern anrichten, die Hähnchenteile darauf geben und mit dem Vanillesud beträufelt servieren.



## **2. Hauptgang:      *Fischstäbchen im Kokosmantel auf knackigem Salat von Horst Lichter***

### **Zutaten für vier Personen:**

500 g	Schwertfisch, 4 Steaks à 125 Gramm
10	Eier
200 g	Mehl
200 g	Paniermehl
200 g	Kokosraspeln
250 g	Crème double
1 Bund	Dill
1 Bund	Rosmarin
2	Romana-Salate
150 ml	Olivenöl
	Worcestersauce
	Curry
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Den Rosmarin und den Dill fein hacken und fünf Eier trennen. Anschließend die Crème double mit den fünf Eigelb, den gehackten Kräutern sowie einem Teelöffel Curry gut verrühren.

Den Schwertfisch waschen, trocknen und auf die Größe von Fischstäbchen teilen. Nun in der Mitte des Schwertfisches eine Tasche schneiden und die Creme hinein füllen. Nun das Ganze von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Worcestersauce beträufeln. Anschließend die Fischstücke mehlieren und durch die restlichen fünf Eiern ziehen. Das Paniermehl mit den Kokosraspeln mischen und den Fisch darin panieren. In einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen und den Fisch von beiden Seiten circa fünf Minuten bei niedriger Hitze goldbraun ausbacken.

Nun den Fisch aus der Pfanne herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend ein paar Blätter vom Romana-Salat zupfen. Diese auch kurz durch das heiße Olivenöl ziehen, sodass sie schön knusprig werden.

Abschließend die Fischstäbchen auf den frittierten Salatblättern anrichten und das Ganze servieren.



**Dessert: Karamellierte Ananas mit Mandelcreme von Horst Lichter**

**Zutaten für vier Personen:**

1	Ananas
1	Orange, unbehandelt
75 g	Zucker, braun
120 g	Zucker
250 g	Mandeln
4 cl	Orangenlikör
200 ml	Sahne
2 EL.	Weißwein
1 EL	Zimt
4	Eier
4 Zweige	Minze

**Zubereitung:**

Für die Mandelcreme die Mandeln in der Küchenmaschine sehr fein mahlen und anschließend in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Den weißen Zucker mit 100 Millilitern Wasser in einem Topf aufkochen lassen und circa zwei Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mandeln dazugeben, erneut aufkochen und abkühlen lassen.

Nun die Eier trennen und die Eigelbe cremig schlagen. Danach zwei Esslöffel Sahne einrühren.

Von der Orange die Schale abreiben. Nun die Eiercreme, den Weißwein und zwei Teelöffel Orangenschalen zu den Mandeln geben. Das Ganze noch einmal aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die übrige Sahne steif schlagen, unter die abgekühlte Mandelcreme heben und in Dessertschalen füllen.

Die Ananas schälen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Frucht in mundgerechte Stücke schneiden. Den braunen Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen, die Ananasstücke hinzufügen und darin wenden. Anschließend mit dem Orangenlikör ablöschen.

Die karamellierte Ananas auf Tellern anrichten und die Mandelcreme seitlich dazu platzieren. Nach Belieben mit etwas Zimt bestreuen und mit Minzzweigen garniert servieren.