

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 19. März 2016 |



Vorspeise: *Tortellini mit Parmaschinken in Tomaten-Salbei-Butter von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen:

3	Eigelbe
1 EL	Olivenöl
½ TL	Salz
200 g	Instant Mehl (oder Semola)
100 g	Parmaschinken
5	getrocknete Tomaten (in Öl)
100 g	ital. Frischkäse
3 EL	Olivenöl
1	Büffelmozzarella
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Chili aus der Mühle
1	Eiweiß
4	Strauchtomaten
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
4 Stiele	Salbei
50 g	Butter
100 ml	Weißwein
	Zucker
	Mehl zum Ausrollen
	Parmesan zum Hobeln

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Öl und dem Salz verquirlen, Mehl zufügen und zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt, 2 Stunden kalt stellen. Für die Füllung den Parmaschinken, die getrockneten Tomaten, den Frischkäse, den Büffelmozzarella und das Olivenöl in einem Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Die Strauchtomaten waschen, den Blütenansatz ausschneiden und die Haut einritzen. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, entkernen und würfeln. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Butter in der Pfanne schmelzen und die Salbeiblätter darin knusprig braten. Heraus nehmen und beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch in der Salbeibutter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, Kreise (ca. 6 cm) markieren, Parmaschinken-masse darauf geben. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, ausstechen, zu Halbmonden zusammenlegen und die Ecken über die Füllung ziehen und festdrücken, so dass die typische Tortelliniform entsteht. Die Tortellini in reichlich, leicht gesalzenem, kochendem Wasser 2-3 Minuten garen. Anschließend abgießen.

Die Tortellini in der Tomaten-Salbei-Butter schwenken, in Pastatellern anrichten und mit den Salbeiblättern und gehobeltem Parmesan bestreuen.



1. Hauptgang: Kokos-Thai-Curry mit Seeteufel und gebratenem Basmatireis von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

150 g	Basmatireis
	Salz
600 g	Seeteufelfilet, küchenfertig vorbereitet
150 g	Zuckerschoten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2	Karotten
3	Schalotten
2	Knoblauchzehen
1	kleine Chilischote
50 g	frischer Ingwer
2 EL	Erdnussöl
1 TL	Currypaste rot
50 g	ungesalzene Erdnüsse
50 ml	Reiswein
50 ml	Weißwein
200 ml	Kokosmilch
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Erdnussöl
2	Eier
½	unbehandelte Limette
	Koriander zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Reis in einem Sieb waschen und in einen Topf geben. Einen halben Teelöffel Salz und 190 ml Wasser zugeben und aufkochen. Bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze 15-18 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern und abkühlen lassen.

Den Seeteufel in dünne Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln und Karotten waschen, putzen, ggf. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, Chili halbieren, entkernen und alles feinhacken.

Einen Wok aufheizen, Erdnussöl darin erhitzen, je die Hälfte von Chili, Ingwer, Schalotten, Knoblauch, Zuckerschoten und Karotten darin anbraten. Currypaste zugeben, mit Reiswein, Weißwein und Kokosmilch auffüllen und 2-3 Minuten einkochen lassen. Seeteufel zugeben und bei milder Hitze im Sud garziehen lassen. Zuletzt die Frühlingszwiebeln zugeben. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Das Erdnussöl in einem weiteren Wok erhitzen, die restlichen Chili-, Schalotten-, Knoblauch und Ingwerwürfel darin anbraten. Den Reis zugeben und unter vorsichtigem Wenden anbraten. Zuletzt die beiden Eier darüber geben und unter Wenden kross braten. Mit Salz, Pfeffer und Limettenschale würzen.

Den gebratenen Basmati und das Thai-Curry in tiefen Schalen anrichten und mit frischem Koriandergrün garnieren.



2. Hauptgang: *Hähnchenbrust auf Möhren-Zucchini-Puffern und Weißweinsauce von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen:

4	Hähnchenbrüste
2 TL	Currypulver
3 EL	Olivenöl
2 TL	Tomatenmark
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	Zwiebel
30 g	Butter
30 g	Mehl
200 ml	Weißwein
300 ml	Geflügelbrühe
100 ml	Sahne
300 g	Möhren
300 g	Zucchini
300 g	Kartoffeln
2 EL	gehackte Petersilie
1	Ei
2 EL	Mehl
4 EL	Olivenöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Currypulver mit dem Olivenöl, Tomatenmark und zwei Esslöffeln Wasser verrühren. Die Hähnchenbrüste mit der Marinade bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Grillpfanne aufheizen und das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Die Hähnchenbrüste auf ein Backblech legen und im Ofen 15 Minuten garziehen lassen.

Für die Sauce die Zwiebel schälen und würfeln. Butter schmelzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen, Mehl zugeben und kurz anrösten. Weißwein angießen und aufkochen lassen. Mit der Geflügelbrühe und der Sahne auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce 10 Minuten köcheln lassen.

Die Möhren und Kartoffeln waschen und schälen. Zucchini waschen und putzen. Das Gemüse grob raspeln. Petersilie, Ei, Mehl zum Gemüse geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mischen. Etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Teig mit einem Esslöffel portionsweise hineingeben und mehrere gleichzeitig goldbraun und knusprig braten. Die Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warm stellen.

Zum Anrichten die Hähnchenbrüste in Scheiben schneiden. Möhren-Zucchini-Puffer auf die Teller legen, das aufgeschnittene Fleisch darauf geben und mit der Sauce nappieren.



Dessert: Mandeltörtchen mit Rotweitrauben von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

½	Zitrone (ausgepresst)
100 g	flüssige Butter
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Eier
120 g	gemahlene, geschälte Mandeln
1 EL	Mehl
1 TL	Backpulver
	Butter und gemahlene Mandeln für die Form
4	Tarteförmchen, ca. 10 cm Durchmesser
500 g	dunkle Trauben, kernlos
1 Päckchen	Puddingpulver, Vanille
350 ml	Rotwein
50 g	Zucker
½	Zitrone
200 g	Sahne
1 EL	Puderzucker
50 g	dunkle Schokolade
	Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Förmchen mit Butter ausfetten und mit Mandeln austreuen. Für die Mandeltörtchen den Zitronensaft, Butter, Zucker, Salz und die Eier verquirlen. Mandeln, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und zu den flüssigen Zutaten geben. Kurz unterheben, bis alles gut vermischt ist und in die vorbereiteten Förmchen füllen.

Im Backofen auf dem zweiten Einschub von unten etwa 20 Minuten backen.

Inzwischen die Trauben waschen, entrapfen und halbieren. Das Puddingpulver mit 3-4 Esslöffeln vom Rotwein verrühren. Den restlichen Rotwein mit dem Zucker und dem Zitronensaft zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver zugeben und unter Rühren aufkochen, 1 Minute köcheln lassen. Die Trauben zugeben, unterheben und zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen.

Die Sahne steif schlagen, dabei den Puderzucker unterrühren. Die Schokolade kleinhacken und unter die Sahne heben.

Zum Anrichten die Mandeltörtchen aus der Form nehmen und auf Dessertteller legen. Die Rotweitrauben darauf verteilen und einen Esslöffel Sahne auf das Törtchen geben. Mit Minzblättchen garnieren.