

## | Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 17. Januar 2015 |



**Vorspeise:** *Lauchsuppe mit Schinken-Blätterteigstangen von Horst Lichter*

### **Zutaten für vier Portionen**

*Für die Lauchsuppe:*

2 Stangen Lauch  
2 mittlere Kartoffeln, mehlig kochend (ca. 250 g)  
20 g Butter  
700 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
Muskatnuss  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

*Für die Schinken-Blätterteigstangen:*

2 Scheiben TK Blätterteig, aufgetaut  
1 Eigelb  
3 Scheiben gekochter Schinken  
Mehl zum Ausrollen

*Zum Anrichten:*

Petersilie

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zunächst Lauch und Kartoffeln putzen und waschen. Die Kartoffeln schälen und alles klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und beides darin mit etwas Farbe anschwitzen. Gemüsebrühe angießen und aufkochen lassen. Suppe mit etwas Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze etwa 15 bis 20 Minuten weich kochen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Danach beide Scheiben Blätterteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Hälfte mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Schinken belegen. Mit der zweiten Teigplatte belegen und etwas andrücken. In ein Zentimeter breite Streifen schneiden, Streifen leicht eindrehen und auf das Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

Sahne in die Suppe geben, kurz aufkochen und die Suppe fein pürieren. Mit Muskatnuss würzen, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und die Blätterteigstangen dazu reichen.



## **1. Hauptgang: Überbackene Forellenfilets mit Kartoffel-Rosenkohl-Stampf von Horst Lichter**

### **Zutaten für vier Portionen**

#### *Für die Forellenfilets:*

4	Forellenfilets, ohne Haut
5 Stiele	Petersilie
50 g	Butter
2 EL	Semmelbrösel
2 EL	Dijonsenf, grob
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

#### *Für den Kartoffel-Rosenkohl-Stampf:*

400 g	Kartoffeln, mehlig kochend
400 g	Rosenkohl
20 g	Butter
100 ml	Sahne
	Muskatnuss
	Salz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Forellenfilets dicht nebeneinander in eine flache Auflaufform legen. Danach Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Einige Blätter zur Garnitur zu Seite legen, den Rest klein hacken. Butter schmelzen und zusammen mit den Semmelbröseln, Senf und Petersilie mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf die Forellenfilets streichen und in den vorgeheizten Backofen schieben. 10 Minuten garen, herausnehmen und beiseite stellen.

Für den Kartoffel-Rosenkohl-Stampf die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Rosenkohl waschen, putzen und halbieren. Kartoffeln und Rosenkohl in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Einen halben Teelöffel Salz zugeben und aufkochen lassen. 15 bis 20 Minuten weich kochen und abgießen. Das Gemüse mit der Sahne und Butter mischen und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Den Kartoffel-Rosenkohl-Stampf auf Tellern anrichten, je zwei Forellenfilets darauf legen und mit dem entstandenen Sud beträufeln. Mit den übrigen Petersilienblättern garnieren.



## **2. Hauptgang:      *Geschmorte Kalbsbäckchen mit Steinpilzknödeln und Wirsing von Johann Lafer***

### **Zutaten für vier Portionen**

#### *Für die Kalbsbäckchen:*

4	Kalbsbäckchen
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Mehl
30 g	Butterschmalz
4	Schalotten
0,25	Sellerieknollen
2	Knoblauchzehen
1	mittelgroße Karotte
2 EL	Tomatenmark
400 ml	Rotwein
500 ml	Rinderfond
3	Thymianzweige
2	Rosmarinzweige
1	Lorbeerblatt

#### *Für die Steinpilzknödel:*

10 g	getrocknete Steinpilze
250 g	altbackene Brötchen
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
4 Stiele	Petersilie
20 g	Butter
200 ml	Milch
2	Eier (Kl. M)
	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

#### *Für den Wirsing:*

1	Wirsing (ca. 600 g)
20 g	Butter
100 ml	Schlagsahne
100 ml	Gemüsefond

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bäckchen zurechtschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten goldbraun anbraten.

Anschließend Schalotten, Sellerie, Knoblauch und Karotten waschen, schälen und würfeln. Gemüse zu den Bäckchen geben. Das Gemüse mit dem Fleisch solange anbraten, bis alles eine goldbraune Farbe bekommt. Tomatenmark zufügen, kurz mit rösten lassen und mit



einem Teil Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und erneut mit Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist. Mit Rinderfond auffüllen, die Kräuter zugeben und mit geschlossenem Deckel circa 1-1,5 Stunden, je nach Größe der Kalbsbäckchen, im Ofen weich schmoren.

Steinpilze zehn Minuten in warmem Wasser einweichen, anschließend abgießen und klein hacken. Die altbackenen Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und die abgegossenen Steinpilze darin andünsten. Mit der Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Brötchenwürfel gießen. Eier zugeben, gut mischen und fünf Minuten ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trocken tupfen, fein hacken und unter die Knödelmasse geben. Frischhaltefolie und Alufolie übereinander legen, die Masse darauf geben und zu einer Rolle aufrollen. Die Seiten eindrehen.

Aus der Masse kleine Knödel formen. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und die Knödel darin zehn Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen.

Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen, Kopf halbieren und in Streifen schneiden. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, den Wirsing darin andünsten, bis er leicht Farbe nimmt. Sahne und Gemüfefond dazu gießen und fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die geschmorten Bäckchen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und gut durchdrücken, so dass etwas von dem weichen Gemüse mit passiert wird (dadurch entsteht die Bindung der Sauce). Die Sauce nochmals aufkochen, evtl. mit Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsbäckchen mit der Sauce anrichten, den Wirsing und die Semmelknödelscheiben dazu reichen.



**Dessert:** *Kürbiskern Creme brûlée mit Gewürzaprlikosen und Schilchereis von Johann Lafer*

### Zutaten für vier Portionen

*Für die Kürbiskern Creme brûlée:*

200 ml	Milch
500 ml	Schlagsahne
6	Eigelb (Kl. M)
100 g	weißer Zucker
50 g	Kürbiskerne
2 EL	Kürbiskernöl
4 EL	brauner Zucker

*Für das Schilchereis:*

150 g	Butter
4	Eigelbe
0,5 l	Schilcher-Wein
150 g	Zucker

*Für die Gewürzaprlikosen:*

30 g	Zucker
1	Zimtstange
2	Nelken
2	Sternanis
0,5	Vanilleschote
200 ml	Weißwein
150 g	getrocknete Aprikosen

### Zubereitung

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Zunächst Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb und weißen Zucker in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schlagschüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanille-Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern geben. Über dem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse bindet. Die gebundene Masse sofort durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen. Kürbiskerne und Kürbiskernöl zugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Kürbiskerncreme in vier tiefe ofenfeste Schalen (à ca. 250 ml) verteilen. Die Schalen in eine flache Form stellen. So viel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu zwei Drittel im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 70 bis 80 Minuten garen. Am besten über Nacht auskühlen lassen.

Für das Eis die Butter würfeln und mit den Eigelben in eine Schüssel geben. Wein und Zucker auf etwa 70 Grad erhitzen. Langsam zu Butter und Eigelben in die Schüssel gießen und alles mit dem Mixstab auf höchster Stufe etwa fünf Minuten durch mixen. Die Masse in einer Eismaschine cremig gefrieren.



Anschließend den Zucker in einem Topf karamellisieren, Gewürze zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Aprikosen in den Gewürzsud geben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten sämig einkochen lassen.

Crème brûlée kurz vor dem Servieren gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Schilchereis und Gewürzaprikosen dazu servieren.