

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 14. Februar 2015 |



Vorspeise: *Thaicurry-Suppe mit gebackenen Austern von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen

Für die Thaicurry-Suppe:

2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
2 Stangen	Zitronengras
1	rote Chilischote
15 g	Ingwer
1 EL	Erdnussöl
je 1 Msp.	Kardamom und Kreuzkümmel
1 Msp.	Currypaste
250 ml	Kokosmilch
600 ml	Gemüsefond

Für die Austern:

12	Austern
100 g	Weizenmehl
100 g	Stärkemehl
1	Eiweiß
1 Prise	Backpulver
1 Prise	Salz
270 ml	Eiswasser
	Stärkemehl zum Wenden
	Rapsöl zum Ausbacken

Zum Anrichten:

Koriander

Zubereitung

Für die Thaicurry-Suppe Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronengras mit den Messerrücken leicht anschlagen. Chili halbieren, entkernen und klein schneiden. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden. Erdnussöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Currypaste, Gewürze und Aromaten darin anrösten. Mit der Kokosmilch und dem Fond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Bei milder Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Austern mit einem Austermesser aufbrechen, das Austernwasser in die Suppe geben, das Austernfleisch herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Aus Weizenmehl, Stärke, Eiweiß, Backpulver, Salz und Eiswasser einen glatten, dünnflüssigen Teig anrühren. Die Austern in Stärke wenden, durch den Tempurteig ziehen und im heißen Fett kurz ausbacken. Auf frischem Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen.



Kokossud durch ein Sieb passieren, in den Topf zurückgeben, aufkochen. Die Thai-Currysuppe mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und in tiefen Schalen anrichten. Austern auf Holzspieße stecken und über die Suppe legen. Mit frischem Koriandergrün garnieren.



1. Hauptgang: Knuspriges Heilbuttfilet in Kataifi auf Gurken-Mango-Salat und Chilimayonnaise von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen

Für das Heilbuttfilet:

600 g Heilbuttfilet, ohne Haut
150 g Kataifi Teig
½ Zitrone
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Rapsöl zum Ausbacken

Für den Gurken-Mango-Salat:

1 Salatgurke
2 Thaimangos
10 g Ingwer
1 Bund Schnittlauch
½ Bund Koriander
2 EL Ahornsirup
1 Limette
2 EL Erdnussöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Für die Chilimayonnaise:

1 kleine Chilischote
2 Eigelbe
1 TL Senf
250 ml Rapsöl
1 EL Reisweinessig
Zucker
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zum Anrichten:

Bananenblatt
Shiso Kresse

Zubereitung

Zunächst das Heilbuttfilet in acht Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Kataifi Teig umwickeln. Kalt stellen.

Für den Gurken-Mango-Salat die Gurke waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und klein würfeln. Ingwer schälen, fein reiben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Koriander hacken. Alles in eine Schüssel geben. Ahornsirup mit Limettensaft und Erdnussöl verrühren, mit Salz, Pfeffer würzen und den Salat damit marinieren.

Für die Mayonnaise Chili halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Eigelbe mit Chili, Senf und Reisweinessig in einer Schüssel verrühren. Ein Viertel des Öl tröpfchenweise zugeben



und unterschlagen. Das restliche Öl langsam einlaufen lassen und unterschlagen, bis eine dickcremige Mayonnaise entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Heilbuttfiletts in einer Pfanne im heißen Fett knusprig und goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Gurken-Mangosalat auf einem Bananenblatt anrichten, Heilbutt darauf legen und mit einigen Tupfen Mayonnaise garnieren. Shiso Kresse abschneiden und darüber streuen.



2. Hauptgang: *Filetgeschnitzeltes mit Bohnen und Bratkartoffeln von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen

Für die Bratkartoffeln:

700 g festkochende Kartoffeln, gekocht vom Vortag
1 Zwiebel
2 EL Rapsöl
30 g Butter
50 g Speckwürfel, durchwachsen
2 EL gehackte Petersilie
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle

Für die Bohnen:

600 g grüne Bohnen
 Salz

Für das Filetgeschnitzeltes:

600 g Rinderfilet
2 Zwiebeln
2 Thymianzweige
2 EL Rapsöl
30 g Butter
150 ml Rotwein
150 ml Rinderbrühe
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Zunächst die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin rundum goldbraun anbraten. Butter, Zwiebel und Speckwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weiterbraten lassen, bis alles schön goldbraun ist. Zuletzt die Petersilie unterrühren.

Grüne Bohnen putzen, waschen, halbieren und in reichlich Salzwasser zwei bis drei Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

Für das Filetgeschnitzeltes das Rinderfilet in Streifen schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Filetstreifen kurz scharf darin anbraten. Herausheben und beiseite stellen. Danach Zwiebeln schälen und klein würfeln. Thymian hacken. Butter in die Pfanne geben, Zwiebeln und Thymian darin anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und die Brühe angießen. Sämig einkochen lassen. Fleisch und Bohnen zugeben, unterrühren und alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bratkartoffeln und das Filetgeschnitzeltes auf Tellern anrichten. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.



Dessert: **Horsts Valentinsherzen von Horst Lichter**

Zutaten für vier Portionen

Für den Mürbeteig:

150 g Mehl
50 g Zucker
100 g Butter
1 Prise Salz

Für die Glasur:

½ Zitrone
150 g Puderzucker
 einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

Für die Mascarpone-Creme:

250 g Mascarpone
3 EL Zucker
2 cl Amaretto

Zum Anrichten:

100 g frische Himbeeren
4 Stiele Minze

Zubereitung

Aus Mehl, Zucker, Butter und Salz einen Mürbeteig zubereiten, zu einem flachen Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten kalt stellen. Danach den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und acht große Herzen ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Backofen zehn bis zwölf Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Zitrone auspressen. Einen Teelöffel Zitronensaft mit dem Puderzucker und einigen Tropfen Lebensmittelfarbe zu einer rosaroten Glasur verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit die Glasur nicht austrocknet.

Mascarpone mit Zucker, Amaretto und dem restlichen Zitronensaft in eine Schüssel geben. Mit Hilfe eines Mixers schaumig fest aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kalt stellen.

Vier der gebackenen Herzen mit der rosaroten Glasur bestreichen und beiseite legen. Auf die restlichen vier Herzen die Mascarponecreme spritzen. Die glasierten Herzen darauf legen und ganz leicht andrücken. Mit den Himbeeren und Minzeblättchen garnieren und auf einer großen Platte anrichten.