

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 4. April 2015 |



Vorspeise: Gurken-Joghurt-Mousse mit Curryschaum und Nordseekrabben von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen

Für die Gurken-Joghurt-Mousse:

½ Salatgurke
2 EL Weißweinessig
3 Blatt Gelatine
75 g Schlagsahne
200 g griechischen Joghurt
Zucker
Chili, aus der Mühle
Salz
Pfeffer

Für die Nordseekrabben:

½ Bund Dill
½ Zitrone
1 EL Olivenöl
300 g Nordseekrabben

Für den Curryschaum:

225 ml Fischfond
175 ml Sahne
75 g Crème fraîche
1 TL Currypulver
2 Msp. Kartoffelstärke

Zum Anrichten:

Zitrone
Dill

Zubereitung

Zunächst die Gurke waschen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit einem halben Teelöffel Salz und dem Essig mischen und zehn Minuten ziehen lassen. Danach Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne halbsteif schlagen. Marinierte Gurken fein pürieren, Masse in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb geben und den ablaufenden Saft auffangen. 200 Milliliter Saft abmessen, in einem Topf leicht erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Gurkensud mit dem Joghurt mischen und kräftig mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili abschmecken. Sahne unterheben und das Gurken-Joghurt-Mousse in gekühlte Gläser füllen. 60 Minuten kalt stellen.



Anschließend Dill abbrausen und hacken. Nordseekrabben mit gehacktem Dill, Zitronensaft und Pfeffer würzen. Olivenöl unterrühren.

Für den Curryschaum Fischfond, Sahne und Crème fraîche mit dem Currypulver aufkochen, mit der Kartoffelstärke binden. Mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Masse in eine Espuma-Flasche gießen, eine Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Zitrone abspülen, die Schale mit einem Zestenreißer fein abziehen. Die Nordseekrabben auf die Gurken-Joghurt-Mousse geben und den Curryschaum darauf spritzen. Mit Dillspitzen und Zitronenzesten garnieren.



1. Hauptgang: Seeteufel-Schaschlik auf gelben Passionsfrucht-Linsen von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen

Für den Seeteufel-Schaschlik:

600 g	Seeteufelfilet
4 Scheiben	Parmaschinken
12	Kirschtomaten
2 EL	Olivenöl
4	Bambusspieße
3	Knoblauchzehen, ungeschält halbiert
je 2 Stiele	Rosmarin und Thymian
30 g	Butter
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Passionsfrucht-Linsen:

1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
20 g	Butter
200 g	gelbe Linsen
100 ml	Weißwein
400 ml	Gemüsefond
150 g	Kirschtomaten
2	Passionsfrüchte
30 g	Butter
1 Bund	Schnittlauch
	Zucker
	Chili, aus der Mühle
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Chips:

2 kleine	festkochende Kartoffeln
	Pflanzenöl zum Frittieren
1 Bund	Dill

Zubereitung

Zunächst das Seeteufelfilet in acht Stücke schneiden und mit je einer halben Scheiben Parmaschinken umwickeln. Kirschtomaten abbrausen. Seeteufelfilets und Kirschtomaten abwechselnd auf Bambusspieße stecken. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Spieße samt Knoblauch und Kräutern darin von allen Seiten anbraten. Butter zugeben, die Spieße damit beträufeln und bei kleiner Stufe garziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Für die Passionsfrucht-Linsen Schalotte und Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und die Linsen darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Fond angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze etwa acht bis zehn Minuten bissfest garen. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtmarm herauskratzen und zu den Linsen geben. Kirschtomaten abbrausen, halbieren und mit der Butter unter die Linsen mischen. Mit einer Prise Zucker und etwas Chili abschmecken.

Kartoffeln waschen, schälen, in feine Scheiben hobeln und fünf Minuten in kaltes Wasser legen. Herausheben, gut trockentupfen und im heißen Fett goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Passionsfruchtlinen in tiefen Tellern anrichten, je einen Spieß darauf legen und mit der Gewürzbutter aus der Pfanne beträufeln. Mit den Kartoffelchips und einigen Dillspitzen garnieren.



2. Hauptgang: Schweineschnitzel auf rahmigen Zucchininudeln von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen

Für die Zucchininudeln:

250 g feine Tagliatelle
2 Zucchini
2 EL Olivenöl
100 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
Muskatnuss
Salz
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Schweineschnitzel:

8 Schweinerückensteaks, à 80 g
2 Eier
50 g Mehl
200 g Semmelbrösel
200 g Butterschmalz
Salz
Pfeffer, aus der Mühle

Zum Anrichten:

1 Zitrone
4 Stiele Petersilie

Zubereitung

Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen und beiseite stellen. Danach Zucchini waschen und in dünne Streifen hobeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinistreifen darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe und Sahne zugeben und 1-2 Minuten köcheln lassen. Tagliatelle unterschwenken, mit frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Schnitzel die Schweinerückensteaks flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier in einer flachen Schale verquirlen. Schnitzel zuerst mehlieren, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden, leicht andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwimmend goldbraun und knusprig ausbacken. Herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Salzen.

Zucchininudeln auf Tellern anrichten, je zwei Schnitzel darauf legen und mit Zitronenspalten und Petersilie garnieren.



Dessert: *Mascarpone-Krokant-Dessert mit Ananas von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen

½	Vanilleschote
½	Zitrone
250 g	Mascarpone
250 g	Naturjoghurt
50 g	Zucker
2 cl	Limoncello
½ Bund	Minze
1	Ananas
2 EL	Honig
150 g	Haselnusskrokant

Zubereitung

Zunächst das Mark der Vanilleschote auskratzen und die Zitrone auspressen. Danach Mascarpone mit Joghurt, Zucker, Vanillemark in eine Schüssel geben. Limoncello und Zitronensaft zufügen und mit den Schneebesen des Handrührers aufschlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kalt stellen.

Anschließend die Minze abbrausen, vier Spitzen zur Garnitur beiseite legen, die restlichen Blätter hacken. Ananas schälen, halbieren, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Ananaswürfel mit Honig und Minze verrühren.

Vier Dessertgläser bereitstellen. Zwei Esslöffel Ananaswürfel hinein geben, mit der Creme bedecken und mit Krokant bestreuen. Erneut Ananas und Mascarponecreme einfüllen. Zuletzt mit Krokantbröseln bestreuen und mit den Minzspitzen garnieren.