

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 25. April 2015 |



Vorspeise: *Spinatsalat mit Wachtelei und Kürbiskernfladen von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen:

250 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
150 ml	lauwarmes Wasser
15 g	Frischhefe
30 g	Natursauerteig (Backregal)
2 EL	Kürbiskernöl
2 EL	Kürbiskerne
200 g	Spinatsalat
2 EL	Weißweinessig
	Zucker
2 EL	Kürbiskernöl
	Salz
12	Wachteleier
1 EL	Butter
8-10	Schwarzwälder Schinkenscheiben
3-4 EL	Olivensöl

Außerdem Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung:

Weizenmehl und Salz in eine Schüssel geben. Wasser mit Hefe und Sauerteig mischen und zum Mehl geben. Kürbiskernöl zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu vier großen Fladen ausrollen. Auf zwei Backbleche legen, mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 15 Minuten backen.

Spinatsalat waschen und trockenschleudern. Für das Dressing den Weißweinessig mit Salz und etwas Zucker verrühren. Kürbiskernöl unterrühren.

Butter in einer kalten Pfanne verteilen, die Wachteleier mit einem scharfen Messer anschlagen und aufschneiden. Vorsichtig in die Pfanne geben und die Pfanne auf den Herd stellen. Bei mittlerer Hitze langsam garziehen lassen. Mit Salz würzen. Die Wachteleier mit einem runden Ausstecher ausstechen.

Spinatsalat mit dem Dressing marinieren und auf den Fladen anrichten. Die Wachteleier und den Schinken darauf verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer bestreuen.



1. Hauptgang: Spargelconsommé mit Garnelenmaultaschen von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

2 Bund	weißer Spargel
200 g	Hähnchenbrust
800 ml	Geflügelfond
2	Eiweiß
2 EL	Crushed Ice
	Salz
3 Stiele	Petersilie
8	Riesengarnelen, küchenfertig geschält
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
4 Stiele	Koriander
	Salz
	Pfeffer
	Chili aus der Mühle
12-16	Wan-Tan-Blätter
1	Eigelb
	Zucker
	Koriander zur Garnitur

Außerdem: Einen Fleischwolf für das Geflügelfleisch. Sie können aber auch Ihren Metzger bitten dies im Vorfeld zu tun)

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelspitzen abschneiden und beiseite legen. Hähnchenbrust würfeln und durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Hälfte der Spargelstangen ebenfalls durch den Fleischwolf drehen und mit dem Fleisch, den Eiweiß und dem Crushed Ice mischen. Klärfleisch mit dem Geflügelfond in einen Topf geben und mischen. Petersilie zugeben und bei kleiner Hitze langsam aufkochen. Gelegentlich vorsichtig umrühren, so dass das Klärfleisch aufsteigen kann und nicht am Topfboden ansetzt. Am Siedepunkt 30 Minuten ziehen lassen, bis eine klare Brühe entstanden ist. Ein Sieb mit einem Mulltuch/Passiertuch auslegen und die Brühe hinein schöpfen. Restliche Spargelstangen in Stücke schneiden und mit den Spargelspitzen in kochendem Salzwasser bissfest kochen, abgießen und in Eiswasser abschrecken.

Garnelen fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Koriander abrausen, trocken schütteln und fein hacken. Alles mischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Wan Tan Blätter auslegen, je einen Teelöffel Garnelenmasse darauf geben, die Ränder mit Eigelb einstreichen und mit einem zweiten Blatt belegen. Mit Hilfe eines Ravioli-Ausstechers runde Maultaschen ausstechen. In kochendem Salzwasser zwei Minuten garen. Die heiße Spargelconsommé mit Salz und Zucker würzen und in tiefen Tellern anrichten. Spargelstücke und die Maultaschen hinein geben. Mit einigen Korianderblättchen garnieren. Tipp: Nach Belieben mit dünn geschnittenen Mangoldstielen und feinen Paprikastreifen garnieren.



2. Hauptgang: *Gratinierte Medaillons mit Zucchini-Paprikagemüse und Gnocchi von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen:

8	Schweinemedallions (à ca. 80 g)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Olivenöl
100 g	Gorgonzola
2 EL	Semmelbrösel
1	rote Zwiebel
2	gelbe Paprikaschoten
1	Zucchini
1 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
100 ml	Gemüsebrühe
30 g	Butter
500 g	frische Gnocchi (aus dem Kühlregal)
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung:

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. In eine Auflaufform setzen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Gorgonzola grob zerteilen und auf den Medaillons verteilen, mit den Semmelbröseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten gratinieren.

Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zucchini waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Zwiebel in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Zucchini und Paprika zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark zugeben, kurz anschwitzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Zwei bis drei Minuten köcheln lassen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Gnocchi darin zwei bis drei Minuten goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch fein schneiden und unter die Gnocchi schwenken.

Medaillons aus dem Ofen nehmen und auf dem Zucchini-Paprikagemüse anrichten. Die Gnocchi dazu servieren.



Dessert: Tarte Tatin mit Apfelmuseis von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

150 g	Mehl
75 g	Butter
1 EL	Puderzucker
1	Eigelb
1 Prise	Salz
1 EL	Wasser
3	Äpfel (z. B. Boskop)
1 EL	Vanillezucker
½	Zitrone
4 EL	Zucker
60 g	Butter
2 Scheiben	TK Blätterteig

Für das Eis:

300 ml	Milch
50 g	Zucker
4	Eigelbe
100 g	Sahne
300 g	Apfelmus
	Butter für die Förmchen
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus Mehl, Butter, Puderzucker, Eigelb, Salz und Wasser einen Mürbeteig kneten. Abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit dem Vanillezucker und dem Zitronensaft mischen.

Vier Tarteformen (circa zwölf Zentimeter Durchmesser) dick mit Butter einfetten. Zucker auf den gefetteten Boden streuen und mit den Apfelspalten belegen. Butter in Flöckchen auf den Äpfeln verteilen. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und vier Kreise, jeweils zwei Zentimeter Größer als die verwendeten Förmchen, ausstechen. Teigkreise auf die vorbereiteten Äpfel legen. Teig an den Rändern nach unten einschlagen, so dass die Äpfel gut umhüllt sind. Im Backofen auf mittlerem Einschub 20 bis 30 Minuten backen.

Für das Eis die Milch mit dem Zucker aufkochen. Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Heiße Milch langsam und unter Rühren zugeben. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen. Die Masse unter Rühren erwärmen, bis eine cremige Bindung entstanden ist. Vom Wasserbad nehmen, durch ein Sieb gießen. Die Sahne und das Apfelmus unterrühren und in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Die Tarte Tatins aus den Förmchen auf Dessertteller stürzen und mit einer Kugel Apfelmuseis servieren. Mit Puderzucker bestäuben.