



| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 12. September 2015 |

Vorspeise: *Rindertatar mit Wachtelspiegelei auf Brotchips und Spinatsalat von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen:

500 g	Rinderfilet
½ TL	Zucker
	Salz
1/2 TL	Paprikapulver, edelsüß
2	Schalotten
2	Sardellenfilets
1 EL	Kapern Nonpareilles (kleinste und feinste Sorte)
4	Cornichons
2 cl	Cognac
2 Stängel	glatte Petersilie
1 TL	Dijon-Senf
1	Eigelb
	Pfeffer aus der Mühle
8-12	frische Wachteleier
60 g	Spinatsalat
1 EL	Walnussöl
	Schnittlauchröllchen und evtl. Schnittlauchblüten zum Garnieren

Zubereitung:

Rinderfilet in kleine Würfel schneiden, mit Zucker, 1/2 TL Salz und Paprikapulver verrühren. 30 Minuten kühl stellen und durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein würfeln. Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken und mit Senf, Eigelb, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons, Cognac und Petersilie mischen. Kräftig mit Pfeffer würzen.

Brot in dünne Scheiben schneiden. Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Wachteleier vorsichtig mit einer Messerspitze aufritzen und in einer beschichteten Pfanne im restlichen Schmalz bei schwacher Hitze zu kleinen Spiegeleiern braten.

Zum Anrichten das Tatar in einen Tortenring füllen, glatt streichen. Einen inneren Ring mit Crème fraîche bestreichen und mit Schnittlauch bestreuen. Auf den äußeren Ring die ausgestochenen Wachtelspiegeleiern legen. Spinatsalat waschen, trockenschleudern und mit Walnussöl und einer Prise Salz marinieren. Spinatsalat auf dem Tatar anrichten und servieren.



1. Hauptgang: *Kotelett vom Ibericoschwein mit Röstzwiebelkruste auf buntem Bohnencassoulet und Kartoffelgratin von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen:

600 g	Kartoffeln
30 g	Butter
1	Knoblauchzehe
	Muskatnuss
250 g	Sahne
4	Koteletts vom Iberico-Schweinerücken, à 250 g
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
je 2 Zweige	Rosmarin und Thymian
30 g	Butter
1	Gemüsezwiebel
50 g	Butter
100 g	Toastbrot
250 g	grüne Bohnen
250 g	gelbe Wachsbohnen
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
100 g	Saubohnenkerne
250 ml	Kalbsfond
50 g	kalte Butterwürfel
4	Strauchtomaten

Zubereitung:

Eine Porzellanschale mit Butter ausreiben. Kartoffeln waschen, schälen und hauchdünn aufschneiden. Mit der flachen Hand auffächern und in die Auflaufform legen. Sahne mit Salz und Muskatnuss würzen und über den Kartoffeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne im heißen Fett von beiden Seiten anbraten, Knoblauch und Kräuter mit zugeben. Butter in die Pfanne geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Kruste die Zwiebel abziehen und klein würfeln. In 50 Gramm Butter bei mittlerer Hitze langsam goldbraun anbraten. Toastbrot entrinden und in der Küchenmaschine fein zermahlen. Die gerösteten Zwiebeln unter das Toastbrot mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen. Grüne und gelbe Bohnen putzen, waschen und schräg in zwei bis drei Zentimeter lange Stücke schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser fünf Minuten kochen. Bohnen in Eiswasser abschrecken und abgießen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und in Spalten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin anbraten. Bohnen und Bohnenkernen zugeben und anschwitzen. Kalbsfond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei milder Hitze fünf Minuten köcheln lassen. Kalte Butterwürfel unterrühren. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und schälen. Tomatenfilets mit zu den Bohnen geben. Die Röstzwiebelkruste auf den Koteletts verteilen und unter dem Backofengrill (230 Grad) fünf Minuten goldbraun überbacken. Fleisch schräg aufschneiden und auf dem Bohnencassoulet anrichten. Das Kartoffelgratin dazu servieren.



2. Hauptgang: *Ofen-Saibling mit Bratkartoffeln und Gurkensalat von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen:

4	Saiblingsfilets, mit Haut
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	Zitrone, unbehandelt
4 Stiele	Thymian
30 g	Butter
800 g	Pellkartoffeln vom Vortag, geschält
2 EL	Butterschmalz
1	Zwiebel
100 g	Speck, gewürfelt
1/2 Bund	Petersilie
1	Salatgurke
3 EL	Weißweinessig
1 EL	Rapskernöl
1-2 TL	Zucker
½ Bund	Dill

Zubereitung:

Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Saiblingsfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und auf ein Backblech legen. Mit dem Thymian und Butterflöckchen belegen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden. Eine große Pfanne erhitzen, Butterschmalz zugeben und die Kartoffeln darin verteilen. Bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Gelegentlich vorsichtig wenden.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Zwiebel und Speck mit zu den Kartoffeln geben und langsam weiterbraten lassen, bis alles gut angeröstet ist. Bratkartoffeln kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trocknen und die Blätter klein hacken. Zuletzt unter die Kartoffeln heben.

Die Gurke waschen, schälen und dünn hobeln. Mit etwas Salz kurz durchkneten und zwei bis drei Minuten stehen lassen. Dill abbrausen, trocknen und kleinschneiden. Das entstandene Gurkenwasser abgießen und die Gurken mit Essig, Zucker und Rapskernöl marinieren. Mit etwas Pfeffer würzen und den Dill untermischen.

Zum Anrichten die Bratkartoffeln und den Gurkensalat auf Tellern verteilen. Die Haut der Saiblingsfilets vorsichtig abziehen und die Filets auf die Kartoffeln legen.



Dessert: Heidelberg-Frischkäse-Kuchen von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

Für den Teig:

100 g	Butter
100 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
2	Eier
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	gehackte Mandeln
1 EL	Zucker

Für den Belag:

200 g	Doppelrahm-Frischkäse
½	Zitrone
150 g	Schlagsahne
1 Pck.	Sahnesteif
3 EL	Puderzucker
300 g	Heidelbeeren
1 Handvoll	Baisers
	Minze zur Garnitur

Außerdem: 1 Springform (26 cm Durchmesser), Backpapier

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Backpapier in den Boden der Springform spannen.

Butter mit dem Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel geschmeidig rühren. Eier einzeln zugeben und je eine Minute unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Buttermischung rühren.

Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Mit den Mandeln und dem Zucker bestreuen. Auf dem Rost in den Backofen schieben und 20 Minuten backen. Anschließend aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Füllung den Frischkäse mit Zitronensaft verrühren. Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes anschlagen. Puderzucker und Sahnesteif zugeben und die Sahne steif schlagen. Sahne unter die Frischkäsemasse heben. Frischkäsecreme mit einem Löffel auf dem ausgekühlten Boden verteilen und gleichmäßig verstreichen.

Die Heidelbeeren, verlesen, abbrausen und gut abtropfen lassen. Heidelbeeren auf die Frischkäsecreme streuen. Baisers grob zerdrücken und auf die Torte streuen. Mit Minzeblättchen garnieren. Torte in Stücke schneiden und servieren.