

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 26. September 2015 |



Vorspeise: *Kartoffelsuppe mit dicken Bohnen und Kasseler von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen:

400 g	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Zwiebel
100 g	Speck, in Würfel
1 TL	Majoran, getrocknet
300 g	dicke Bohnen (Tiefgekühlt und aufgetaut)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
400 g	Kasseler
2 EL	Rapsöl
2 Scheiben	Graubrot
1 Bund	Petersilie

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Speck in einem großen Topf anbraten. Zwiebeln zugeben und anschwitzen. Die Kartoffeln und den Majoran zufügen und mit 800 ml Wasser auffüllen. Die Suppe 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die dicken Bohnen zugeben und weitere 10-12 Minuten köcheln lassen, bis alles weich ist. Die Suppe mit Salz, Pfeffer kräftig würzen.

Den Kasseler in Würfel schneiden und in einer Pfanne im heißen Fett kross anbraten. Graubrot in Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben. Alles gut anrösten. Die Petersilie abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Petersilie zum Kasseler geben.

Die Kartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten. Den Kasseler mit den Brotwürfeln darauf verteilen. Mit frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer bestreuen.



1. Hauptgang: *Saffanrisotto mit gebratenem Rinderfilet von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen:

1 l	Geflügelbrühe
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
60 g	Butter
250 g	Risottoreis
10-15	Saffanfäden
60 ml	Weißwein
40 g	Parmesan
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
800 g	Rinderfilet
1	Knoblauchzehe
2	Rosmarinzweige
2 EL	Olivenöl
30 g	Butter
100 g	Rucola
2 EL	Balsamicocreme
1 EL	Olivenöl
	Parmesan zum Reiben

Zubereitung:

Die Brühe in einem Topf einmal aufkochen und am Siedepunkt halten. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Hälfte der Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Den Reis und den Safran zugeben und ebenfalls 1 Minute anschwitzen. Den Reis mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Eine Kelle voll Brühe angießen und umrühren. Den Reis bei mittlerer Hitze langsam garen lassen. Wenn der Reis die Flüssigkeit fast aufgesogen hat, erneut eine Kelle Brühe angießen. So fortfahren, bis der Reis innen noch einen leichten Biss hat und schön cremig ist. Das dauert je nach Sorte 15-18 Minuten. Den Parmesan fein reiben. Den Topf vom Herd nehmen, Parmesan und die restliche Butter unterrühren. Den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Rinderfilet in vier Medaillons schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Rosmarin waschen, trockentupfen und grob hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin von beiden Seiten 2 Minuten scharf anbraten. Rosmarin und Knoblauch mit zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter zugeben. Auf die kleinste Stufe zurück schalten und die Filetsstücke in der Pfanne 5-7 Minuten nachziehen lassen.

Rucola waschen und trockenschleudern. Mit Balsamicocreme und Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Den Risotto auf Tellern anrichten, die Rinderfilets darauf geben und mit dem Rucola bestreuen. Zuletzt noch mit Parmesan bestreuen.



2. Hauptgang: *Rehrücken auf Wacholder-Lardoschaum und Rote Bete-Knöpfli von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen:

3-4	Rote Bete Knollen
500 g	Mehl (Dunst)
3	Eier
3	Eigelbe
	Salz, Muskatnuss
je ½ TL	schwarzer Pfeffermix und Wacholder
½ Bund	Thymian
½	Schalotte, mit Schale
800 g	Rehrückenfilet, ausgelöst
2 EL	Butterschmalz
150	Lardo (ital. Speck)
1 TL	Wacholderbeeren, angedrückt
100 ml	weißer Portwein
300 ml	Wildfond
150 ml	Sahne
1 Scheiben	Tramezzini Brot
100 g	Lardo
4 Stiele	Thymian
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für den Knöpfleteig die Roten Bete waschen, schälen, in Stücke schneiden und entsaften. 250 ml Rote Bete Saft abmessen. Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Eier und Eigelbe mit dem Rote Bete Saft verquirlen und zum Mehl geben. Mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Alles zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten stehen lassen.

Wacholder und Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Rosmarin waschen, trockentupfen. Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rehrücken mit den Gewürzen und gut einreiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten. Thymian und halbierte Schalotte zugeben. Rehrücken im vorheizten Backofen 20-25 Minuten garen.

Lardo in die gleiche Pfanne geben und darin auslassen. Wacholder zugeben, mit dem Portwein ablöschen. 1-2 Minuten einkochen lassen. Den Wildfond und die Sahne zugeben und alles offen 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und in einen schmalen Topf zurück geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Knöpfli reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Mit 1-2 TL Salz würzen. Den Teig mit einem Knöpfleschaber oder durch eine Spätzlepresse in das siedende Wasser drücken. Aufwallen lassen, wenn die Knöpfe oben schwimmen mit einem Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen. In einer Schüssel warm stellen.

Tramezzini in kleine Würfel schneiden. Thymian abzupfen. Lardo fein würfeln und in einer Pfanne auslassen und knusprig braten. Brotwürfel und Thymian zugeben und darin goldbraun und kross braten. Alles mit wenig Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit Salz würzen und auf den Spätzle anrichten. Den Wacholder-Lardo-Schaum aufmixen und darüber verteilen. Mit den Croutons bestreuen.



Dessert: Haselnuss-Birnen-Crumble und Sauerrahmeis von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

100 g	Mehl
50 g	gemahlene Haselnüsse
90 g	Butter
50 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
2-3	Birnen
2 EL	Honig
500 g	Sauerrahm
4 EL	Honig
½	Zitrone
2 cl	Amaretto (Mandellikör)
½	Vanilleschote
100 ml	Sahne
	Butter und Braunen Zucker für die Form
	Puderzucker zum Bestäuben
	Minze zur Garnitur

Zubereitung:

Mehl, gemahlene Haselnüsse, Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Fingern rasch zu feinen Streuseln verreiben. Streusel kalt stellen. Eine Tarteform (24 cm) mit Butter ausstreichen und mit braunem Zucker ausstreuen.

Die Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel in dünne Spalten schneiden. Birnenspalten kreisrund leicht überlappend in die Tarteform legen. Die Streusel darauf verteilen. Mit dem Honig beträufeln und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Eis den Sauerrahm mit dem Honig, fein abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft, Amaretto, Vanille und der Sahne verrühren. Die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren.

Den Birnencrumble auf Teller setzen und mit Puderzucker bestäuben. Das Sauerrahmeis zu Nocken formen und dazu servieren. Mit frischer Minze garnieren.