

## | Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 17. Oktober 2015 |



### **Vorspeise: Rote Bete-Kartoffelsalat mit Halloumi-Spießen von Horst Lichter**

#### **Zutaten für vier Portionen:**

200 g	Halloumi
1	Brezel
2-3 EL	Olivenöl
½ TL	Paprikapulver, edelsüß
½ TL	Koriander gemahlen
½ TL	Kreuzkümmel gemahlen
500 g	Kartoffeln, festkochend, Pellkartoffeln vom Vortag
3	Rote-Bete-Knollen (vakuum vorgegart)
1	rote Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch
50 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Senf
4 EL	Apfelessig
2-3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

#### **Zubereitung:**

Für die Spieße den Halloumi und die Brezel in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gewürze darüber verteilen und mit dem Olivenöl beträufeln. Alles gut mischen und abgedeckt ziehen lassen, bis der Kartoffelsalat fertig ist.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Rote Bete in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben. Die rote Zwiebel schälen, in Spalten schneiden und ebenfalls zugeben.

Gemüsebrühe kurz aufkochen, Senf, Apfelessig und Olivenöl zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gründlich mischen und den Salat damit marinieren. Kartoffelsalat gut durchziehen lassen, gegebenenfalls nochmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Schnittlauch klein schneiden und zugeben.

Für die Spieße abwechselnd Halloumi und Brezelstücke auf vier Holzspieße stecken. Eine Grillpfanne erhitzen und die marinierten Spießen darin goldbraun und knusprig anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



## 1. Hauptgang: Kabeljau in Bierteig auf Kräuter-Gemüsereis von Horst Lichter

### Zutaten für vier Portionen:

200 g	Basmatireis
250 g	Mehl
1 geh. TL	Backpulver
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
1	Ei
250 ml	Bier
	Pflanzenöl zum Ausbacken
700 g	Kabeljau, ohne Haut und Gräten
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Mehl zum Wenden
je 2-3 Stiele	Thymian, Rosmarin, Petersilie, Kerbel
½ Bund	Schnittlauch
1	rote Paprikaschote
1	gelbe Paprikaschote
1	rote Zwiebel
100 g	Erbsen
30 g	Butter

### Zubereitung:

Den Basmatireis in einem Sieb abbrausen und mit 300 Milliliter Wasser in einen Topf geben. Einen halben Teelöffel Salz zufügen und zum Kochen bringen. Den Reis abgedeckt auf kleiner Flamme etwa 15 bis 18 Minuten ausdämpfen lassen.

In der Zwischenzeit den Teig anrühren. Dafür das Mehl mit dem Backpulver, Zucker und dem restlichen Salz mischen. Ei und Bier verquirlen und unter das Mehl rühren. Reichlich Pflanzenöl in einem Topf auf 160 Grad erhitzen.

Den Kabeljau in drei Zentimeter breite Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Fisch durch den Backteig ziehen und im heißen Fett schwimmend ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Paprika und Erbsen darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und kleinhacken. Das Gemüse und die Kräuter unter den fertigen Reis mischen.

Reis in Tellern anrichten und den Kabeljau in Bierteig darauf legen.



## **2. Hauptgang: Asiatischer Schweinebauch mit Zitruskarotten und karamellisierten Chilimaronen von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Portionen:**

1 Bund	Suppengrün
50 g	frischer Ingwer
1 TL	Korianderkörner
1 TL	schwarze Pfefferkörner
1	Knoblauchknolle
1	rote Zwiebel
1,2 kg	Schweinebauch
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Olivenöl
1,5 l	Gemüsefond oder Wasser
50 ml	Sojasauce
150 ml	Geflügelfond
50 ml	Sojasauce
4 EL	Honig
100 ml	Pflaumenwein
1	Knoblauchzehe
1	Chilischote
20 g	Ingwer
500 g	Karotten
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
2 EL	Olivenöl
1 EL	Zucker
1 Bund	Koriander
250 g	Maronen, vakuum gegart
2	Schalotten
1 kleine	rote Chilischote
20 g	Butter
100 ml	Geflügelfond

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Gemüse putzen bzw. schälen, waschen und in walnussgroße Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Koriander und Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen. Den Knoblauch und die Zwiebel in Stücke schneiden.

Das Gemüse und die Aromaten mit den Gewürzen in einem Bräter im heißen Olivenöl anbraten. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben hineinlegen, den Gemüsefond und die Sojasauce angießen. Bei geschlossenem Deckel im Backofen drei Stunden garen.

Für den Lack den Geflügelfond, Sojasauce, Honig, Pflaumenwein in einem Topf aufkochen. Chili entkernen und klein würfeln, Ingwer schälen und fein reiben, Knoblauch schälen und klein würfeln. Alles mit in den Sud geben und sirupartig einkochen lassen.

Anschließend das Fleisch aus dem Sud nehmen. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer im Abstand von einem Zentimeter einschneiden. Dabei nicht in das Fleisch schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Den Backofen auf 230 Grad aufheizen.

Den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben auf ein Blech legen und mit dem Lack bestreichen. Im Backofen 15 Minuten backen, erneut mit der Sauce bestreichen und nochmals 15 Minuten backen. Sollte die Kruste zu dunkel werden, die Hitze auf 200 Grad reduzieren.

Die Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Orangen und Zitrone waschen, Schale mit einem Zestenreißer fein abziehen und den Saft auspressen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Karotten darin anschwitzen. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen, den Zitrusaft und die Zesten zufügen und alles bei milder Hitze schmoren lassen. Bis die Karotten bissfest gegart sind. Koriander abbrausen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Karotten mischen.

Schalotten schälen und klein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln, Chili und die Maronen darin anschwitzen. Geflügelfond angießen und die Maronen zwei bis drei Minuten garen, bis der Fond eingekocht ist. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Maronen und Karotten anrichten.



## **Dessert: Feigen-Zimt-Röllchen mit weißer Portweinsabayon und wilden Heidelbeeren von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Portionen:**

100 g	getrocknete Softfeigen
100 g	Marzipan
1 TL	Zimtpulver
30 g	Butter
1	Ei
1 EL	Semmelbrösel
1 Prise	Salz
1	unbehandelte Zitrone
12	Strudelblätter
1	Ei
2 EL	Milch
50 g	Butter
300 g	wilde Heidelbeeren (ersatzweise TK Heidelbeeren, aufgetaut)
50 g	Zucker
1	Zimtstange
1	Vanilleschote, aufgeschnitten
1	Sternanis
250 ml	Heidelbeersaft (ersatzweise Rotwein)
2	Eigelbe
2 EL	Zucker
150 ml	weißer Portwein
	Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

Feigen, gewürfeltes Marzipan, Zimt und die Butter in einem Blitzhacker zu einer feinen Paste mixen. In eine Schüssel geben, Ei und Semmelbrösel zugeben. Mit einer Prise Salz und der fein abgeriebenen Zitronenschale mischen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Ei und Milch verquirlen. Die Hälfte der Strudelblätter auslegen, mit der flüssigen Butter bestreichen und ein zweites Strudelblatt darauf legen. Am unteren Rand eine Bahn Feigenmasse aufspritzen. Die Ränder mit dem verquirlten Ei bestreichen. Seitenränder einschlagen und zu Röllchen aufrollen. So fortfahren, bis sechs Röllchen entstanden sind. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Gewürze zugeben und kurz anrösten. Mit dem Heidelbeersaft ablöschen. Den Sud sämig einkochen lassen. Die Heidelbeeren zugeben, unterschwenken und eine bis zwei Minuten mit garen.

Für die Sabayon die Eigelbe mit dem Zucker und dem Portwein in einer Schlagschüssel verrühren und auf einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und noch eine bis zwei Minuten kalt schlagen.

Die Feigenröllchen in Stücke schneiden, auf einer Platte anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Das Heidelbeerragout um die Röllchen verteilen und mit der Sabayon beträufeln.