

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 01. November 2014 |



Vorspeise: *Kartoffel-Meerrettich-Blinis auf Apfelcreme mit Lachs von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen

Für die Creme:

3 Äpfel (z. B. Elstar)
1/2 Zitrone
50 g Zucker
100 ml Weißwein
50 g Butter

Für die Blinis:

175 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eier
3 EL Meerrettich
75 g Mehl
10 g frische Hefe
Butterschmalz
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Frischhaltefolie

Für den Lachs:

50 g gemischter feiner Blattsalat
1–2 EL Apfelessig
2–3 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
250 g Räucherlachs in Scheiben

Zum Anrichten:

1 Schale Gartenkresse

Zubereitung

Für die Apfelcreme die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen. Die Apfelstücke mit Zucker, Wein, Butter und Zitronensaft in einen Topf geben und offen bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Das Kompott mit einem Pürierstab fein pürieren, in eine Schüssel geben und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

Inzwischen für den Teig die Kartoffeln waschen und mit Schale in 20–25 Minuten weich garen. Die Kartoffeln herausnehmen, pellen und mit einer Gabel fein zerdrücken.

Die Eier trennen. Eigelbe, geriebener Meerrettich und Mehl zu den zerdrückten Kartoffeln geben. 75 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, die Hefe dazu bröckeln und glatt verrühren. Die Hefe in die Kartoffeln dazugeben. Alles gründlich mischen.



Die Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Eischnee behutsam unter den Teig heben. Den Teig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und mit Frischhaltefolie zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Apfelessig, Öl sowie je 1 Prise Salz und Zucker verrühren und die Salatblätter darin wenden.

Zum Ausbacken der Blinis etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig esslöffelweise in Häufchen hineinsetzen und bei mittlerer Hitze in 1–2 Minuten goldbraun braten. Nach Belieben noch frisch geraspelt Meerrettich auf die Blinis geben. Die Blinis mit einer Palette wenden und auf der zweiten Seite goldbraun ausbacken.

Die noch lauwarmen Blinis anrichten und mit den Räucherlachsscheiben belegen. Mit Apfelcreme, Gartenkresse und Salat servieren.



1. Hauptgang: Fischgeschnetzeltetes „Stroganow“ von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen

Für das Geschnetzelte:

250 g	frische Bandnudeln
700 g	Forellenfilet
2-3	Schalotten
200 g	kleine weiße Champignons
1	Salatgurke
150 g	Rote Bete
2-3	Zweige Dill
50 g	Butter
4 EL	Olivenöl
75 ml	Noilly Prat (ersatzweise ein trockener Weißwein)
250 ml	Fischfond
150 g	Crème fraîche
1 EL	körniger Senf
	Salz
	Pfeffer

Zum Anrichten:

Shiso-Kresse

Zubereitung

In einem Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen, Bandnudeln zugeben und al dente garen. Anschließend abgießen.

Schalotten schälen und fein würfeln. Champignons putzen, danach je nach Größe in dicke Scheiben schneiden oder vierteln.

Gurke schälen, der Länge nach Vierteln, Kerngehäuse wegschneiden. Gurken-Viertel in etwa 3 cm lange Balken schneiden. Dill abzupfen und hacken. Gurkenstifte in zerlassener Butter ca. 1 min. dünsten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackten Dill untermischen.

Fischfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und halbieren. Die Hälfte vom Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Fisch hinein geben und in etwa 1 min. scharf anbraten. Fisch heraus nehmen und beiseite stellen. Dann die Pilze in die Pfanne geben und im restlichen Olivenöl kurz anschwitzen. Schalotten zugeben und mit anschwitzen. Diese Mischung auf dem Fischfilet verteilen. Gurken in der Pfanne im restlichen Öl anschwitzen, mit Noilly Prat ablöschen und mit Fond aufgießen. Dies um die Hälfte einkochen lassen.

Crème fraîche und Senf unter die reduzierte Soße rühren und sämig einkochen lassen. Dabei mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die vorgegarte Rote Bete klein würfeln und dazu geben und ebenfalls auf den Fisch geben. Gebratenes Fischfilet samt Gemüse auf einer Platte anrichten, die Bandnudeln dazu servieren. Nach Belieben mit Shiso-Kresse bestreuen servieren.



2. Hauptgang: Kalbsgeschnetzeltes mit Pastinaken und Wildreis von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen

Für das Geschnetzelte:

200 g	Wildreismischung
1 Zweig	Rosmarin
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4	Pastinaken (ca. 300 g)
600 g	Kalbsfilet
1 TL	Speisestärke
2 EL	Rapsöl
200 ml	Kalbsfond
150 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zum Anrichten:

½ Bund	Kerbel
--------	--------

Zubereitung

800 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Wildreismischung und einen halben Teelöffel Salz zugeben und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze etwa 20 Minuten weich garen. Das übrige Wasser abgießen und den Reis ausdampfen lassen. Mit einer Gabel auflockern.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Nadeln hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden.

Fleisch in Streifen schneiden und mit Speisestärke bestäuben. Einen Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und beiseitestellen.

Das restliche Öl erhitzen und die Pastinaken darin anbraten. Mit dem Kalbsfond aufgießen und das Gemüse weich garen. Sahne und Fleisch zugeben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen.

Reis und Geschnetzeltes auf Tellern anrichten. Mit frisch gehacktem Kerbel bestreuen.



Dessert: *Weißer Schokoladenpudding auf Amaretto-Keksbröseln von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen

Für den Pudding:

12	Butterkekse
3 cl	Amaretto (Mandellikör)
1	Päckchen Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
2 EL	Vanillezucker
150 g	weiße Schokolade

Zum Anrichten:

50 g	Zartbitterschokolade
8	Physalis

Zubereitung

Kekse grob zerbrechen und auf 4 Dessertschälchen verteilen. Mit dem Mandellikör beträufeln und aufsaugen lassen.

Puddingpulver mit 4 Esslöffeln Milch verquirlen. Restliche Milch mit dem Vanillezucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch gießen. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute köcheln lassen.

Weißer Schokolade hacken und unter den heißen Pudding rühren. Heißer Pudding in die 4 vorbereiteten Dessertschälchen füllen.

Die geraspelte Zartbitterschokolade mit einem Messer oder Sparschäler hobeln und die Splitter auf dem Pudding verteilen. Mit der Physalis garnieren.