



## | Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 14. September 2013 |

**Vorspeise: Rote Bete Carpaccio mit Edel-Räucherfischgaletten  
und Dill-Vinaigrette von Johann Lafer**

**Zutaten für vier Portionen:**

*Für die Edel-Räucherfischgaletten:*

1	Brötchen vom Vortag
50 ml	Milch
200 g	frisches Lachsfilet, küchenfertig ohne Haut und Gräten
100 g	geräucherten Lachs
1	Schalotte
2	junge Knoblauchzehen
1	rote Chilischote
50 g	Ingwer
10 ml	Sojasauce
1 Ei	Akazienhonig
1	Ei Größe M
8 Zweige	Koriander (4 Zweige zur Garnitur beiseite stellen)
2 Ei	Semmelbrösel
	feines Salz
	Chili aus der Mühle
25 ml	Pflanzenöl
2 Zweige	Thymian

*Für das Carpaccio:*

2 Stk.	große Rote Bete vorgegart je. ca. 300 g
70 ml	weißer Balsamico
50 g	Akazienhonig
100 ml	dunkler Traubensaft
2	reife Birnen
1	Zitrone
	feines Salz
	Chili aus.der Mühle

*Für die Dill- Vinaigrette:*

½ Bund	Dill
2	Schalotten
15 ml	weißen Balsamico
20 ml	hellen Geflügelfond
25 ml	angeröstetes Sesamöl
	Zucker
	feines Salz
	Chili aus der Mühle



50 g hellen geputzten Frisée  
1 Schale Gartenkresse

### **Zubereitung:**

Die Rinde des Brötchens abschneiden. Dann das Brötchen würfeln und in der Milch einweichen. Die beiden Lachssorten in feine Würfel schneiden.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili der Länge nach halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Ingwer schälen und ebenso in feine Würfel schneiden. Die Blättchen des Korianders von den Stielen zupfen, übereinander legen, einrollen und in feine Streifen schneiden.

Das fein geschnittene Lachsfilet mit eingeweichtem Brötchen, Schalotten, Knoblauch, Chili, Ingwer, Koriander, Sojasauce, Akazienhonig, Ei und Semmelbrösel in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Masse kräftig mit Salz und Chili würzen.

Aus der Masse nun acht gleichgroße Galetten (wie Frikadellen) formen, Das Pflanzenfett in der Pfanne erhitzen und die Galetten darin von beiden Seiten 3 - 4 Minuten braten. Mit abgezupften Blättchen vom Thymian vollenden.

Die Rote Bete mit Hilfe eines Hobels oder einer Brotschneidemaschine in gleichgroße Scheiben schneiden und mit einem Ring ausstechen. Balsamico, Honig, Traubensaft, wenig feines Salz und Chili aus der Mühle miteinander verrühren und über die Rote Bete-Scheiben laufen lassen. Danach herausnehmen, den Sud auf die Hälfte reduzieren, wieder zugeben und beiseite stellen.

Die Birnen schälen und der Länge nach bis zum Kern in gleichgroße Scheiben schneiden. Danach die Seite wenden und erneut bis zum Kern in Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben mit Zitronensaft benetzen, damit sie nicht braun werden und mit Salz würzen.

Den Dill von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln.

Aus Balsamico, Geflügelfond, Sesamöl, Zucker, Salz, Chili eine Vinaigrette erstellen und Dill sowie Schalottenwürfel zugeben.

Zum Anrichten Rote Bete-Birnenscheiben abwechselnd leicht übereinander lappend kreisrund auf die Teller legen und jeweils zwei Frikadellen mittig platzieren. Frisée und Gartenkresse auf das Carpaccio legen und mit Dill-Vinaigrette vollenden.



## **1. Hauptgang: Schweine-Krustenfilet auf süß-saurem Spitzkohl-Kürbis-Gemüse von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Portionen:**

#### *Für das Schweinefilet*

50 g	Schweinkrusten, Knabber-Fertigprodukt
80 g	Schweineschmalz, zimmerwarm
1	Eigelb
800 g	dickes Schweinefilet, ohne Haut und Sehnen
	feines Salz
	schwarzer Pfeffer
1 Ei	Butterschmalz

#### *Für das Gemüse:*

250 g	Hokkaido-Kürbis
1	rote Zwiebel
6-8	Spitzkohlblätter
1 Tl	gehackten Kümmel
2-3 El	Rapsöl
1 El	Zucker
2-3 El	Balsamico
75 ml	Fleischbrühe
50 g	Butter
4 Zweige	feine Blatt Petersilie

### **Zubereitung:**

Schweinekrusten in einen Beutel geben und mit einem kleinen Topf oder Nudelholz zerstoßen.

Das Schweineschmalz mit Eigelb und Krusten-Krümel vermischen. Die Masse in einen Frühstücksbeutel geben etwa 5 Millimeter dick flachdrücken und für 30 Minuten kalt stellen.

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und im erhitzten Butterschmalz rundum anbraten. Dann im Ofen bei circa 140°C bis 150°C ca. 15 Minuten rosa garen. Dabei das Fleisch gelegentlich wenden.

Das Filet aus dem Ofen nehmen und den Backofengrill auf 200 °C vorheizen.

Die Kruste auf das Fleisch legen und unter dem heißen Grill in circa 2 – 3 Minuten goldbraun gratinieren.

Den Kürbis samt Schale in dünne Scheiben hobeln, Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Spitzkohlblätter in mundgerechte Stücke schneiden.

Inzwischen Kürbis, Zwiebeln und Spitzkohl zusammen mit Kümmel in einer breiten Pfanne in heißem Öl etwa 3 Minuten anbraten. Mit Zucker bestreuen und das Gemüse leicht karamellisieren. Dann mit Essig ablöschen, Brühe dazu gießen, Butter unterschwenken, alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Zum Servieren das Filet in Tranchen schneiden. Das Gemüse mittig in die Teller verteilen, jeweils zwei Tranchen Filet darauf setzen und mit gezupfter Blatt Petersilie vollenden.



## **2. Hauptgang: Hähnchen-Saltimbocca mit Tomatennudeln von Horst Lichter**

### **Zutaten für vier Portionen:**

#### *Für die Tomatennudeln*

200 g	Spaghetti
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
300 g	Kirschtomaten
2 EL	Olivenöl
50 g	Tomatenmark
150 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

#### *Für das Hähnchen-Saltimbocca*

25 g	getrocknete Tomaten, in Öl
2 EI	Parmesan, frisch gerieben
25 g	grüne Oliven, ohne Stein
½	unbehandelte Zitrone
6 EI	Olivenöl
2	Hähnchenbrustfilets, à ca. 200 g
6 Scheiben	Parmaschinken
12	Salbeiblätter
2	Zitronen
	Salz, Pfeffer
½ Bund	Basilikum

### **Zubereitung:**

Spaghetti in reichlich, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen und beiseite stellen. Knoblauch und Zwiebel schälen und klein würfeln, Kirschtomaten halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, Tomatenmark zugeben und anrösten. Mit Gemüsefond ablöschen und die Kirschtomaten zugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten schmoren lassen.

Getrocknete Tomaten grob hacken und mit Parmesan, Oliven, etwas abgeriebener Zitronenschale, Salz, Pfeffer und 3 EI Olivenöl in einen Blitzhacker geben und fein zerkleinern. Von den Hähnchenbrustfilets die kleinen Filets abschneiden. Die großen Hähnchenbrustfilets in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nacheinander in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Plattiereisens dünn plattieren. Die kleinen Filets ebenfalls plattieren.

Den Parmaschinken quer halbieren. Je 1 TI Tomatenmasse auf die plattierten Fleischstücke streichen, mit je 1 Stück Schinken belegen und zur Hälfte zuklappen. Saltimbocca mit je 1 Salbeiblatt belegen und mit den Holzspießen verschließen. Saltimbocca von beiden Seiten mit 3 EI Öl beträufeln und in einer heißen Grillpfanne von jeder Seite etwa 5 Minuten braten.

Basilikum fein schneiden und unter die Tomatensauce rühren, Spaghetti zugeben und unter die Sauce schwenken. Tomatennudeln mit dem Saltimbocca anrichten.



**Dessert: Quark-Beeren-Trifle von Horst Lichter**

**Zutaten für vier Portionen:**

150 g	Zartbitterschokolade
125 g	weiche Butter
125 g	Zucker
1	Ei
150 g	Mehl
50 g	Kakaopulver
Je ½ TL	Natron und Fleur de sel
500 g	gemischte Beeren
50 g	Puderzucker
½	Zitrone, unbehandelt
500 g	Speisequark, (20 %)
3 EL	Vanillezucker
250 ml	Schlagsahne
	Kakaopulver zum Bestäuben

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Schokolade mit einem großen Messer grob hacken. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten cremig aufschlagen. Die Eier dazugeben und weitere 3 Minuten schlagen. Mehl, Kakao, Natron und Salz mischen und zusammen mit den Schokostückchen unter die Buttermasse rühren. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Den Teig dabei etwas platt drücken.

Die Cookies im Ofen etwa 12 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

Beeren verlesen, abbrausen und abtropfen lassen. Einige Beeren zur Dekoration beiseitelegen. Die Hälfte der restlichen Beeren mit dem Puderzucker fein pürieren und mit Zitronensaft verfeinern. Speisequark, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Schlagsahne steif schlagen und unter den Quark heben.

Schokocookies grob zerbröseln und mit dem Quark, den Beeren und dem Püree in Dessertschalen schichten. Mit Kakaopulver bestäuben und mit einigen Beeren garnieren.