



| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 8. Februar 2014 |

Vorspeise: ***Steckrüben-Schaumsüppchen mit Enten-Wan-Tan von Johann Lafer***

Zutaten für vier Portionen

Für das Schaumsüppchen:

1	Steckrübenknolle, ca. 350 g
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
1	Chilischote
50 g	frischer Ingwer
2 EL	Rapsöl
500 ml	Geflügelfond
200 ml	Schlagsahne
1 TL	fruchtiges Curry
	Salz, Chili aus der Mühle

Für die Wan Tan:

1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
20 g	frischer Ingwer
1	kleine rote Chilischote
100 g	geräucherte Entenbrust
100 g	gewolfte Entenfleisch (z.B. aus der Keule)
1 TL	süßer Senf
1	Eigelb
4 Blätter	Wan-Tan-Teig
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Pflanzenfett, zum Ausbacken
4 Zweige	Kerbel, zum Garnieren

Zubereitung

Für das Schaumsüppchen die Steckrübe schälen und in grobe Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Schote ebenso fein würfeln. Den Ingwer schälen und würfeln. Nun das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch zugeben und darin andünsten. Danach Steckrübenwürfel, Chili und Ingwer zufügen und für circa drei Minuten andünsten. Den Suppenansatz mit Fond ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Die Suppe nun mit geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Wenn die Steckrübe weich ist, alles mit einem Stabmixer fein pürieren und die Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen.

Zum Schluss die Suppe mithilfe eines Stabmixers aufschäumen und mit feinem Salz, Chili und fruchtigem Curry verfeinern.

Für die Wan-Tan-Füllung Schalotte, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und ebenso würfeln. Die geräucherte Entenbrust in Würfel schneiden.



Das gewolfte Entenfleisch sowie die geräucherte Brust mit den Schalotten-, Knoblauch-, Chili- und Ingwerwürfeln, sowie dem Senf in eine Schüssel geben, gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Hiernach die Füllung mittig auf den Wan-Tan-Teig legen. Die Ränder mit Eigelb einpinseln und die Randspitzen zusammenführen. Dann die Spitzen andrücken.

Kurz vor dem Servieren die Wan-Tan-Taschen kurz knusprig im erhitzten Pflanzenfett ausbacken und auf Küchenpapier zum Abtropfen legen. Die Teigtaschen zur aufgeschäumten Suppe geben und mit Kerbel vollenden.



1. Hauptgang: Wildschweingaletten mit Maronen-Gnocchi und Rosenkohlblättern von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen

Für die Wildschweingaletten:

½	altbackenes Brötchen
50 ml	lauwarme Milch
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
10 g	Butter
250 g	gewolfte Wildschweinfleisch (z.B. aus der Keule)
1	Ei, Größe S
1 TL	süßer Senf
2 EL	weiße Sesamsaat
30 g	Butterschmalz
20 g	frischer Ingwer
1	kleine rote Chilischote
	wenig Pflanzenöl, zum Einfetten der Ringe
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Gnocchi:

500 g	große mehlig kochende Kartoffeln
100 g	grobes Meersalz
250 g	Maronenpüree (alternativ: 250 g Maronen, vorgegart im Vakuum, mit 100 g Sahne zehn Minuten weichgaren und im Mixer fein pürieren)
150 g	Mehl
2	Eigelb, Größe M
50 g	frischer Parmesan
½ Bund	Blatt Petersilie
50 g	Butter
	Salz
	Muskatnuss
	Speisestärke zum Bearbeiten

Für den Rosenkohl:

300 g	Rosenkohl
2	Schalotten
50 g	Speck
25 g	Butter
4 Zweige	Blatt Petersilie
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Zweige	Blatt Petersilie
50 g	kalt gerührte Preiselbeeren

Zubereitung:

Für die Wildschweingaletten das Brötchen entrinden und klein würfeln. Die lauwarme Milch darüber gießen und die Brötchenwürfel zehn Minuten ziehen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Das Hackfleisch mit der Zwiebelmischung, dem Ei, Senf und eingeweichten Brötchen in eine Schüssel geben, gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



Aus der Hackmasse mithilfe eines Ringes und wenig Pflanzenöl acht gleichgroße Frikadellen formen, mit dem Sesam bestreuen und im zerlassenen Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Den Ingwer schälen und grob hacken. Die Chilischote entkernen und ebenfalls hacken. Beides mit in die Pfanne geben. Dann die Hitze reduzieren und die Frikadellen in fünf bis acht Minuten zu Ende garen.

Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und trockentupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, die Kartoffeln darauf legen und im Backofen bei 200 Grad circa eine Stunde garen. Danach die Kartoffeln halbieren, mit der Schnittseite in die Kartoffelpresse legen und durch drücken. Somit bleibt die Schale in der Presse. Danach die Schale entfernen und wieder so fortfahren, bis alle Kartoffeln aufgebraucht sind. Die gepressten Kartoffeln mit dem Maronenpüree, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig mischen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Zuletzt den Parmesan reiben und unterrühren.

Die Massen nun auf der Arbeitsfläche mithilfe von Stärke zu circa zwei Zentimeter dicken Rollen formen und mit einem Messer oder einer Teigkarte schräg in circa zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die fertigen Maronengnocchi in reichlich kochendes gesalzenes Wasser geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze vier bis fünf Minuten ziehen lassen. Die Petersilie von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Danach die Gnocchi in einer Pfanne mit geschmolzener Butter und zwei Esslöffeln Petersilie durchschwenken.

Den Rosenkohl putzen und die Blättchen rundherum abtrennen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Speck ebenso fein würfeln. Die Butter in einer breiten Pfanne erhitzen und Schalotten und Speck darin anbraten. Die Rosenkohlblättchen zugeben, mit Salz, Pfeffer würzen und die Blättchen leicht zusammen fallen lassen. Die Blattpetersilie von den Stielen zupfen, in feine Streifen schneiden und zum Schluss zum Rosenkohl geben.

Zum Servieren die Rosenkohlblättchen mittig auf die Teller legen und die Gnocchi darum verteilen. Jeweils zwei Galetten auf die Blättchen legen und das Gericht mit Blattpetersilie und Preiselberen vollenden.



2. Hauptgang: Hähnchenbrust in Rucolasauce mit Butternudeln von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen

Für die Hähnchenbrust:

4	Hähnchenbrustfilets
4	Scheiben Kernschinken
2 EL	Olivenöl

Für die Rucolasauce:

1	Zwiebel
100 ml	Weißwein
200 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
1 Bund	Rucola

Für die Nudeln:

250 g	Bandnudeln
30 g	Butter
200 g	Kirschtomaten
1 TL	Honig
2 EL	Olivenöl
	Muskatnuss
	grobes Meersalz
	Salz, Pfeffer aus der Gewürzmühle

Zubereitung

Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrüste darin von allen Seiten knusprig anbraten. Anschließend auf ein Gitter legen und im Backofen bei 140 Grad Umluft 10 bis 15 Minuten garen.

Für die Sauce die Zwiebel schälen, klein würfeln und im Bratenansatz anschwitzen. Danach mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Brühe und Sahne angießen und bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen. Den Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Den Salat kleinhacken und unter die Sauce rühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kirschtomaten mit Honig und Olivenöl beträufeln und mit grobem Meersalz bestreuen. Im Backofen unter dem Grill (circa 200 Grad) etwa fünf Minuten garen, bis sie aufplatzen. Die Bandnudeln in reichlich leicht gesalzenem Wasser bissfest garen, anschließend abgießen und in eine Pfanne geben. Die Butter zugeben und unterschwenken, mit Salz und Muskat würzen.

Die Bandnudeln mit der Rucolasauce und den Kirschtomaten auf Tellern anrichten. Die Hähnchenbrüste in Tranchen schneiden und auf die Bandnudeln legen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.



Dessert: Griespudding mit Zwetschgenkompott von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen

Für den Pudding:

250 ml	Milch
250 ml	Sahne
1	Vanilleschote
30 g	Zucker
100 g	Weichweizengrieß
1 Prise	Zimt

Für das Kompott:

200 ml	Rotwein
30 g	Zucker
½	Zitrone
1 EL	Speisestärke
300 g	Zwetschgen (TK)
50 g	Mandelblättchen
2 EL	Puderzucker

Zubereitung

Milch und Sahne in einen Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen und mit in den Topf geben. Die Vanilleschote aufbewahren). Zucker und Zimt zugeben und aufkochen. Nun den Grieß unterrühren und bei milder Hitze fünf Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Griespudding abschließend in vier Förmchen füllen und kalt stellen.

Für das Zwetschgenkompott den Saft der halben Zitrone auspressen. Rotwein mit Zucker, Zitronensaft und der Vanilleschote in einem Topf aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren und den Rotweinsud damit abbinden. Nun die Zwetschgen zugeben, ein bis zwei Minuten darin erwärmen und anschließend beiseite stellen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Puderzucker zugeben und die Mandeln darin karamellisieren lassen. Das Mandelkaramell danach auf Backpapier geben, verteilen und erkalten lassen.

Den Griespudding mit dem Mandelkaramell bestreuen und die Zwetschgen dazu servieren.