



**| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 11. Januar 2016
WH vom 6. September 2014 |**

Vorspeise: *Gebackene Doraden-Beignets auf Aprikosen-Pfirsich Chutney und Wildkräuter von Johann Lafer*



Zutaten für vier Portionen:

Für die Beignets:

2	Doradenfilets (ohne Gräten, je ca. 100 - 120 g)
2 EL	Sojasauce
1 EL	Akazienhonig
½	Limette
	Salz
	Chili, aus der Mühle
8-12	Schaschlik-Spieße
2	Eier
250 ml	Bier
40 g	Mehl
20 g	Speisestärke
	Mehl
	Pflanzenfett

Für das Aprikosen-Pfirsich-Chutney:

6	reife Aprikosen
1	reifer Pfirsich
20 g	frischer Ingwer
2	kleine rote Chilischoten
50 g	Akazienhonig
80 ml	Pfirsich-Essig
50 g	Aprikosenkonfitüre



2 EL körniger Dijon- Senf

Zum Anrichten:

50 g Wildkräutersalat je nach Saison (Knoblauchrauke, Pimpernelle,
Blutampfer)
Olivenöl
1 Limette
Salz

Zubereitung:

Doradenfilets in breite Streifen schneiden. Streifen mit Sojasauce, Akazienhonig, dem ausgepressten Saft der Limette, Salz und Chili aus der Mühle würzen und in Mehl wenden.

Eier, Bier, Mehl und Speisestärke verrühren. Filets wie kleine Segel auf die Schaschlik-Spieße aufspießen, durch den Teig ziehen und im erhitzten Pflanzenfett drei bis vier Minuten knusprig backen.

Aprikosen und Pfirsich halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischoten halbieren. Honig erwärmen und Ingwer und Chili darin andünsten. Aprikosen und Pfirsich zugeben und karamellisieren.

Mit Pfirsich- Essig ablöschen und Konfitüre zugeben. Dabei gelegentlich rühren. Dann Senf zugeben, würzen und abkühlen lassen.

Das Chutney mittig platzieren. Den Wildkräutersalat würzen und darum verteilen. Mit Beignets vollenden.



1. Hauptgang: ***Rinderfilet im Kräuter-Schinkenmantel mit gebratener Polenta und Paprikacreme von Johann Lafer***



Zutaten für vier Portionen:

Für das Rinderfilet:

- 12 Scheiben dünn geschnittenes Rinderfilet
- 12 Zweige Oregano
- 2 EL süßer Senf
- 12 Scheiben Parmaschinken
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Kräuter (Thymian, Rosmarin, Lorbeer)

Für die Polenta:

- 150 g Geflügelfond
- 75 g Polenta (Maisgries)
- 2 EL Thymianblättchen
- 25 g Butter
- Salz
- Chili, aus der Mühle

Für die Paprikacreme:

- 2 rote Paprika
- 200 g Schalotten
- 1 EL Akazienhonig
- Speisestärke
- Salz
- Chili, aus der Mühle



Zum Anrichten:

Olivenöl
Majoran Zweige

Zubereitung:

Für das Filet: Oregano von den Stielen zupfen. Die Scheiben mit süßem Senf bestreichen, Blättchen darauf streuen und einschlagen.

Mit Schinken umwickeln und mit jeweils ein bis zwei Zahnstochern fixieren.

Pflanzenöl erhitzen, Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten zwei bis drei Minuten scharf anbraten. Danach Kräuter zugeben, durchschwenken und ohne Hitze vier bis fünf Minuten ruhen lassen.

Für die Polenta: Geflügelfond zum Kochen bringen und Polenta und Thymianblättchen einrühren.

Anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben, circa einen Zentimeter dick aufstreichen und kalt werden lassen.

Danach in Ecken schneiden und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Chili würzen.

Paprika entkernen, vierteln und in Streifen schneiden. Schalotten schälen, halbieren und ebenso schneiden. Honig erhitzen beides zugeben, mit Salz und Chili würzen und langsam einkochen lassen.

Gegebenenfalls mit Stärke bestäuben und dann fein pürieren.

Zum Servieren die Paprikacreme auf die Teller verteilen und das Filet darauf legen.

Polenta-Ecken darauf verteilen und mit Majoran und Olivenöl vollenden.



2. Hauptgang: *Filet-Champignon-Pfanne mit Kartoffeltalern von Horst Lichter*



Zutaten für vier Portionen:

Für die Champignonpfanne:

500 g	Schweinefilet
250 g	Champignons
2	rote Zwiebeln
2 EL	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer
	Cayennepfeffer
50 ml	weißer Portwein
100 ml	Fleischbrühe
2 EL	Crème fraîche
½	Bund Petersilie

Für die Taler:

500 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 TL	getrockneter Majoran
2 EL	Rapsöl
25 g	Butter

Zubereitung:

Fleisch in Würfel schneiden, Pilze putzen und je nach Größe halbieren. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.

Rapsöl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin kräftig anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.



Champignons und Zwiebeln in den Bräter geben und ebenfalls kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Portwein angießen und verkochen lassen. Fleischbrühe und Crème fraîche zugeben, verrühren und zwei bis drei Minuten köcheln lassen.

Fleisch in die Sauce legen und auf kleiner Flamme garziehen lassen. Nochmals mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter klein hacken und zuletzt unter das Fleisch mischen.

Für die Taler: Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Masse mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, portionsweise die Kartoffelmasse hineingeben und zu runden Talern formen. Von beiden Seiten goldbraun braten. Butter zugeben und die Taler darin nachbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Anrichten die Taler auf Tellern verteilen und das Fleisch mit der Sauce dazu anrichten.



Dessert: *Marillenkompott mit Rosinenbrot und Ricottacreme von Horst Lichter*



Zutaten für vier Portionen:

Für das Kompott:

350 g Marillen
50 g Zucker
100 ml Weißwein
½ Vanilleschote
1 TL Speisestärke

Für das Brot:

4 Scheiben Rosinenbrot
30 g Butter

Für die Creme:

250 g Ricotta
2 EL Honig
½ Zitrone
150 g Schlagsahne

Zum Anrichten:

Minze



Zubereitung:

Für das Kompott: Marillen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.

Speisestärke mit zwei Esslöffeln Weißwein verrühren. Zucker in einem Topf karamellisieren und restlichen Weißwein angießen, Vanilleschote auskratzen und das Mark zufügen. Alles köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sud mit der Stärke abbinden, Marillenspalten zugeben und eine Minute darin garen.

Kompott zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen.

Rosinenbrot mit Butter bestreichen und im Ofen Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze zwei bis drei Minuten rösten.

Ricotta mit dem Honig und dem Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen und unter den Ricotta heben.

Rosinenbrot auf einen Teller geben, die Ricottacreme dick auf das Brot streichen und das Marillenkompott darauf verteilen. Mit frischer Minze garnieren.