

## | Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 04. Oktober 2014 |



### **Vorspeise: Lachs-Spinat-Röllchen mit Blattsalat von Horst Lichter**

#### **Zutaten für vier Portionen:**

##### *Für die Röllchen:*

100 g	TiefkühlSpinat
6	Eier
100 ml	Milch
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
30 g	Butter
200 g	Räucherlachs in Scheiben
100 g	Crème fraîche
½	Zitrone
1 Bund	Schnittlauch

##### *Für den Salat:*

1	Kopfsalat
2 EL	Weißweinessig
2 EL	Rapsöl
1 TL	Senf
	Zucker

#### **Zubereitung:**

Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken, mit den Eiern und der Milch in einen hohen Mixbecher geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und eine Kelle Spinat-Ei-Mischung hineingeben. Durch Schwenken in der Pfanne verteilen, so dass ein Pfannkuchen entsteht. Auf beiden Seiten goldgelb backen und beiseitelegen.

So fortfahren, bis 8 Spinatpfannkuchen entstanden sind.

Jeden Spinatpfannkuchen mit Lachs belegen und aufrollen. In Röllchen schneiden und auf Tellern anrichten.

Schnittlauch fein schneiden. Crème fraîche mit dem Saft der Zitrone und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Aus Essig, Senf und Öl ein Dressing anrühren, mit Zucker und Salz würzen.

Den Salat damit marinieren und zwischen den Röllchen anrichten. Mit einigen Tupfen Crème fraîche garnieren.



**1. Hauptgang:            *Knusprig gebratener Zander mit Paprika-Gnocchi von Horst Lichter***

**Zutaten für vier Portionen:**

*Für den Fisch:*

4 à 200 g	Zanderfilets mit Haut
2 EL	Mehl
2 EL	Rapsöl
20 g	Butter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

*Für die Gnocchi:*

2	Paprikaschoten (rote und gelbe)
2 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
1 EL	Ajvar (mild)
½ Bund	Petersilie
250 g	frische Kartoffelgnocchi

*Zum Anrichten:*

50 g	Parmesan
------	----------

**Zubereitung:**

Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl abschütteln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets auf der Hautseite bei mittlerer Hitze darin anbraten. Sobald die Haut goldbraun und knusprig ist, die Butter zugeben, Pfanne vom Herd nehmen und die Filets gar ziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und klein hacken. Paprikaschoten putzen, waschen und entkernen. Schoten in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. Beides in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ajvar unterrühren und die gehackte Petersilie zugeben.

Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und die Gnocchi zugeben. Das Wasser aufwallen lassen, wenn die Gnocchi nach oben steigen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und zum Paprikagemüse geben.

Paprikagnocchi auf Tellern anrichten und den Zander darauf geben. Mit Petersilienblättern und gehobeltem Parmesan bestreuen.



## **2. Hauptgang: Kalbsroulade mit Kürbisfüllung auf Pilznudeln von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Portionen:**

#### *Für die Rouladen:*

1 Bund	glatte Petersilie
150 g	Hokkaidokürbis
2	Eigelbe
700 g	Kalbsfilet aus der Mitte
1–2 EL	Dijon-Senf
2 TL	Currypulver
1–2 EL	Oliveneröl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

#### *Für die Nudeln:*

250 g	frische Bandnudeln
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
25 g	Butter
300 g	gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Austernseitlinge, Champignons)
100 ml	Kalbsfond
100 g	Schlagsahne
	Schnittlauch

### **Zubereitung:**

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Kürbis waschen, entkernen und grob raspeln. Kürbis und Eigelbe mischen.

Kalbsfilet flach aufschneiden, leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit Senf bestreichen, mit der Kürbismischung bestreichen und mit Currypulver und der Petersilie bestreuen. Roulade von der Längsseite einrollen und mit Küchengarn binden. Roulade von außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Oliveneröl in einer großen Pfanne erhitzen. Roulade rundherum anbraten, dann auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 120 °C) etwa 20-30 Minuten garen. Küchengarn von der Roulade lösen und die Roulade in Scheiben scheiden.

Bandnudeln in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente garen. Abgießen und kurz beiseite stellen.

Knoblauch und Schalotten schälen und klein würfeln. Pilze putzen und in Stücke schneiden und in der heißen Butter anbraten, Schalotten und Knoblauch zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsfond und Sahne angießen, sämig einkochen lassen. Pilze unter die Nudeln heben. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter die Sauce heben.

Nudeln mit den Steinpilzen zusammen mit dem Kalbsfilet anrichten.



## **Dessert:      *Baklava Bonbons mit Gewürzananas von Johann Lafer***

### **Zutaten für vier Portionen:**

#### *Für die Bonbons:*

60 g	Pistazienkerne
1 EL	Vanillezucker
1 Packung	Filoteig (250g)
125 g	Butter
125 g	Zucker
½	unbehandelte Zitrone
½	unbehandelte Orange
½	Vanilleschote

#### *Für die Ananas:*

½	Ananas
50 g	brauner Zucker
50 ml	Weißwein
1	Vanilleschote
1	Zimtstange
2	Sternanis
2	Nelken

#### *Zum Anrichten:*

Minze

### **Zubereitung:**

Die Pistazien mit dem Vanillezucker in eine Küchenmaschine geben und fein zerhacken. Von der Mischung ca. 2 EL für die spätere Garnitur beiseitelegen.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Teigblätter mit Butter bestreichen, jeweils drei Blätter übereinanderlegen, Blätter halbieren und gleichmäßig mit der Pistazienmischung bestreuen. Das Blatt aufrollen und die Ränder zusammendrehen. Bonbons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Bonbons mit Butter bepinseln. Backofen auf 200 °C vorheizen, Bonbons etwa 10-12 Minuten backen.

Inzwischen Zucker mit 150 ml Wasser in einen Topf geben. Vanilleschote, die abgeriebene Schale der Orange und Zitrone sowie der Saft der Zitrone zufügen und alles 4-5 Minuten kochen lassen.

Baklava Bonbons aus dem Ofen nehmen, ca. 5 min. ruhen lassen, dann den Sirup darüber verteilen und aufsaugen lassen. Jeweils etwas von den beiseite gestellten Pistazien auf jedes Bonbon verteilen.

Ananas schälen, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Gewürze zugeben und mit Weißwein ablöschen. Ananaswürfel zufügen und darin kurz erwärmen. Ananaskompott abkühlen lassen.

Minze klein schneiden und unter das Kompott rühren. Baklava Bonbons mit der Ananas anrichten.