

## | Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 11. Oktober 2014 |



### **Vorspeise: Waldpilzterrine mit Kräuterschmand von Horst Lichter**

#### **Zutaten für vier Portionen:**

##### *Für die Terrine:*

1 Bund	gemischte Kräuter
1	Zwiebel
1	große Kartoffel (festkochend)
700 g	gemischte Waldpilze
20 g	Butter
100 ml	Weißwein
600 ml	Gemüsebrühe
8	Scheiben Bacon
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

##### *Für den Schmand:*

200 g	Schmand
½	Zitrone
	Cayennepfeffer

#### **Zubereitung:**

Kräuter abbrausen, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Die Kräuterstiele zusammenbinden und beiseitelegen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Kartoffel schälen und würfeln. Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Butter in einem großen Bräter erhitzen und Zwiebeln und Kartoffeln darin anbraten. Pilze zugeben und ebenfalls kurz mitbraten. Kräuterstiele zugeben. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Mit Gemüsebrühe auffüllen, leicht salzen und pfeffern. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Die Baconscheiben in eine kalte Pfanne legen, auf den Herd stellen, bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und knusprig braten.

Die gehackten Kräuter mit dem Schmand und dem Zitronensaft verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Waldpilzterrine in tiefen Tellern anrichten, je einen Klecks Kräuterschmand darauf geben und eine Baconscheibe hineinstecken.



## **1. Hauptgang: Lachsfilet mit Senfkruste auf Spinatnudeln von Horst Lichter**

### **Zutaten für vier Portionen:**

#### *Für den Lachs:*

4	Lachsfilet ( ohne Haut, à 200 g)
2 EL	Semmelbrösel
2 EL	Olivenöl
1	Eigelb
1 EL	Honigsenf
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

#### *Für die Nudeln:*

250 g	frische Bandnudeln
2 EL	Olivenöl
250 g	frischer Spinat
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
200 ml	Sahne
	Muskatnuss

### **Zubereitung:**

Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Semmelbrösel mit Olivenöl, Eigelb, Honigsenf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Lachsfilets in eine Auflaufform legen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Paste darauf streichen.

Im Backofen bei 160°C Ober-/Unterhitze 15 Minuten überbacken. 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, leicht salzen und die Bandnudeln darin al dente garen. Anschließend abgießen und mit 2 Esslöffeln Olivenöl mischen.

Spinat abrausen und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Spinat zugeben, Sahne auffüllen, aufkochen lassen. Den Spinat zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Bandnudeln zum Spinat geben und darin erwärmen.

Spinatnudeln auf Tellern anrichten und je ein Lachsfilet darauf legen.



## **2. Hauptgang: Reh-Rouladen mit Pilzen und Semmelknödeln von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Portionen:**

#### *Für die Rouladen:*

8	große Wirsingblätter
500 g	Wildfleisch vom Reh (Keule oder Schulter)
½ Bund	glatte Petersilie
2	Knoblauchzehen
250 g	gemischte Pilze (z.B. Pfifferlinge, Seitlinge, Champignons)
1 EL	Butter
2 TL	Wildgewürz (Wacholder, Piment, Zimt, Nelken, Kreuzkümmel, Sternanis)
1	Ei
3	Schalotten
50 g	Butterschmalz
150 ml	Weißwein
300 ml	Wildfond
2-3	Lorbeerblätter
3	Thymianzweige
2	Rosmarinzweige
1 EL	Wacholderbeeren
100 ml	Sahne
25 g	Butter

#### *Für die Knödel:*

1 Bund	glatte Petersilie
250 g	altbackene Brötchen
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
20 g	Butter
200 ml	Milch
2	Eier
	Muskatnuss
30 g	Butter
2-3 EL	Semmelbrösel
	Salz
	Pfeffer

#### *Zum Anrichten:*

2 EL	Preiselbeermarmelade aus dem Glas
------	-----------------------------------

### **Zubereitung:**

Die Wirsingblätter in sprudelnd kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen, anschließend mit einem Sieblöffel herausheben und in eiskaltem Wasser abschrecken. Die mittlere Blattrippe heraus schneiden.

Rehfleisch abbrausen, trocken tupfen und durch den Fleischwolf drehen. Petersilie abzupfen, 1 Knoblauchzehe schälen. Beides zusammen fein hacken. Pilze putzen (nicht waschen!) und würfeln.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Pilze darin zusammen mit der Knoblauch-Petersilien-Mischung etwa 1 min. andünsten. Dann mit dem Wildhackfleisch in eine Schüssel geben. Wildgewürz und Ei hinzufügen. Alles gründlich vermischen.

Die Wirsingblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Die Füllung auf die Blättermitte verteilen, dann seitlich einschlagen, aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

Die Schalotten und die zweite Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Rouladen darin unter mehrmaligem Wenden anbraten.

Schalotten und Knoblauch im Bräter goldbraun anbraten. Das Ganze mit Wein ablöschen, Fond, Kräuter und Wacholderbeeren zufügen. Wirsingrouladen mit Salz, Pfeffer würzen. Bräter mit einem Deckel verschließen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten schmoren.

Fertig gegarte Wirsingrouladen aus der Soße nehmen, diese um die Hälfte einkochen, dann durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und Sahne zugeben. Nochmals aufkochen. Kalte Butter nach und nach unterrühren, Soße mit Salz, Pfeffer kräftig abschmecken.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die altbackenen Brötchen ohne Rinde klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit der Milch ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen. Die heiße Milchmischung über die Brötchenwürfel gießen.

Die Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hälfte der Petersilie zugeben. Alles gut mischen und 10 Minuten durchziehen lassen.

Aus der Masse Knödel formen und in leicht siedendem Wasser 10 Minuten gar ziehen lassen.

Butter und Semmelbrösel in einer Pfanne rösten, restliche Petersilie zugeben und die fertig gegarten Knödel darin schwenken.

Die Rouladen mit der Sauce, den Preiselbeeren und den Semmelknödeln auf Tellern anrichten.



**Dessert: Zwetschgen-Piroggen mit Zimteis und weißer Schokoladensauce von Johann Lafer**

**Zutaten für vier Portionen:**

*Für das Eis:*

500 ml	Milch
150 g	Zucker
4	Zimtstangen
500 ml	Schlagsahne
4	Eier
4	Eigelb

*Für die Piroggen:*

400 g	Mehl
21 g	Hefe (1/2 Würfel)
200 ml	Milch
1 TL	Zucker
50 g	Butter
1	Ei
4 EL	Pflaumenmus
1	Eigelb
1 EL	Sahne
200 ml	Sahne
	Salz

*Für die Soße:*

200 g	Weißer Schokolade
2 cl	Orangenlikör

**Zubereitung:**

Milch, Zucker, Zimtstangen und Schlagsahne in einem Topf aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen und die Zimtstangen entfernen.

Eier und Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen.

Bei einer Temperatur von 75-80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen, durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und darin auflösen. 1/3 vom Mehl und den Zucker zufügen und zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

Das restliche Mehl in eine Knetschüssel geben. Weiche Butter, Ei und eine Prise Salz zugeben. Den aufgegangenen Vorteig zufügen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine (oder dem Knethaken des Handmixers) zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig etwa 5 mm dick auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ausrollen.

Runde Teigfladen (etwa 10 cm Ø) ausstechen. Eigelb mit 1 EL Sahne verquirlen.

In die Mitte jedes Fladens einen Teelöffel Pflaumenmus geben, Teigländer mit verquirltem Ei bestreichen und den Teig halbkreisförmig zusammenklappen. Rand mit einer Gabel festdrücken. Piroggen nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Piroggen mit dem Ei einpinseln und im Ofen in etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Für die Schokoladensauce die Sahne aufkochen und die gehackte Schokolade darin schmelzen. Mit Orangenlikör verfeinern.

Zum Anrichten die Piroggen auf Teller geben, mit der Sauce beträufeln und je eine Kugel Eis dazu servieren.