

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 6. Dezember 2014 |



Vorspeise: Lachscreme auf Röstbaguette mit Radicchio-Orangensalat von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen

Für die Lachscreme:

250 g Räucherlachs
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Stiele Dill
2 EL Schmand
½ Zitrone
8 Scheiben Baguette
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer, aus der Mühle

Für den Radicchio-Orangensalat:

1 Radicchio
2 Orangen
2 EL Olivenöl
1 TL Honig
1 TL Senf
Salz
Pfeffer, aus der Mühle

Zum Anrichten:

1 TL Rosa Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zunächst den Räucherlachs klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls klein würfeln. Dill fein schneiden. Gemeinsam mit dem Schmand zum Lachs geben. Danach die halbe Zitrone auspressen. Mit dem Zitronensaft und Pfeffer würzen. Alles vermischen und kalt stellen. Die Baguette-scheiben auf ein Backblech legen, mit vier Esslöffeln Öl beträufeln und im vorgeheizten Backofen in etwa fünf bis acht Minuten knusprig backen.

Radicchio putzen, in Stücke zupfen, waschen und trocken schleudern. Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist. Die Filets heraustrennen und den Saft dabei auffangen. Fruchtfleischreste ebenfalls auspressen. Orangenfilets und Radicchio in eine Schüssel geben. Orangensaft mit Honig, Senf und einer Prise Salz



verrühren. Olivenöl zugeben und unterschlagen. Das Dressing zum Salat geben und gut unterheben.

Den Salat auf Tellern anrichten. Die Lachscreme auf die Baguettescheiben streichen und mit dem Rosa Pfeffer bestreuen. Zum Salat servieren.



1. Hauptgang: Gedämpfte Forellenfilets auf scharfen Spaghetti von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen

Für die Forellenfilets:

- 1 Limette
- 4 Forellenfilets, mit Haut
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kräuter der Provence
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Für die scharfen Spaghetti:

- 250 g Spaghetti
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Chilischote
- 1 rote Zwiebel
- 50 g Bacon
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 50 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle

Zum Anrichten:

Basilikum

Zubereitung

Spaghetti in reichlich kochendem, leicht gesalzenem Wasser bissfest garen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Danach die Limette in Scheiben schneiden. Forellenfilets in einem Dämpfeinsatz auf die Limettenscheiben legen, mit den Kräutern der Provence und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Weißwein und Gemüsebrühe in einen passenden Topf geben, aufkochen und den Dämpfeinsatz darüber setzen. Die Knoblauchzehen halbieren und hinzugeben. Hitze reduzieren, so dass der Sud nur leicht simmert. Forellenfilets bei geschlossenem Deckel sieben bis neun Minuten dämpfen.

Für die scharfen Spaghetti die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Chilischote halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Bacon in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Bacon und Chili darin anbraten. Tomatenmark zugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen und die Kirschtomaten zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minute köcheln lassen. Spaghetti unterschwenken.

Spaghetti in tiefen Tellern anrichten, je ein Forellenfilet darauf legen und mit frisch gezupftem Basilikum bestreuen.



2. Hauptgang: Wiener Schnitzel mit Kürbis-Bratkartoffeln und Steirischem Gurkensalat von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen

Für die Kürbis-Bratkartoffeln:

- 300 g festkochende Kartoffeln (z. B. La Ratte oder Bamberger Hörnchen)
- 300 g Hokkaidokürbis
- 3 Schalotten
- 60 g durchwachsener Speck (in dünne Scheiben geschnitten)
- ½ Bund glatte Petersilie
- 30 g Butterschmalz
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle

Für die Wiener Schnitzel:

- 4 Schnitzel von der Kalbsoberschale, à ca. 120 g
- 2 Eier
- 2 EL geschlagene Sahne
- 50 g Mehl
- 150 g Semmelbrösel
- 200 g Butterschmalz
- etwas Öl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für den Steirischen Gurkensalat:

- 1 rote Zwiebel
- 1 Salatgurke
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Kürbiskernöl
- 3 Stiele Dill
- 2 EL Kürbiskerne
- Zucker
- Salz

Zubereitung

Für die Kürbis-Bratkartoffeln die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf, knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten weich garen. Anschließend abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln nach Belieben halbieren oder in Stücke schneiden. Danach den Kürbis waschen und entkernen. Das Kürbisfleisch erst in Scheiben, anschließend in Stücke schneiden. Schalotten schälen und würfeln. Speck klein würfeln. Petersilie abbrausen und fein schneiden.

Butterschmalz in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Kürbis darin goldbraun anbraten.



Speck zugeben und so lange mitbraten, bis er schön kross ist. Schalotten und die Butter zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere zwei bis drei Minuten braten lassen. Petersilie kurz vor dem Servieren unterschwenken.

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien, welche vorher leicht mit etwas Öl eingerieben wurden, dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier und die halbsteif geschlagene Sahne mit Hilfe einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Salzen und pfeffern. Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel schwimmend von beiden Seiten goldgelb ausbacken, dabei die Pfanne schwenken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Steirischen Gurkensalat die rote Zwiebel schälen und würfeln. Die Gurke ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit etwas Salz kneten. Fünf Minuten ziehen lassen und das entstandene Wasser abgießen. Die Gurken und Zwiebeln mit dem Weißweinessig, Kürbiskernöl, etwas Zucker und dem gehackten Dill abschmecken. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und über den Salat streuen.

Zum Anrichten die Kürbis-Bratkartoffeln auf einer Platte verteilen. Die Schnitzel darauf legen und den Salat dazu servieren.



Dessert: Lebkuchenbrownie mit Vanillekumquats und Portweinsabayon von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen

Für den Lebkuchenbrownie:

150 g	Zartbitterschokolade
100 g	Butter
3	Eier
2 EL	Vanillezucker
1 EL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz
75 g	Crème fraîche
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Haselnüsse, grob gehackt

Für die Vanillekumquats:

200 g	Kumquats
50 g	Zucker
1	Vanilleschote
150 ml	Weißwein

Für die Portweinsabayon:

3	Eigelbe
30 g	Zucker
50 ml	weißer Portwein

Zum Anrichten:

Minze
Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Lebkuchenbrownie die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen lassen. Eier mit Vanillezucker, Lebkuchengewürz und einer Prise Salz in einer Küchenmaschine circa fünf Minuten cremig-schaumig schlagen. Dann Crème fraîche und flüssige Schokoladenbutter unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den Haselnüssen unterheben. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (circa 20 x 30 cm) gießen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen.

Danach die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Große Kerne dabei entfernen. Kumquatscheiben in kochendem Wasser zweimal blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen.



Zucker in einem Topf karamellisieren, Kumquats, Vanillemark und ausgekratzte Schote zugeben, mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Bei milder Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Vanilleschote entfernen und das Kompott abkühlen lassen.

Für die Portweinsabayon Eigelbe mit Zucker und Portwein in eine Schüssel geben und verrühren. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und dickschaumig aufschlagen. Sobald ein standfester Schaum entstanden ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch eine bis zwei Minuten weiter schlagen.

Zum Anrichten die Brownies in Würfel schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Die Vanillekumquats auf den Browniewürfeln verteilen und mit dem Sud tränken. Zuletzt die Sabayon darauf verteilen und mit Minzspitzen garnieren.