



| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 16. August 2016 | (WH vom 5. Oktober 2013)

Vorspeise: Wildessenz mit Waldpilze-Crêperöllchen von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen

Für die Essenz:

500 g	Hackfleisch vom Wild, aus der Keule
200 g	Wurzelgemüse, klein gewürfelt
3	Eiweiß
5	Wacholderbeeren
5	Pfefferkörner
3-4	Nelken
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Majoran
2 Zweige	Rosmarin
2	Lorbeerblätter
1,5 Ltr.	kräftiger Wildfond, eiskalt

Für die Crêpe:

50 g	Mehl
150 ml	Milch
2	Eier
100 g	Hackfleisch vom Wild, aus der Keule
75 ml	eiskalte Sahne
300 g	gemischte Waldpilze (Steinpilze, Herbsttrompeten, Pfifferlinge, etc.)
2	Schalotten, gewürfelt
30 g	Butter
2 Zweige	Petersilie
½ Bund	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Essenz das Wildhackfleisch mit dem klein gewürfelten Gemüse, Eiweiß, Kräutern und Gewürzen in einer Schüssel gründlich vermischen. Die Mischung mit eiskalter Wildbrühe in einen Topf geben und unter vorsichtigem Rühren langsam aufkochen, dann bei milder Hitze etwa eine Stunde ziehen lassen. Dabei nicht mehr rühren. Zum Schluss die Wild-Essenz durch ein Leinentuch in einen anderen Topf gießen, aufkochen lassen und mit Salz abschmecken.

Für die Crêpe das Mehl mit Milch, Eiern und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Ein Drittel vom Teig in eine große beschichtete Pfanne mit etwas heißem Butterschmalz gießen und gleichmäßig dünn verteilen. Den Teig anstocken lassen, danach den Crêpe wenden und weitere 30 Sekunden backen. Den restlichen Teig zu weiteren Crêpes verarbeiten.

Das Wildfleisch mit Sahne in einem Mixer fein pürieren und kalt stellen. Die Pilze putzen, klein würfeln und mit Schalotten in heißer Butter glasig dünsten. Dann abkühlen lassen. Die Blattpetersilie in feine Streifen schneiden. Die Pilze mit der Wildfleischfarce und der Petersilie vermischen. Die Masse kräftig salzen und pfeffern. Die Crêpes gleichmäßig dünn mit der Pilzmischung bestreichen, aufrollen und straff zuerst in Frischhaltefolien, dann in Alufolie zu einem Bonbon einwickeln.

Die Crêpes für circa zwölf Minuten in circa 80 Grad heißem Wasser sanft garen.

Zum Garnieren den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Crêpe-Rollen in Stücke schneiden und in tiefe Teller verteilen. Die Essenz darüber gießen und mit feinen Schnittlauchröllchen vollenden.



1. Hauptgang: Rehgeschnetzeltes mit Wirsingschmarrn von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen

Für das Geschnetzelte:

400 g	Rehfleisch aus der Keule
2	lila Gemüsezwiebeln
150 g	Kräuterseitlinge
25 g	Butterschmalz
4 Zweige	Thymian
50 ml	Holundersaft
150 ml	Wildfond
1 EL	Heidelbeermarmelade
50 g	Heidelbeeren
1 EL	Crème fraîche
	etwas angerührte Speisestärke
	feines Salz
	Chili aus der Mühle

Für den Wirsingschmarrn:

200 g	festkochende Kartoffeln, vom Vortag
100 g	durchwachsener Speck
200 g	feine Wirsingblätter, ohne Strunk
80 g	Butter
4	Eier (Kl. M)
125 ml	Milch
120 g	Mehl
1 EL	saure Sahne
50 g	Butterschmalz
½ Bund	Schnittlauch
1	Muskatnuss
4 Zweige	Blattpetersilie
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Rehfleisch gegen die Faser in Streifen schneiden. Die Gemüsezwiebel schälen, halbieren und mit der Faser in Streifen schneiden. Die Kräuterseitlinge abbürsten und je nach Größe vierteln oder sechsteln.

Das Butterschmalz in einer breiten Pfanne erhitzen und zuerst das Rehfleisch heiß darin anbraten, danach heraus nehmen und mit Salz und Chili würzen. Anschließend in derselben Pfanne die Pilze anbraten, mit Salz würzen und erneut herausnehmen.

Jetzt die Zwiebel anbraten, die Kräuterseitlinge sowie die abgezupften Blättchen vom Thymian. Mit Holundersaft ablöschen und mit Wildfond aufkochen. Den Sud leicht einkochen lassen, das Rehfleisch wieder zugeben und für sechs bis acht Minuten bei mittlerer Temperatur sanft darin ziehen lassen. Die Marmelade und die Heidelbeeren ebenfalls zugeben und das Ganze mit Crème fraîche verfeinern (gegebenenfalls mit ein wenig Stärke abbinden). Zum Schluss mit Salz und Chili abschmecken.

Für den Schmarrn die gekochten Kartoffeln schälen und grob raspeln. Den Speck fein würfeln, den Wirsing putzen, waschen und fein würfeln.

30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Wirsing- und Speckwürfel darin goldbraun anbraten und herausnehmen. Die Eier trennen. Die Eigelbe in eine große Schüssel geben, das Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen.

Milch und Eigelb mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl und saure Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß und eine Prise Salz



mit einer Küchenmaschine steif schlagen und anschließend mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben.

Das Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Die Kartoffelraspel und Speckmischung darüber verteilen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und den Schmarren 10 bis 15 Minuten fertigbacken (Umluft 160 Grad). Danach mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. 50 Gramm Butterflocken darüber verteilen und den Schmarren darin schwenken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Schmarren damit bestreuen.

Zum Servieren das Rehgeschnetzelte auf vier vorgewärmte Teller verteilen, den Wirsingschmarrn dazu reichen und mit Blattpetersilie vollenden.



2. Hauptgang: Kräuterhähnchen mit gebratener Polenta und Paprikagemüse von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen

Für das Hähnchen:

4	Hähnchenschenkel
2 Zweige	Rosmarin
5 Stiele	Thymian
4 Stiele	Salbei
1	Knoblauchzehe
100 ml	Olivenöl
1 TL	rosenscharfes Paprikapulver
1 TL	Salz

Für die Polenta:

400 ml	Gemüsebrühe
200 g	Polentagrieß, instant
30 g	Butter
50 g	frisch geriebener Parmesan
	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

2	rote Paprika
2	gelbe Paprika
1	rote Zwiebel
30 g	Butter
1 TL	Zucker
100 ml	Gemüsebrühe
100 g	Semmelbrösel
3 EL	Olivenöl

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Rosmarinnadeln, Thymian- und Salbeiblätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Olivenöl mit Kräutern, Knoblauch, Salz und Paprikapulver mischen. Die Hähnchenschenkel mit einem scharfen Messer mehrmals tief einschneiden, in eine Auflaufform legen und großzügig mit der Kräutermischung bestreichen. Im Backofen 30 bis 40 Minuten goldbraun und knusprig braten.

Die Gemüsebrühe aufkochen, mit Salz würzen und die Polenta einrühren. Unter Rühren fünf Minuten köcheln lassen, danach 30 Gramm Butter und den Parmesan untermischen und in eine Auflaufform streichen. Abkühlen lassen.

Die Paprika waschen, putzen und in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Paprika und Zwiebeln darin anbraten. Mit Zucker bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe angießen und das Gemüse bei milder Hitze weich schmoren.

Die ausgekühlte Polenta in Würfel schneiden, in Semmelbröseln wenden und in einer Pfanne in zwei bis drei Esslöffeln Olivenöl goldbraun und knusprig braten. Zum Anrichten die Polentawürfel und Paprikagemüse auf Tellern verteilen. Je ein Hähnchenschenkel dazulegen und mit dem entstandenen Sud beträufeln.



Dessert: Zwetschgenschlupfer mit Vanillesauce von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen

Für den Schlupfer:

3	Milchbrötchen, vom Vortag
150 ml	Milch
100 ml	Schlagsahne
3	Eier
50 g	Zucker
½ TL	gemahlener Zimt
1 Prise	Salz
300 g	Zwetschgen (frisch oder tiefgekühlt)
50 g	Pflaumenmus

Für die Vanillesauce:

250 ml	Milch
250 ml	Sahne
100 g	Zucker
1	Vanilleschote
4	Eigelbe
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Milchbrötchen in dünne Scheiben schneiden. Milch, Schlagsahne, Eier, Zucker, Zimt und eine Prise Salz mit einem Schneebesen gut verrühren. Über die Brötchenscheiben gießen und fünf Minuten einweichen lassen.

Die Zwetschgen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen und die Hälften in Spalten schneiden. Die Zwetschgenspalten anschließend mit Pflaumenmus mischen. Die Brötchenscheiben und Zwetschgen abwechselnd in eine Auflaufform (30 x 20 cm) schichten. Anschließend im heißen Ofen etwa 30 Minuten backen.

Derweil Milch, Sahne und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und samt der Schote in die kochende Flüssigkeit geben. Zehn Minuten ziehen lassen.

Die Eigelbe in einer Schlagschüssel verquirlen. Ein Viertel der kochenden Sahnemischung zugießen und zügig unterrühren. Diese Mischung in die restliche heiße Sahnemischung geben und auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umfüllen. Nach Belieben abkühlen lassen.

Den Zwetschgenschlupfer portionsweise auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit der Vanillesauce servieren.