



## | Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 26. Oktober 2013 |

### **Vorspeise: Sellerieschaumsuppe mit Petersilienbutter von Horst Lichter**

#### **Zutaten für vier Portionen:**

##### *Für die Sellerieschaumsuppe*

250 g	Sellerie
1	Zwiebel
30 g	Butter
100 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsefond
200 ml	Sahne (laktosefrei)
½	Zitrone
	Cayennepfeffer
	Salz

##### *Für die Petersilienbutter*

1 Bund	Petersilie
50 g	Butter
50 g	Mehl
200 ml	Pflanzenöl
100 g	Sellerie

#### **Zubereitung:**

Sellerie schälen und grob würfeln. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Sellerie und Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und zwei bis drei Minuten einkochen lassen. Gemüsefond und Sahne angießen und die Suppe offen 15 bis 20 Minuten kochen lassen.

Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Zusammen mit der Butter mischen und kalt stellen.

Restlichen Sellerie in sehr feine Streifen hobeln (z. B. mit einer Mandoline). Selleriestreifen salzen, etwas kneten und zehn Minuten stehen lassen. Selleriestreifen auf Küchenpapier gut abtropfen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl in einem Sieb gut abklopfen.

Selleriestreifen im heißen Fett goldbraun und knusprig backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Suppe mit der Petersilienbutter schaumig aufmixen und in Suppentassen oder –tellern anrichten und mit dem Selleriestroh bestreuen.



## **1. Hauptgang: Heilbutt mit Curry, Mangold und Kartoffeln von Horst Lichter**

### **Zutaten für vier Portionen:**

#### *Für den Heilbutt mit Curry*

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Erdnussöl
1 EL	Currypulver
200 ml	Kokosmilch
200 ml	Gemüsefond
4	Heilbuttfilets, à 160 g, ohne Haut
	Salz
	Pfeffer aus der Gewürzmühle

#### *Für Mangold und Kartoffeln*

400 g	Mangold
400 g	festkochende Kartoffeln
30 g	Butter
1 EL	Rapsöl
100 ml	Gemüsefond
	Muskatnuss
	Zucker
1 TL	Speisestärke in 2 EL Wasser angerührt
	Petersilie zum Garnieren

### **Zubereitung:**

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Erdnussöl in einem Dämpfopf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, Currypulver zugeben und anrösten. Mit Kokosmilch und Gemüsefond ablöschen und aufkochen. Die Heilbuttfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in ein Dämpfsieb legen, über den Currysud setzen und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten garziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Mangold putzen, waschen, Stiele und Blätter getrennt in Stücke schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Butter mit Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin fünf Minuten anbraten, mit Salz würzen. Mangoldstiele zugeben, kurz mit anbraten und mit Gemüsefond aufgießen. fünf Minuten köcheln lassen, Blätter zugeben und diese kurz im Sud zusammenfallen lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Den Heilbutt im Ofen bei 60 Grad warm stellen. Die Currysauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und mit der Speisestärke leicht binden.

Kartoffel-Mangold-Gemüse auf Tellern anrichten, je ein Stück Heilbutt anlegen und mit der Sauce beträufeln. Mit frischer Petersilie garnieren.



## **2. Hauptgang:           *Trocken marinierter Rehrücken im Ganzen gegart mit Birnenpüree und Preiselbeerknödel von Johann Lafer***

### **Zutaten für vier Portionen:**

#### *Für den Rehrücken*

1	Rehrücken mit Knochen ca. 1-1,5 kg
½ TL	schwarze Pfefferkörner
½ TL	Wacholderbeeren
1 TL	Piment
½ TL	Korianderkörner
1	unbehandelten Limette
50 g	Butterschmalz
2	junge Knoblauchzehen
4	Zweige Thymian
	grobes Salz
	braunen Rohrzucker

#### *Für die Jus*

4	Schalotten
4	junge Knoblauchzehen
1	Bund Wurzelgemüse (Lauch, Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel)
50 g	Butter
2 Zweige	Thymian
1	Lorbeerblatt
150 ml	Rotwein
100 ml	Madeira
300 ml	Wildfond

#### *Für die Preiselbeerknödel*

500 g	große mehlig kochende Kartoffeln
100 g	grobes Meersalz
45 g	Speisestärke
1	Eigelb, Größe M
80 g	Mandelsplitter
50 g	Preiselbeermarmelade
	Stärke zum bearbeiten

#### *Für das Birnenpüree*

6	reife Birnen (Abate)
50 g	Kastanienhonig
	feines Salz

### **Zubereitung**

Für die Marinade die Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Piment, Korianderkörner, Abrieb der Limette wenig grobes Salz, braunen Rohrzucker mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein mahlen.

Die beiden Filets an der Innenseite des Knochens ablösen und von Fett und Sehnen befreien.

Beide Rücken vom Knochen lösen und ebenso von Fett und Sehnen befreien. Rücken und Filets gründlich mit der Marinade einreiben. Danach den Rücken (sowie die Filets an der dünneren Seite der Rücken)wieder auf die Knochen legen, Mit Küchengarn fixieren und für mind. 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank)



Danach das Butterschmalz in der Pfanne hoch erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten Gold-braun anbraten. Danach auf ein Backofengitter zusammen mit Thymian, Knoblauch legen und bei 140 Grad Ober-/Unterhitze für circa 20 bis 25 Minuten rosa garen. Danach den Backofen ausschalten und den Rücken für weitere fünf Minuten mit leicht geöffneter Backofentüre ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren das Küchengarn entfernen und den Rücken einfach vom Knochen trennen.

Schalotten, Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden. Das Wurzelgemüse ebenso putzen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch, Gemüse darin bei mittlerer Temperatur langsam glasig anschwitzen. Thymian, Lorbeerblatt zugeben und mit Rotwein ablöschen. Madeira zugeben und fast vollständig reduzieren. Mit Wildfond aufgießen und erneut langsam auf die Hälfte reduzieren. Danach die Sauce durch ein feines Sieb laufen lassen. Zum Schluss ggf. mit feinem Salz abschmecken.

Die Kartoffeln waschen und gründlich trocken tupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und die Kartoffeln darauf legen. Im Backofen nun bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für circa eine Stunde garen.

Die fertig gegarten Kartoffeln quer, mittig halbieren und mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken. Somit bleibt die Schale in der Presse.

Den Kartoffelschnee ausdampfen lassen, mit Stärke, Eigelb vermengen und mit wenig Salz würzen. Die Kartoffelmasse circa einen Zentimeter dick ausrollen und in circa acht bis zehn Zentimeter große Kreise ausstechen.

Die Mandelsplitter in einer Küchenmaschine so lange mixen bis die Mandeln fast püriert sind. Danach die Mandeln mit der Marmelade verrühren. Die Marmelade darin mittig platzieren und zu Kugel formen.

Das Wasser zum Kochen bringen und die Klößchen für circa drei bis vier Minuten kochen und weitere vier bis fünf Minuten mit reduzierter Hitze ziehen lassen.

Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Den Honig in einem Topf erhitzen und die Birnen zugeben. Die Birnen mit Backpapier abdecken und mit mittlerer Temperatur langsam garen.

So lange bis die gezogene Flüssigkeit wieder verdunstet ist und die Birnen vollständig eingefallen sind. Dann mit feinem Salz würzen und in der Küchenmaschine zu einem feinen Püree mixen.

Das Birnenpüree tropfenförmig auf die Teller streichen und den Knödel aufsetzen. Die Rehrücken in Tranchen schneiden und anlehnen. Zum Schluss das Fleisch mit Sauce übergießen und mit Gartenkresse vollenden.



**Dessert: Schokoladencannelloni mit Gewürz-Zwetschgen und Tannenhonig-Eis von Johann Lafer**

**Zutaten für vier Portionen:**

*Für die Schokoladen- Cannelloni*

80 g Bitterschokolade  
1 Dokumentenhülle

*Für die Schokoladenmousse*

125 g Bitterschokolade  
2 Eigelbe  
2 Cl Wasser  
15 g Zucker  
300 g halb steif geschlagene Sahne

*Für die Hippen*

100 g Marzipanrohmasse  
1 EL Mehl  
50 ml Milch  
1 Eiweiß, Größe S  
20 g Zucker

*Für das Tannenhonig-Eis*

100 ml Milch  
150 g Tannenhonig  
1 Blatt eingeweichte Gelatine  
300 g griechischer Joghurt  
150 ml Sahne

*Für die Gewürz-Zwetschgen*

30 g Zucker  
250 ml Rotwein  
1 Zimtstange  
2 Sternanis  
½ Vanilleschote  
1 TL Kardamom Kapseln  
500 g Zwetschgen  
1 EL angerührte Speisestärke

*Zum Anrichten*

4 Zweige Minze  
12 Himbeeren



### **Zubereitung:**

Die Schokolade in kleine Stücke schneiden und in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend mit Hilfe eines Temperaturstaabs unter ständigem Rühren auf 26 bis 28 Grad herunter kühlen.

Die Dokumentenhülle in acht mal sieben Zentimeter große Rechtecke schneiden, die temperierte Schokolade hauchdünn aufstreichen und vorsichtig zu einem Zylinder aufrollen. Anschließend die Röllchen im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Eigelb mit Zucker, Wasser über einem Wasserbad bis 82 bis 85 Grad dickschaumig aufschlagen. (Dies testen Sie am besten mit einem Bratenthermometer.)

Anschließend die Schokolade hinein laufen lassen. Gründlich verrühren und auf Zimmertemperatur herunter kühlen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und die Mousse in einen Spritzbeutel füllen.

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mixen bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen eventuell durch ein Sieb streichen, falls kleine Klümpchen im Teig sind.

Anschließend den Teig auf einer Backmatte (Silikon) mit Hilfe einer Palette dünn tropfenförmig austreichen (oder mit einer entsprechenden Schablone) und im Backofen bei 180 Grad Umluft circa fünf bis sechs Minuten goldgelb backen. Die Hippen noch heiß von der Backmatte lösen. So fortfahren bis acht Hippenblätter entstanden sind. Die Milch zusammen mit Honig aufkochen und die Gelatine darin vollständig auflösen. Den Joghurt unter die Milch- Honig Basis rühren.

Zum Schluss ebenfalls die Sahne gründlich verrühren und in der Eismaschine gefrieren.

Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Die Gewürze zugeben und abgedeckt circa 15 Minuten leise köcheln lassen. Danach den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen und erneut aufkochen. Die Zwetschgen zugeben und fünf bis sechs Minuten darin garen. Anschließend mit wenig angerührter Stärke binden.

Zum Anrichten die Mousse mit Hilfe des Spritzbeutels in die Schokoladenröllchen füllen. Jeweils drei Tupfen der Mousse der Länge nach auf die Cannelloni spritzen und die Himbeeren darauf setzen.

An die Ränder der Röllchen die Hippenblätter anlehnen. Das Eis mit Hilfe eines Löffels zu Nocken formen, auf den Teller geben und mit frischer Minze und Gewürz- Zwetschgen vollenden.