



| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 28. Dezember 2013 |

Vorspeise: **Garnelen-Cevapcici mit gebackenem Mangold und Glasnudeln
von Johann Lafer**

Zutaten für vier Portionen:

Für die Cevapcici

200 g	geschälte, geputzte Garnelen
½	Brötchen
25 ml	Milch
1	Schalotte
2	Knoblauchzehen
1	rote Chilischote
50 g	Ingwer
10 ml	Sojasauce
10 ml	Fischsauce
1 EL	Akazienhonig
1	Ei, Größe S
1 Msp.	fruchtiges Currypulver
8 Zweige	Koriander
2 EL	Semmelbrösel
25 ml	Pflanzenöl zum Braten
	Salz
	Chili aus der Mühle

Für die Glasnudeln

2 Stangen	Zitronengras
200 ml	ungesüßte Kokosmilch
100 g	Glasnudeln
2 EL	Sojasauce
1 TL	angerührte Speisestärke
100 g	Zuckerschoten
1	kleine rote Paprika
1	kleine gelbe Paprika
8 Zweige	Koriander
	Salz
	Chili aus der Mühle

Für den Mangold

200 g	kleine Mangoldblätter
2	Knoblauchzehen
2 EL	Sojasauce
1 TL	Sesamöl
20 g	Mehl
200 g	angerührtes Tempuramehl (aus dem Asialaden)
	Salz
	Chili aus der Mühle
	Pflanzenöl zum Ausbacken
	Korianderzweige, zur Garnitur



Zubereitung:

Für das Cevapcici die Garnelen mithilfe eines scharfen Messers kleinschneiden oder mit einem Fleischwolf durchdrehen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chili der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Die Blättchen des Korianders von den Stielen zupfen, übereinander legen, einrollen und in feine Streifen schneiden. Das Brötchen würfeln und in der Milch einweichen.

Nun das Garnelenfleisch mit dem eingeweichtem Brötchen, den Schalotten, dem Knoblauch, Chili, Ingwer, Currypulver, Koriander, der Soja- und der Fischsauce, dem Akazienhonig, Ei und den Semmelbröseln in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Masse kräftig mit Salz und Chili würzen und anschließend aus der Masse acht kleine gleichgroße Röllchen formen. Das Pflanzenfett in der Pfanne erhitzen und die Röllchen sechs bis sieben Minuten bei mittlerer Temperatur braten.

Für den Glasnudelsalat das Zitronengras mit dem Messerrücken zerdrücken. Die Kokosmilch mit dem Zitronengras aufkochen, die Glasnudeln hineingeben und fünf Minuten garziehen lassen. Danach durch ein Sieb gießen, das Zitronengras zurück in die Kokosmilch geben und diese um die Hälfte einkochen. Mit Salz, Chili und Sojasauce würzen und mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden.

Die Zuckerschoten putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die beiden Paprika vierteln, schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Zuckerschoten und Paprika in die heiße Kokosmilch geben und abkühlen lassen. Den Koriander von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Glasnudeln untermischen und zusammen mit dem Koriander unter das Gemüse mischen.

Den Mangold unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp gründlich trockentupfen. Die Blätter gegebenenfalls vierteln und den weißen Strunk leicht einschneiden, damit dieser gleichmäßig gart. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Aus Knoblauchwürfeln, Sojasauce und Sesamöl eine Marinade anrühren und diese über die Mangoldblätter geben. Mit Salz und Chili kräftig abschmecken.

Die Blätter nun zuerst in Mehl wälzen, danach mit einem Holzspieß in den Strunk stechen und durch den Tempurateig ziehen. Zum Ausbacken der Blätter das Pflanzenöl auf circa 160 Grad erhitzen. Den Mangold anschließend darin knusprig backen und zum Abtropfen auf Küchenkrepp legen.

Den Glasnudelsalat locker auf die Teller verteilen. Jeweils zwei Cevapcici anlehnen, mit knusprigem Mangold und frischem Koriander vollenden.



1. Hauptgang: *Ganzes Rebhuhn mit Champagnerkraut und Trauben von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen:

Für das Rebhuhn

2	Rebhühner, küchenfertig
4	Knoblauchzehen
1	rote Zwiebel
100 g	Datteln
200 g	gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Austernpilze, Kräuterseitlinge – je nach Saison)
1 TL	Wacholder
½ TL	Pimentkörner
½ TL	schwarze Pfefferkörner
1 TL	Espressobohnen
25 ml	Pflanzenöl
50 ml	Sherry
100 ml	Rotwein
300 ml	Geflügelfond
50 g	eiskalte, gewürfelte Butter
	angerührte Speisestärke
	grobes Meersalz

Für das Champagnerkraut

400 g	frisches Sauerkraut
1	weiße Zwiebel
1 EL	Butterschmalz
100 ml	Champagner
50 ml	Gemüsefond
100 g	Sahne
1	Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
5	schwarze Pfefferkörner
	Salz

Für die Trauben

100 g	grüne, kernlose Trauben
100 g	dunkle, kernlose Trauben
1 TL	Butter
1 EL	Akazienhonig
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für das Rebhuhn den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Die Datteln halbieren und den Kern entfernen. Die Pilze putzen, grob der Faser nach schneiden und abzupfen. Die Gewürze ohne Fett in einem kleinen Topf rösten, bis sie ein durchströmendes Aroma freigeben. Danach in der Küchenmaschine fein mahlen. Nun die Rebhühner mit Salz und den Gewürzen einreiben und mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur (am besten über Nacht) im Kühlschrank marinieren.

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rebhühner auf der Keulenseite behutsam anbraten. Anschließend in eine feuerfeste Auflaufform geben und Knoblauch, Zwiebeln, Pilze und Datteln zufügen. Mit Sherry, Rotwein, Geflügelfond angießen. Die Rebhühner



nun mit Alufolie bedecken und im Backofen circa 30 bis 35 Minuten garen. Dabei gelegentlich mit dem Sud übergießen. Kurz vor Garzeitende die Alufolie entfernen und die Hühner Farbe annehmen lassen. Zum Schluss die Rebhühner portionieren und warm stellen.

Die Sauce durch ein feines Sieb laufen lassen, mit ein wenig angerührter Stärke binden und mit den eiskalten Butterflöckchen verfeinern. Nun die Pilze und Datteln wieder zufügen.

Das Sauerkraut in einem Sieb gründlich mit kaltem Wasser abbrausen und danach gut ausdrücken. Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in dem Butterschmalz glasig dünsten. Das Sauerkraut dazugeben und bei milder Hitze zugedeckt zehn Minuten schmoren (es darf nicht bräunen). Dann mit Champagner und Gemüsebrühe ablöschen und die Sahne angießen. Das Lorbeerblatt, die Gewürznelke und die Pfefferkörner in einen Teebeutel oder Teesieb geben und zum Kraut geben. Mit Salz würzen und das Kraut bei mittlerer Hitze circa 25 Minuten offen garen.

Die Trauben an den Rispenenden begradigen und halbieren. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und die Trauben darin schwenken. Mit Honig, Salz und Pfeffer würzen und unter das Champagnerkraut mischen.

Das Champagnerkraut mittig auf die Teller platzieren, das Rebhuhn darauf legen und mit reichhaltiger Sauce vollenden.



2. Hauptgang: Saftige Buletten mit Kartoffel-Speck-Salat von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

Für den Kartoffelsalat

500 g	Kartoffeln, festkochend, am Vortag gekocht
1	Zwiebel
150 g	Frühstücksspeck
3 Stangen	Lauchzwiebeln
150 ml	Fleischbrühe
3-4 EL	Weißweinessig
1 EL	Senf
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

Für die Buletten

1	Zwiebel
600 g	gemischtes Hackfleisch
1 TL	Senf
1 TL	Paprikapulver edelsüß
2 EL	Semmelbrösel
8	Mini-Mozzarellakugeln
50 g	Butterschmalz
2	Eier
	Semmelbrösel, zum Wenden
	Cayennepfeffer
	Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Brühe einmal aufkochen, Essig und Senf zugeben und kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den heißen Sud anschließend über die Kartoffeln gießen und gut untermischen.

Den Speck in einer Pfanne auslassen und kross braten. Danach die Zwiebeln und Lauchzwiebelringe zum Speck geben und eine Minute darin anschwitzen. Alles zu den Kartoffeln geben, mischen und nochmals abschmecken. Den Salat gut durchziehen lassen.

Für die Buletten die Zwiebel schälen und klein würfeln. Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Senf, Paprikapulver, Eiern und Semmelbröseln in eine Schüssel geben und kräftig mit Salz und etwas Cayennepfeffer würzen. Gut durchkneten und zu acht Buletten formen. In jede Bulette eine Mozzarellakugel geben und das Fleisch wieder verschließen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Buletten in Semmelbröseln wenden und in dem heißen Butterschmalz braten.

Den Salat auf Tellern anrichten und je eine Bulette dazulegen. Die restlichen Buletten auf einer extra Platte reichen.



Dessert: *Gebratene Birnen mit Amarettini und Whiskey-Vanillesahne von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen:

Für die Birnen

2	Birnen
2	Eier
50 g	Mehl
200 g	Amarettini
50 g	Butterschmalz

Für die Sahne

1	Vanilleschote
250 ml	Sahne
250 ml	Milch
2 El	Zucker
4	Eigelbe
2 cl	Whiskey
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Birnen schälen, in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und anschließend das Kerngehäuse ausstechen. Die Amarettini in einer Küchenmaschine fein mahlen, die Eier verquirlen. Nun die Birnenscheiben in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Amarettini-Bröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Birnenscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch und Sahne mit dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen. Die Eier mit dem Zucker und der Speisestärke in einer Schüssel verrühren. Ein Viertel der heißen Vanillemilch zur Eier-Zucker-Mischung geben und verrühren. Nun alles zur restlichen Vanillemilch gießen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Sauce dick wird. Die Sauce durch ein Sieb gießen und mit dem Whiskey verfeinern.

Die Birnen mit Puderzucker bestäuben und die Sauce warm oder kalt dazu reichen.