



## | Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 25. August 2012 |

**Vorspeise:** *Gazpacho mit mariniertem Kaisergranat von Johann Lafer*

### Zutaten für vier Portionen:

1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
4	Strauchtomaten
1	Salatgurke
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
100 ml	Gemüsefond
1	Limette, unbehandelt
50 ml	Olivenöl
2 Zweige	Thymian
8	Kaisergranate
2 EL	Sesamöl
1 EL	Sojasoße, hell
1 Stück	Ingwer (50 g)
1 TL	Honig
1	Chilischote, frisch, rot
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Chili, aus der Mühle
	Zucker
	Olivenöl zum Beträufeln

### Zubereitung:

Die Paprikaschoten vierteln, entkernen, die weißen Trennhäute entfernen, schälen und die Schoten klein schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien, entkernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen, beides halbieren und klein würfeln. Gemeinsam mit den Gurken-, Paprika- und Tomatenstücken in einen Standmixer geben.

Das Olivenöl sowie den Gemüsefond zufügen und alles fein pürieren. Anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Das Gemüsepüree mit Salz, Pfeffer, Chili, einer Prise Zucker und etwas von dem Limettensaft kräftig abschmecken.

Die Kaisergranate vom Kopf befreien, den Panzer mit einer Schere an der Unterseite abschneiden und entfernen. Anschließend gründlich waschen und trockentupfen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein würfeln. Das Sesamöl, die Sojasoße, den Honig und den frischen Chili mit einem Teelöffel des geriebenen Ingwers miteinander verrühren. Die Kaisergranate damit marinieren.

Die Kaisergranate nun einzeln längs auf Holzspieße stecken und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten eine Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gazpacho in Gläsern anrichten und jeweils zwei Spieße dazu reichen. Abschließend alles mit etwas Olivenöl beträufeln.



**1. Hauptgang:           *Wolfsbarsch mit Orangenfenchel und grünem Pfefferschaum von Johann Lafer***

**Zutaten für vier Portionen:**

2	Wolfsbarsche (ca. 800 g, küchenfertig ausgenommen)
2	Zitronen, unbehandelt
1 Bund	Zitronenthymian
3	Knoblauchzehen
1 Stange	Lauch
1/2 Knolle	Sellerie
5 EL	Olivenöl
2 Knollen	Fenchel
1 TL	Fenchelsamen
1 EL	Zucker, braun
4	Orangen
90 g	Butter
1	Schalotte
1 EL	Pfeffer, eingelegt, grün
50 ml	Portwein, weiß
50 ml	Weißwein
150 ml	Fischfond
100 ml	Sahne
	Fleur de sel
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lauch und den Sellerie waschen, schälen und grob würfeln. Den Wolfsbarsch innen und außen gründlich waschen. Die Flossen abschneiden. Anschließend eine Zitrone in Scheiben schneiden und die Knoblauchzehen halbieren. Den Fisch von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zitronenscheiben, den Thymianzweigen sowie den halbierten Knoblauchzehen füllen. Auf ein Backblech legen, das Gemüse herum verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen etwa 40 Minuten garen.

Den Fenchel putzen, waschen, in dünne Spalten schneiden und das Fenchelgrün fein hacken. Die Fenchelsamen mithilfe eines Stößels im Mörser grob zerstoßen. Drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Fenchel samt der gestoßenen Fenchelsamen darin anbraten. Mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Zwei Orangen auspressen und den Saft zum Fenchel geben. Bei mittlerer Hitze weich garen. Den Fenchel mit Salz und Pfeffer würzen. 30 Gramm kalte Butterwürfel hinzufügen und den Sud damit binden. Die beiden restlichen Orangen filetieren und die Filets mit dem Fenchelgrün unter den fertigen Fenchel mischen.

Die Schalotte schälen und klein würfeln. Die Schalotte und den grünen Pfeffer in 30 Gramm Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit dem Portwein und Weißwein ablöschen. Den Fischfond zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne hinzufügen, aufkochen lassen. Die Petersilie zugeben und alles fein pürieren, so dass die Pfefferkörner zerkleinert werden. Die übrige Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit 30 Gramm kalter Butter aufmixen. Nach Belieben nochmals ganze grüne Pfefferkörner zugeben.

Den Wolfsbarsch filetieren, dafür die Haut entfernen und die Filets von den Gräten heben. Die Fischfilets mit dem Fenchel auf Tellern anrichten, mit der Soße beträufeln und mit Fleur de sel und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.



## **2. Hauptgang:      *Zigeuner-Buletten mit Petersilienudeln von Horst Lichter***

### **Zutaten für vier Portionen:**

3	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 Zweig	Rosmarin
600 g	Hackfleisch, halb und halb
1	Ei (Gr. M)
1 EL	Senf
2 EL	Semmelbrösel
2 EL	Rapsöl
1 Glas	Paprikaschoten, gegrillt und sauer eingelegt
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Weißweinessig
200 ml	Rinderfond
250 g	Farfalle
1 Bund	Petersilie, glatt
50 ml	Olivenöl
1	Limette, unbehandelt
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Cayennepfeffer
	Zucker

### **Zubereitung:**

Eine Zwiebel sowie eine der Knoblauchzehen schälen, anschließend die Rosmarinnadeln abzupfen und alles klein hacken. Zusammen mit dem Hackfleisch, dem Ei, dem Senf und den Semmelbröseln in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und gründlich vermischen.

Die Hackmasse zu acht Buletten formen und in einer Pfanne im heißen Rapsöl von beiden Seiten etwa drei Minuten anbraten. Die Buletten aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die restlichen zwei Zwiebeln sowie die übrige Knoblauchzehe schälen, in Streifen schneiden und in die Pfanne geben. Alles im Bratensatz der Buletten anschwitzen. Anschließend die Paprika in Streifen schneiden und hinzufügen. Das Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten und mit dem Weißweinessig sowie dem Rinderfond ablöschen. Kräftig mit einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Nun die Buletten zugeben und in der Soße weitere fünf Minuten garen.

Die Farfalle in reichlich, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen und abgießen.

Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Petersilie mit dem Olivenöl sowie dem Limettensaft in einen Zerkleinerer geben, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und fein mixen. Anschließend das Petersilienöl unter die Nudeln mischen.

Die Buletten mit der Soße auf Tellern verteilen, die Petersiliennudeln daneben anrichten und servieren.



**Dessert:      *Gebackene Birne mit Rotweinschaum von Horst Lichter***

**Zutaten für vier Portionen:**

100 g	Zucker
500ml	Rotwein, trocken
1	Zimtstange
2	Gewürznelken
1	Vanilleschote
5	Eier (Gr. M)
200 g	Weißbrot (Brioche), altbacken, süß
50 g	Haselnüsse, gemahlen
2	Birnen, groß
1	Zitrone, unbehandelt
50 g	Mehl
3 EL	Pflanzenöl
	Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung:**

Für den Rotweinschaum den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Das Vanillemark zusammen mit den Nelken und der Zimtstange zum Rotwein geben und bei milder Hitze auf etwa 200 Milliliter einkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und in eine Schlagschüssel geben. Drei Eier trennen, die Eigelbe zufügen und alles über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Herd nehmen und weitere ein bis zwei Minuten schlagen, damit der Schaum nicht gerinnt.

Für die gebackenen Birnen das Weißbrot grob würfeln und in einer Küchenmaschine fein mahlen. Mit den Haselnüssen mischen und in eine flache Schale geben.

Anschließend die Birnen schälen und links und rechts vom Kerngehäuse in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Birnenscheiben mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die übrigen zwei Eier in einer flachen Schale verquirlen. Die Birnenscheiben nun in dem Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Weißbrot-Bröseln panieren.

Das Pflanzenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Birnenscheiben portionsweise darin goldbraun ausbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die gebackenen Birnen auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und zusammen mit dem Rotweinschaum servieren.