



## | Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 22. September 2012 |

### **1. Vorspeise:** *Herzhafte Strudelsäckchen auf süß-scharfen Zwetschgen von Johann Lafer*

#### **Zutaten für vier Personen:**

1	Chilischote, rot
1 Stück	Ingwer, circa 20 g
2	Zwiebeln, rot
300 g	Zwetschgen
2 EL	Zucker, braun
30 ml	Weißweinessig
200 ml	Rotwein
100 g	Toastbrot
2	Schalotten
30 g	Butter
200 g	Frischkäse
3	Eier
50 g	Parmesan
1/2 Bund	Schnittlauch
1	Ei
8	Strudelteigblätter
250 g	Butterschmalz zum Ausbacken
	Salz
	Pfeffer, aus der Gewürzmühle
	Brunnenkresse, zum Bestreuen

#### **Zubereitung:**

Die Chilischote halbieren, entkernen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Zwiebeln schälen, die Zwetschgen waschen und entsteinen, anschließend beides in Spalten schneiden. Den braunen Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Chiliwürfel und Zwiebeln zusammen mit dem Ingwer zugeben und kurz anschwitzen. Dann mit Essig und Rotwein ablöschen. Nun die Zwetschgen zufügen und zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und erkalten lassen.

Für die Füllung das Brot klein würfeln, die Schalotten schälen und ebenfalls klein würfeln. Beides in einer Pfanne mit Butter anbraten und danach in eine Schüssel geben. Zwei Eier trennen, 50 Gramm Parmesan reiben. Die Füllung nun mit Frischkäse, den Eidottern und dem Parmesan mischen. Zuletzt kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Acht lange Schnittlauchhalme etwa zwei Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Das verbliebene Ei in einer Schüssel verquirlen. Die Strudelblätter auf der Arbeitsfläche auslegen, mit Ei bestreichen und einen Esslöffel Füllung darauf geben. Die Ecken oben zusammenfassen und mit einem Schnittlauchhalm zusammenbinden, so dass ein Säckchen entsteht.

Das Butterschmalz auf 160 bis 170 Grad erhitzen und die Strudelsäckchen darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und salzen.

Die Zwetschgen auf Tellern anrichten, je zwei Strudelsäckchen darauf geben und mit Brunnenkresse bestreuen.



**1. Hauptgang:**      **Gratinierter Waller mit Meerrettichstreuseln auf Graupen-Lauch-Risotto von Johann Lafer**

**Zutaten für vier Personen:**

1 Stange	Lauch
50 ml	Gemüsefond
1 EL	Olivenöl
200 g	Perlgraupen
100 ml	Weißwein
500 ml	Geflügelbrühe
100 g	Mehl
1 Stück	Meerrettich, circa 50 g
50 g	Butter
4	Waller, dicke Stücke à 300 g, ohne Haut und Gräten
2 EL	Butterschmalz
50 g	Parmesan, am Stück
50 ml	Sahne
150 ml	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer, aus der Gewürzmühle

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Das Hellgrüne vom Lauch beiseite legen.

Den dunkelgrünen Teil in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser in circa einer Minute weich garen, anschließend in Eiswasser abschrecken. Den Lauch gut ausdrücken, mit dem Gemüsefond in eine Schale geben und 15 Minuten ins Gefrierfach stellen. Anschließend in einem Mixer zu einer feinen Paste pürieren.

Nun ein Viertel des hellgrünen Lauchs in feine Streifen schneiden, salzen und in einer Schüssel zehn Minuten ziehen lassen. Den restlichen Lauch klein würfeln.

Die Graupen in heißem Olivenöl anschwitzen, kurz andünsten, dann mit Weißwein ablöschen. Ein Viertel der Geflügelbrühe angießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Graupen die Flüssigkeit aufgesogen haben, dabei öfters umrühren. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist.

Das klein gewürfelte Hellgrüne vom Lauch und die Lauchpaste zugeben und die letzten fünf Minuten mitgaren.

Den Meerrettich schälen und fein reiben. Das Mehl mit vier Esslöffeln geriebenen Meerrettich, etwas Salz und 50 Gramm Butter zu Streuseln verkneten. Den Waller abbrausen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten eine Minute anbraten. Die Streusel auf dem Fisch verteilen und im vorgeheizten Backofen zehn Minuten garen.

Die Lauchstreifen gut ausdrücken und auf Küchenpapier abtrocknen. Das Rapsöl erhitzen und den Lauch darin zwei bis drei Minuten frittieren. Abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.

Den Parmesan reiben, die Sahne steif schlagen. Nach circa 25 bis 30 Minuten, wenn die Graupen gar sind, den Parmesan und zwei Esslöffel geschlagene Sahne unterheben. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und in tiefe Teller verteilen. Je ein Stück gebackenen Waller darauf setzen, mit Lauchstroh garnieren und servieren.



## **2. Hauptgang:        *Herzhaftes Schweine-Geschnetzeltes mit Speckkartoffeln von Horst Lichter***

### **Zutaten für vier Personen:**

600 g	Schweinefilet
2	Zwiebeln
2	Paprikaschoten, gelb
2 EL	Pflanzenöl
150 ml	Kalbsfond
150 ml	Weißbier
5 Stiele	Majoran
150 g	Saure Sahne
3 TL	Speisestärke
500 g	Kartoffeln, festkochend
100 g	Speck, in Scheiben
2 EL	Pflanzenöl
1 TL	Kümmel
1/2 Bund	Petersilie, glatt
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle
	Cayennepfeffer

### **Zubereitung:**

Das Schweinefilet in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in Streifen schneiden.

Zwei Esslöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Fleisch portionsweise darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend beiseite stellen. Die Zwiebeln und Paprika ebenfalls anbraten. Das Fleisch zufügen und alles mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit dem Kalbsfond und dem Weißbier ablöschen. Die Blättchen vom Majoran abzupfen und zugeben. Die Saure Sahne mit der Speisestärke verrühren und unter das Geschnetzelte rühren. Das Ganze so lange aufkochen, bis die Soße gebunden ist.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln. Die Kartoffelwürfel im Pflanzenöl anbraten und unter Rühren goldbraun und knusprig braten. Den Speck zugeben und solange mit braten, bis er gut ausgelassen und goldbraun ist. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Die Speckkartoffeln mit dem Geschnetzelten und der Soße servieren. Zuletzt die Petersilie hacken und auf das Geschnetzelte streuen.



**Dessert:** *Bayerisches Karamell-Äpfelkörnchen von Horst Lichter*

**Zutaten für vier Personen:**

300 ml	Milch
60 g	Karamellbonbons, weich
1	Ei
1 EL	Zucker
2 EL	Speisestärke
2	Tiefkühl-Blätterteigplatten (à 80 g, 10 x 18 cm, aufgetaut)
2	Äpfel, mürbe
3 EL	Honig
1	Zitrone
1	Vanilleschote
1 EL	Puderzucker
	Mehl, zum Bestäuben
	Butter, zum Einfetten

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen.

Für das Karamell die Milch aufkochen und die Bonbons darin langsam auflösen, die Milch sollte dabei nicht kochen. Das Ei trennen. Eigelb, Zucker und Speisestärke verrühren. Ein Drittel der Karamellmilch unterrühren. Diese Mischung in die restliche Karamellmilch gießen. Unter Rühren kochen, bis eine feste Creme entstanden ist. In eine Schüssel füllen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Blätterteig-Platten auf einer bemehlten Fläche 20 x 20 Zentimeter groß ausrollen und in je vier Quadrate schneiden. In die Mulden eines gefetteten Muffinblechs legen und andrücken. Die Karamellcreme nochmals durchrühren und in die Mulden füllen. Die Körbchen im Backofen auf der untersten Schiene 20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Die Zitrone pressen, die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Honig in einer Pfanne schmelzen und die Äpfel darin anschwitzen. Mit dem Zitronensaft ablöschen, das Vanillemark zugeben und die Äpfel weich dünsten.

Das Apfelkompott auf den fertig gebackenen Törtchen verteilen und mit Puderzucker bestäubt servieren.