



## | Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 20. Oktober 2012 |

### **1. Vorspeise: *Feldsalat mit Malz-Dressing und mariniertem Fetakäse von Horst Lichter***

#### **Zutaten für vier Personen:**

200 g	Fetakäse
2	Zwiebeln
1	Paprika gelb
1	Paprika, rot
50 ml	Balsamico, weiß
50 ml	Olivenöl
1 TL	Pfefferbeeren, rosa
2 Zweige	Thymian
250 g	Feldsalat
100 g	Kirschtomaten
100 g	Bacon
100 ml	Malzbier
1 TL	Dijonsenf
2 EL	Balsamico, weiß
1 TL	Honig
3 EL	Rapsöl
2 Scheiben	Bauernbrot
20 g	Butter
1	Knoblauchzehe
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung:**

Den Fetakäse in Streifen schneiden und in die Auflaufform legen. Anschließend die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die beiden Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Den weißen Balsamico mit dem Olivenöl verrühren, den rosa Pfeffer zerstoßen und mit den Thymianblättchen zu der Balsamico-Olivenölmischung dazugeben. Die Marinade über dem Feta verteilen, diesen dann abdecken und ziehen lassen.

Den Feldsalat putzen, waschen und in mit Hilfe der Salatschleuder trocken schleudern. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Den Bacon klein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anbraten.

Das Malzbier in einem Topf aufkochen und zur Hälfte einkochen lassen. Anschließend das einreduzierte Malzbier in eine Schüssel geben und mit dem Senf, Balsamico sowie dem Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt das Rapsöl unterrühren.

Das Bauernbrot in Würfel schneiden und die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Die Brotwürfel in der Butter mit der Knoblauchzehe knusprig braun rösten. Abschließend die Croutons mit Salz würzen.

Den Feldsalat mit dem Malzdressing marinieren und auf Tellern anrichten. Die Kirschtomaten und den Bacon darüber streuen. Die Fetastreifen mit dem Gemüse darauf legen. Mit dem entstandenen Sud beträufeln und die Brotwürfel über den Salat streuen.



**1. Hauptgang:           *Gebratene Forellenfilets auf Schmorgurken und Bratkartoffeln von Horst Lichter***

**Zutaten für vier Personen:**

500 g	Pellkartoffeln, vom Vortag
60 g	Butter
3	Zwiebeln
1	Salatgurke
2 EL	Olivenöl
200 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Schlagsahne
4	Forellenfilets
1	Zitrone, unbehandelt
100 g	Mehl
2 EL	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Dill
2 TL	Estragonsenf
1 TL	Zucker

**Zubereitung:**

Die Pellkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Von der Butter 40 Gramm in eine Pfanne geben und die Kartoffelscheiben unter Wenden knusprig braun braten. Eine der drei Zwiebeln schälen und klein würfeln, zugeben und einige Minuten mitbraten. Die Kartoffeln abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gurke waschen, halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und die Hälften anschließend quer in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die zwei restlichen Zwiebeln schälen, fein würfeln und mit den Gurken im heißen Olivenöl andünsten. Anschließend mit der Brühe und der Sahne ablöschen. Das Ganze bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten schmoren.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Anschließend die Forellenfilets mit etwas von dem Zitronensaft beträufeln sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Filets in Mehl wenden und gut abklopfen. Die restliche Butter mit dem Rapsöl erhitzen und die Filets darin von jeder Seite zwei bis drei Minuten goldbraun braten. Abschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

Den Dill kurz waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Anschließend gemeinsam mit dem Senf unter die Gurken rühren. Mit Salz, Pfeffer, einem Esslöffel Zitronensaft und Zucker würzen.

Abschließend die Forellenfilets gemeinsam mit den Schmorgurken auf einem Teller anrichten und mit etwas Dill dekorieren.



## **2. Hauptgang:           Gebackene Rotkrautknödel auf Waldpilz-Wildragout                                   von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Personen:**

300 g	Rotkraut, fertig gegart und erkaltet
250 g	Semmelbrösel
	Mehl, zum Wenden
2	Eier
500 ml	Pflanzenöl, zum Frittieren
400 g	Reh- oder Hirschrückenfleisch
600 g	Waldpilze, gemischt (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Herbst-Trompeten, etc.)
2	Schalotten
2 Stiele	Thymian
2 Stiele	Rosmarin
2 EL	Butterschmalz
75 ml	Madeira
200 ml	Sahne
250 ml	Wildfond
1 TL	Speisestärke, mit etwas kaltem Wasser angerührt
1/2 Bund	Petersilie, glatt
	Salz
	Pfeffer, aus der Gewürzmühle

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das bereits fertige Rotkraut mit drei bis vier Esslöffeln Semmelbröseln mischen und zehn Minuten stehen lassen. Dann die Hände anfeuchten und aus dem Rotkraut acht Knödel formen (oder mit Hilfe eines Eisportionierers) und diese auf einen Teller setzen. Die Knödel anschließend für etwa eine Stunde in das Gefrierfach geben.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in einem Esslöffel Butterschmalz rundum anbraten. Rosmarin und Thymian zum Braten mit in die Pfanne geben. Das Fleisch samt den Kräutern auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad etwa 30 Minuten gar ziehen lassen.

Inzwischen die Pilze putzen und je nach Größe nochmals halbieren oder vierteln. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die angefrorenen Rotkrautknödel zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und schließlich in den restlichen Semmelbröseln panieren. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die panierten Knödel ein zweites Mal durch das Ei ziehen und nochmals in den Semmelbröseln panieren. Die Knödel in heißem Öl goldbraun ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und Ofen warm halten.

Die Schalotten schälen, in Spalten schneiden und in einer großen Pfanne in einem Esslöffel Butterschmalz anschwitzen. Die Pilze zufügen und zwei bis drei Minuten mitbraten. Die Pilze nun herausheben und beiseite stellen.

Den Bratensatz mit Madeira ablöschen, Sahne und Fond dazugießen und alles etwas einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Die Bratensoße mit Salz und Pfeffer würzen und der angerührten Stärke leicht binden. Die Soße mit einem Pürierstab aufschäumen. Die Petersilie fein hacken. Das Fleisch in Tranchen schneiden.

Die Pilze mit der Petersilie verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze mit der Soße auf Tellern verteilen. Das Fleisch darauf legen. Abschließend je einen Knödel darauf anrichten.



**Dessert:** *Warme Schokoladentarte und Rotweibirnen mit Birnensorbet von Johann Lafer*

**Zutaten für vier Personen:**

8	Birnen, reif
300 ml	Rotwein
1	Orange, unbehandelt
325 g	Zucker
3 EL	Rum
1 Schote	Vanille
2-3	Sternanis
3	Kardamomkapseln
2 Stangen	Zimt
1	Zitrone
200 ml	Weißwein
200 g	Zartbitter-Schokolade (70 % )
150 g	Butter
4	Eier
2 cl	Williams Christ Birnengeist

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rotweibirnen vier Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen in Spalten schneiden.

Die Orangenschale abreiben und die Orange anschließend halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Rotwein mit dem gewonnenen Orangensaft und der Orangenschale sowie 100 Gramm Zucker, dem Rum und den Gewürzen aufkochen. Die Birnenspalten in den Sud geben und darin bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten pochieren.

Den Topf vom Herd ziehen und die Birnen im Sud, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die restlichen Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Weißwein und 100 g Zucker in einem Topf aufkochen, Zitronensaft und eine Zimtstange zugeben. Einmal aufkochen lassen. Den Sud zusammen mit den Birnen in einen hohen Becher geben, Gewürze entfernen und mit einem Pürierstab fein mixen. Das Birnenpüree in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Nach Belieben mit Birnengeist verfeinern.

Die Schokolade mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem restlichen Zucker etwa fünf Minuten schaumig schlagen und dann unter die flüssige Schoko-Butter-Mischung rühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und im Ofen etwa 40 Minuten backen. Anschließend in der Form etwas abkühlen lassen.

Den Rotweinsud sirupartig einkochen lassen und auf vier Teller verteilen. Den Schokokuchen in vier rechteckige Portionen teilen und ebenfalls auf den Tellern anrichten. Auf jedes Kuchenstück vier Rotwein-Birnenkugeln setzen und je eine Nocke Birnen-Sorbet dazu servieren.