

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 02. April 2016 |



Vorspeise: Karotten-Schmand-Suppe mit Salbei-Kringel von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

600 g	Karotten
1	Zwiebel
20 g	Butter
1 TL	Zucker
	Salz
800 ml	Gemüsebrühe
200 g	Schmand
3-4 Stiele	Salbei
120 g	Mehl
80 g	Butter
1	Eigelb
½ TL	Salz
ev. 1 EL	Milch
	Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung:

Die Karotten waschen, schälen und kleinschneiden. Die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen, Karotten und Zwiebeln darin anschwitzen, den Zucker zugeben, mit Salz würzen und einige Minuten anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen und zugedeckt 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Salbei waschen, trockentupfen und die Blätter kleinhacken. Das Mehl mit Butter, Salz, Eigelb und dem Salbei zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Wenn er zu krümelig ist, noch einen Esslöffel Milch unterkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche einen halben Zentimeter dick ausrollen. Kreise mit einem Durchmesser von vier bis fünf Zentimeter ausstechen, aus den Kreisen nochmal ein Loch von etwa ein bis zwei Zentimeter ausstechen. Die Kringel auf das Backblech verteilen und im Backofen etwa zehn Minuten backen.

Die Karottensuppe mit der Hälfte des Schmands fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die Suppe in Tassen füllen, einen Klecks Schmand darauf geben und die Kringel dazu servieren.



1. Hauptgang: *Zanderfilet mit Krautschupfnudeln von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen:

1	Spitzkohl
1	Zwiebel
30 g	Butter
	Muskatnuss
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Rapsöl
1 Packung	Schupfnudeln
4	Zanderfilets, mit Haut, à 200 g
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Rapsöl
30 g	Butter
2 EL	Semmelbrösel
1 Bund	Petersilie

Zubereitung:

Den Spitzkohl putzen, waschen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Die Kohlhälften in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Die Butter schmelzen und die Zwiebeln mit dem Spitzkohl darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin goldbraun und knusprig braten.

Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Filets auf der Hautseite darin bei mittlerer Hitze anbraten. Die Zanderfilets wenden, Butter zugeben und schmelzen. Semmelbrösel darüber streuen und kurz anrösten. Die Zanderfilets mit der Semmelbutter beträufeln.

Die Petersilie waschen, trockentupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Petersilie fein hacken und zusammen mit den Schupfnudeln zum Spitzkohl geben. Alles unterschwenken, gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Krautschupfnudeln auf Tellern anrichten. Die Zanderfilets mit der Semmelbutter darauf legen und mit etwas Petersilie garnieren.



2. Hauptgang: *Glasiertes Schweinefilet mit Ingwer-Kartoffelstampf und Chili-Spinat von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen:

700 g	mehlig kochende Kartoffeln
1 kg	Meersalz, grob
1	Chilischote
1	Zitronengras
1 EL	schwarze Pfeffermischung
800 g	Schweinefilet
100 ml	Sojasauce
2 EL	Erdnussöl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
30 g	Ingwer
50 g	Butter
150 ml	Milch
	Muskatnuss
	Salz
2	Zwiebeln
40 g	Butter
250 g	junger Spinat
1	Schalotte
1 große	Chilischote
30 g	Butter

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen. Das Meersalz auf einem Backblech verteilen, die Kartoffeln darauf legen und im vorgeheizten Backofen eine Stunde garen.

Chilischote entkernen und alles zusammen mit dem Zitronengras feinhacken. Das Schweinefilet mit der Sojasauce, Chili, Zitronengras und der Pfeffermischung einreiben. Anschließend in einer Pfanne im heißen Erdnussöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen bei 120 Grad etwa 15 bis 18 Minuten garen.

Für den Kartoffelstampf den Ingwer und das Zitronengras schälen und fein reiben. Milch mit Butter, Zitronengras und Ingwer aufkochen, mit Salz und Muskat würzen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, halbieren, durch eine Kartoffelpresse in die heiße Ingwermilch drücken. Alles untermengen und gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. In 40 Gramm Butter langsam goldbraun braten. Den Spinat waschen, trockenschleudern. Schalotte schälen und würfeln. Chili waschen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Chili darin anschwitzen, Spinat zugeben und unterschwenken. Mit Salz und Muskat würzen. Zuletzt das Schweinefilet in Tranchen schneiden.

Das Ingwerpüree auf Tellern anrichten, etwas Spinat darauf geben und je zwei Scheiben Schweinefilet darauf legen. Mit den gerösteten Zwiebeln belegen.



Dessert: Papaya-Tiramisu mit Kaffeesorbet von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

½	Vanilleschote
120 g	Zucker
50 ml	Wasser
1	Zimtstange
600 ml	kalter Kaffee
3 cl	Kaffeelikör
8	Eierplätzchen
1-2	Papaya (ca. 600 g)
2	Eigelbe
75 g	Zucker
300 g	Mascarpone
2	Limetten
2	Eiweiße
1 Prise	Salz
100 g	Gelierzucker 2:1
1	Limette
100 ml	Kokoslikör
2	Espressi
50 g	weiße und dunkle Schokolade zum Raspeln

Zubereitung:

Für das Sorbet die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Zucker, Wasser, Zimtstange und Vanillemark aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, Kaffee untermischen, mit Kaffeelikör verfeinern und die Zimtstange entfernen. In einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Papaya halbieren, entkernen und schälen. Etwa 250 Gramm Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Das restliche Fruchtfleisch (250 Gramm) fein pürieren. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen, das Papayapüree, den Saft von zwei Limetten und die Mascarpone unterheben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den restlichen Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee unter die Mascarpone-Creme heben. Kalt stellen.

Das Papayapüree mit Gelierzucker und Saft einer Limette verrühren und in einem Topf zum Kochen bringen. Drei Minuten sprudelnd kochen lassen, in eine Schüssel füllen und die Papayawürfel untermischen. Abkühlen lassen.

Espresso mit Kokoslikör mischen. Vier Portionsgläser bereitstellen, mit dem Durchmesser der Eierplätzchen. Ein Drittel der Mascarponecreme in die Portionsgläser füllen, Papayakompott darauf geben, ein Eierplätzchen darauf legen. Mit je einem Esslöffel Espressomischung tränken. Zweites Drittel Creme darauf geben, übrige Papayamasse und Eierplätzchen darauf legen und diese wieder mit der Espressomischung beträufeln. Restliche Creme darauf geben. Kalt stellen. Zum Servieren je eine Nocke Kaffeesorbet auf jedes Tiramisu geben und die Schokolade darüber hobeln.