

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 17. September 2016



Vorspeise: Eclairs à la Lafer

Zutaten für vier Portionen:

1	Vanilleschote
500 ml	Milch
2	Eigelb
2 EL	Zucker
35 g	Speisestärke
150 ml	Wasser
150 ml	Milch
120 g	Butter
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
240 g	Mehl
5	Eier
75 g	Schlagsahne
1	Eiweiß
1 EL	Instant Kaffeepulver
3 cl	Mokkalikör
1	unbehandelte Orange
3 cl	Orangenlikör
200 g	Puderzucker
1 TL	Instant Kaffeepulver
1 EL	Wasser

Zubereitung:

Für die Creme die Vanilleschote längs aufschneiden, Vanillemark mit dem Messerrücken auskratzen. Vanillemark und die ausgekrazte Schote mit 400 Milliliter Milch in einem Topf aufkochen.

Eigelbe, Zucker, Stärke und 100 Milliliter Milch verquirlen. Sobald die Milch kocht, Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote herausnehmen, angerührte Eigelbmischung in die Milch gießen und unterrühren.

Topf zurück auf den Herd stellen und unter Rühren aufkochen. Eine Minute köcheln lassen.

Die Vanillecreme in eine Schüssel umfüllen, abdecken und kalt werden lassen.

Für die Eclairs das Wasser mit der Milch aufkochen, Butter, Salz und Zucker zugeben und verrühren. Sobald die Butter geschmolzen ist, das Mehl zugeben und unterrühren. Auf dem Herd solange rühren, bis ein Teigklumpen entstanden ist. In eine Schüssel umfüllen und nach und nach die Eier unterrühren.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig zwölf Zentimeter lang und zwei bis drei Zentimeter dick aufspritzen. Sechs bis acht Minuten bei 200 Grad backen. Hitze anschließend auf 180 Grad reduzieren und weitere 15 bis 20 Minuten backen.

Die Sahne steif schlagen. Die kalte Vanillecreme in zwei Schüsseln verteilen. Die eine Hälfte mit dem Kaffeepulver und dem Mokkalikör verrühren und die Sahne unterheben. Zur restlichen Vanillecreme den



Orangenlikör und die fein abgeriebene Orangenschale geben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Orangencreme heben.

Die Éclaires aufschneiden und die Hälfte der Eclairs mit Mokka-, die übrigen mit Orangencreme füllen.

100 Gramm Puderzucker mit Kaffeepulver und einem Esslöffel Wasser glattrühren. Die Eclairs mit der Mokkafüllung damit überglänzen. Den restlichen Puderzucker mit einem Esslöffel Orangensaft verrühren und die übrigen Eclairs damit bestreichen.

Auf einer Etage anrichten und zur Kaffeetafel servieren.



1. Hauptgang: Ragout Fin a la von der Lippe

Zutaten für vier Portionen:

600 g	gekochte Hühnerbrust
150 g	Champignons
60 g	Butter
60 g	Mehl
150 ml	trockener Weißwein
2 cl	Weinbrand oder Brandy
1 Liter	kräftige Hühnerbrühe
200 ml	süße Sahne
1 Msp.	Sardellenpaste
1-2 TL	Kapern (fein gehackt)
2-3 TL	Curry
	Worcestersauce
½	Zitrone
	Löwensenf
	Sahnemeerrettich
	Salz, weißer Pfeffer
	Cayennepfeffer
12	Ragout Fin Pastetchen

Zubereitung:

Die Hühnerbrust in Würfel schneiden. Die Champignons vierteln.

Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Weißwein, Weinbrand und der Hühnerbrühe aufgießen. Unter Rühren aufkochen, Sahne zugeben und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Das Hühnerfleisch, die Champignons, Sardellenpaste, Kapern und das Curry zugeben. Die Sauce mit Worcestersauce, Zitronensaft, Löwensenf, Sahnemeerrettich, Salz, Pfeffer und Cayenne würzig abschmecken.

Die Königin Pasteten im Backofen drei bis fünf Minuten aufbacken. Das Ragout Fin in die Königin Pasteten füllen und servieren.



2. Hauptgang: Spaghetti mit Gemüsebolognese von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

800 g	Hackfleisch, gemischt
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	Möhren
1 Stange	Lauch
je 1	rote und gelbe Paprikaschote
400 g	Spaghetti
	Salz
3 EL	Olivenöl
1 TL	Zucker
2 EL	Tomatenmark
100 ml	Weißwein
300 g	passierte Tomaten
1 Bund	Basilikum
50 g	Parmesan
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln.

Die Möhren waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, längs aufschneiden und gründlich waschen. Die Hälften nochmals längs halbieren und in kleine Stücke schneiden. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Das kochende Wasser leicht salzen und die Spaghetti darin bissfest kochen.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin anschwitzen. Möhren, Lauch und Paprika zufügen und darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Tomatenmark zugeben und kurz mit anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und alles gut verrühren. Die passierten Tomaten zugeben. Die Sauce fünf bis acht Minuten kochen lassen, bis das Gemüse gar ist.

Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln, einige Blätter zur Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Blätter klein schneiden. Die Spaghetti abgießen und gut abtropfen lassen. Die Sauce nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti und den Basilikum in die Sauce geben und unterheben.

Die Spaghetti in tiefen Tellern anrichten. Den Parmesan darüber hobeln und mit einigen Basilikumblättern garnieren.



Dessert: *Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen:

220 g	Butter, zimmerwarm
150 g	Zucker
1	Prise Salz
3	Eier
280 g	Mehl
½ TL	Backpulver
150 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
	Butter für das Waffeleisen
400 g	TK-Sauerkirschen (aufgetaut)
250 ml	Sauerkirschsafft
2 EL	Zucker
½	Päckchen Vanillepuddingpulver
200 g	Sahne
2 EL	Puderzucker
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker und dem Salz schaumig aufschlagen. Die Eier zugeben und zwei bis drei Minuten unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Mehlmischung und Mineralwasser abwechselnd unter die Ei-Zucker-Mischung heben, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Das Waffeleisen vorheizen.

In der Zwischenzeit die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Sauerkirschsafft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Den abgetropften Saft mit dem Puddingpulver glatt rühren. Das angerührte Puddingpulver in den kochenden Kirschsafft geben und aufkochen lassen. Eine Minute köcheln lassen. Die Sauerkirschen zugeben und unterheben. Die heißen Kirschen in eine Schüssel füllen.

Das vorgeheizte Waffeleisen mit etwas Butter einfetten und zwei Esslöffel Teig hineingeben. Waffeleisen schließen und die Waffel goldbraun und knusprig backen. Auf einem Kuchengitter ablegen. Aus dem restlichen Teig nach und nach Waffeln backen. Je nach Größe und Form des Waffeleisens entstehen unterschiedlich viele Waffeln.

Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührers halbsteif schlagen. Den Puderzucker zugeben und restlich steif schlagen.

Die Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit den heißen Kirschen und der Sahne servieren.