

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 12. Dezember 2015 |



Vorspeise: Rosenkohlsuppe mit scharfer Paprikawurst von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

500 g	Rosenkohl
500 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1	Zwiebel
30 g	Butter
800 ml	Gemüsebrühe
1	scharfe Paprikawurst (Chorizo), gut abgehangen
2 EL	Sonnenblumenöl
½	Baguette
	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen, waschen und vierteln. Die Kartoffeln waschen, schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Kartoffeln und Rosenkohl darin anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen und aufkochen lassen. Die Suppe auf mittlerer Stufe bei geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten kochen lassen.

Die Wurst in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben darin knusprig braten. Aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Baguette in Scheiben schneiden und in dem restlichen Bratfett knusprig braten.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Suppe in Schalen anrichten, Paprikawurst darüber streuen und die Baguettescheiben dazu servieren.



1. Hauptgang: *Rotbarschfilet auf Mangoldgemüse mit Kartoffelstampf von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen:

800 g	Kartoffeln, mehlig kochend
	Salz
600 g	Mangold
1	Zwiebel
30 g	Butter
100 ml	Weißwein
200 ml	Milch
50 g	Butter
	Muskatnuss
4	Rotbarschfilets, mit Haut, à 180 g
3 EL	Mehl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Olivenöl
30 g	Butter
1	Zitrone
2-3 Stängel	Dill

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. Knapp mit Wasser bedeckt und einem Teelöffel Salz zum Kochen bringen. Bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten weich garen. Anschließend abgießen und ausdämpfen lassen.

Den Mangold putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Mangold darin anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen.

Milch und Butter in einem Topf aufkochen und zu den heißen Kartoffeln geben. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen und grob zerstampfen.

Die Rotbarschfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin auf der Hautseite knusprig braten. Die Filets wenden, Butter zugeben und zwei bis drei Minuten garziehen lassen.

Zum Anrichten den Kartoffelstampf mit dem Mangoldgemüse auf Tellern verteilen und je ein Rotbarschfilet darauf legen. Mit Zitronenspalten und Dill garnieren.



2. Hauptgang: Rosa gebratener Hirschrücken auf Orangenkraut, Safrankartoffeln und Preiselbeerjus von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

600 g	kleine festkochende Kartoffeln
etwa 15	Safranfäden
700 g	Hirschrückensfilet
2	Knoblauchzehen
3 Stiele	Thymian und Rosmarin
1 TL	Wacholderbeeren, angedrückt
2 EL	Olivenöl
1	rote Zwiebel
200 g	frische Preisbeeren
2 EL	Zucker
200 ml	roter Portwein
400 ml	Wildfond
3	Orangen, unbehandelt
2 EL	Zucker
1 EL	Weißweinessig
1	Spitzkohl (ca. 800 g)
	Salz
	Pfeffer aus der Gewürzmühle
2 EL	Olivenöl
1 Bund	Schnittlauch
80 g	kalte Butterwürfel

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. In einem Topf knapp mit Wasser bedeckt aufstellen, Safran und ein Teelöffel Salz zugeben und aufkochen. Etwa 15 Minuten (je nach Größe) weich kochen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. In der Zwischenzeit das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Aromaten, Kräuter und Gewürze zugeben. Alles auf ein Backblech verteilen. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten garen.

Die rote Zwiebel schälen und würfeln. Die Preisbeeren waschen und verlesen. Den Zucker, die Preisbeeren und die Zwiebeln im Bratfett des Hirschrückens anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten einkochen lassen.

Eine Orange waschen und trocknen, die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Den Saft von allen Orangen auspressen. Orangensaft, Schale, Weißweinessig und Zucker in einen Topf geben und dickflüssig einkochen. Den Spitzkohl waschen, putzen, halbieren und den Strunk heraus schneiden. Den Kohl in Streifen schneiden und in einem Topf im heißen Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Orangensud zugeben und unterrühren.

Schnittlauch fein schneiden und zum Orangenkraut geben.

Die eingekochte Preiselbeerjus mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalten Butterwürfel nach und nach unterrühren und die Sauce damit binden.

Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Zum Anrichten die Safrankartoffeln und das Orangenkraut auf Tellern verteilen. Je zwei bis drei Scheiben Hirschrücken darauf legen und mit der Sauce beträufeln.



Dessert: Schokoladen-Gewürz Panna cotta mit flambiertem Ananas-Ragout und Sauerrahm-Eis von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

2	Eier
2	Eigelbe
50 g	Zucker
250 ml	Sahne
250 g	Sauerrahm
3	Blatt weiße Gelatine
2	Sternanis
1	Zimtstange
3	Gewürznelken
3	Pimentkörner
400 ml	Sahne
3 EL	Zucker
	Mark von 1 Vanilleschote
50 g	Zartbitterschokolade
je 50 g	Weißer und Zartbitterschokolade zum Raspeln (ins Gefrierfach legen)
1	Ananas
3 EL	Zucker
3 cl	Strohrum
1 Bund	Minze

Zubereitung:

Für das Eis die Eier, Eigelbe, den Zucker verrühren. Die Sahne aufkochen und zu den Eiern gießen. Unterrühren und über einem heißen Wasserbad erhitzen, bis die Masse bindet. Anschließend den Sauerrahm einrühren und die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Gewürze, außer dem Vanillemark, in einem Mörser anstoßen und in einem Topf ohne Fett anrösten. Die Sahne, den Zucker und das Vanillemark zugeben, kurz aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Zartbitterschokolade hacken. Die Sahne passieren, die Schokolade darin schmelzen und unterrühren. Die Gelatine gut ausdrücken und in der Schokoladensahne auflösen. Vier Portionsförmchen kalt ausspülen, die Schokoladenmasse einfüllen und drei bis vier Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

Die Ananas schälen, halbieren und den Strunk heraus schneiden. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, Ananasscheiben zugeben und kurz anschwitzen. Sobald sich der Zuckerkaramell aufgelöst hat, den Strohrum zugeben und zum Flambieren mit einem Stabfeuerzeug entzünden. Einige Sekunden den Alkohol verbrennen lassen. Pfanne vom Herd nehmen.

Die Minze abbrausen, trockentupfen und die Hälfte der Blätter in feine Streifen schneiden. Minze unter die Ananas mischen. Zum Anrichten die Ananas mit dem entstandenen Sud auf die Panna cotta geben und je eine Nocke Sauerrahmeis darauf anrichten.