



Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 21. Juni 2014 |

Vorspeise: *Schaumsüppchen von der gelben Möhre mit Petersilienöl und knuspriger Frischkäsetasche von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen:

Für das Schaumsüppchen:

350 g	Gelbe Möhren
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
1	Chilischote
50 g	Ingwer
2 EL	Rapsöl
500 ml	Geflügelfond
200 ml	Schlagsahne
	Salz
	Chili, aus der Mühle
1 TL	fruchtiges Currypulver

Für das Öl:

50 g	geputzte Blattpetersilie
25 ml	Arganöl

Für die Frischkäsetaschen:

100 g	Bergkäse (mind. 10 Monate gereift)
50 g	Sauerrahm
½	Zitrone
1	Eigelb
2 EL	Schnittlauchröllchen
	Salz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Eigelb zum Einpinseln
4 Blätter	Strudelteig

Zum Anrichten:

100 g	bunte Karotten in Rauten geschnitten (z.b. orange, gelb, lila)
100 ml	Geflügelfond
4 Zweige	Karottengrün

Zubereitung:

Die Möhren schälen und in grobe Würfel schneiden. Schalotten, Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenso fein würfeln. Ingwer schälen und würfeln.

Das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch zugeben und darin andünsten. Die Möhrenwürfel, Chili, Ingwer zufügen und für circa drei Minuten andünsten. Den Suppenansatz mit Fond ablöschen und mit Sahne aufgießen. Die Suppe nun mit geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Wenn die Möhren weich sind, alles mit einem Stabmixer fein pürieren und die Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen.

Zum Schluss mit Hilfe eines Stabmixers aufschäumen und mit Salz, Chili und fruchtigem Curry verfeinern.

Für das Öl die Blattpetersilie in feine Streifen schneiden und mit Arganöl verfeinern.



Den Käse in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit Sauerrahm, Zitronensaft, Eigelb, Schnittlauch, schwarzem Pfeffer, Salz zu einer kompakten Masse anrühren.

Danach den Strudelteig in zehn Zentimeter breite Streifen schneiden. Jetzt jeweils Esslöffel der Füllung auf den Teig legen, die Ränder mit Eigelb einpinseln und zu Dreiecken einschlagen. Dann die Enden andrücken.

Die Taschen mit dem restlichen Eigelb einstreichen und im Ofen bei 160 Grad Ober-/Unterhitze knusprig backen.

Zum Servieren die Rauten in kochendem Fond bissfest garen und in die Tassen füllen. das Süsschen hinein geben und mit Petersilienöl verfeinern. Die Taschen extra dazu reichen und mit Karottengrün vollenden.



1. Hauptgang: Pochierte Maishähnchenroulade mit Thaispargel und Vanille-Perlgraupen von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

Für die Roulade:

2	Hähnchenbrüste (à ca. 250 g, ohne Fett und Sehnen)
100 g	frisches Geflügelhackfleisch
1	Eiweiß
25 ml	Sahne, eiskalt
	Salz
2	Knoblauchzehen
1	Schalotte
25 g	Ingwer
1	rote Peperoni
1 Msp.	Kümmel, gemahlen
	Koriander, aus der Mühle
25 g	Butter
10 ml	Olivenöl, zum Einpinseln der Folie

Für die Vanille-Perlgraupen:

700 ml	Geflügelfond
1	Vanilleschote
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
80 g	geriebenen Parmesan
50 ml	Olivenöl
250 g	Perlgraupen
150 ml	Weißwein
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle
50 g	kalte Butter

Für den Thaispargel:

1 Bund	Thaispargel (ca. 250 g)
2	Schalotten
1 EL	Olivenöl
100 ml	hellen Geflügelfond
50 g	jungen Blattspinat
	Salz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Muskatnuss, aus der Mühle

Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste flach aufliegend in dünne Scheiben zu kleinen Schnitzeln schneiden.

Danach die Frischhaltefolie mit Öl einpinseln und die Scheiben einzeln auflegen. Erneut Frischhaltefolie auflegen und mit einem schweren Gegenstand flach klopfen, dabei keine Löcher entstehen lassen. Die obere Folie entfernen.

Knoblauch, Schalotten, Ingwer schälen und fein würfeln. Peperoni halbieren, entkernen und ebenso würfeln. Das Geflügelhackfleisch mit Eiweiß, Sahne verrühren und kräftig mit Salz würzen. Die Würfel zum Fleisch geben, verrühren und mit Kümmel, Koriander aus der Mühle abschmecken.

Die Füllung aufstreichen und mit Hilfe der Folie zu vier Rouladen aufrollen. Anschließend jeweils auf ein Stück Alufolie geben die Rouladen fest zu vier Bon Bons aufrollen und im Wasserbad bei 75 bis 80 Grad etwa 15 bis 20 Minuten garen. Anschließend die Folien entfernen, in der Butter nachbraten und mit Salz abschmecken.



Den Fond erhitzen, die Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen und beides in den Fond geben. Für zehn Minuten ziehen lassen.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Die Graupen zufügen und mit Weißwein aufgießen. Nach und nach heißen Vanille- Fond zugeben, bis dieser vollständig aufgebraucht ist. Die Graupen circa 18 bis 20 Minuten garen. Zum Schluss die Butter und den geriebenen Parmesan zugeben.

Vom Wildspargen circa einen Zentimeter der Enden kürzen, unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen, Spargel darin zwei Minuten anschwitzen und die Schalotten zugeben. Mit Salz würzen und hellem Geflügelfond auffüllen. Den Wildspargel weitere drei Minuten bissfest garen und mit schwarzem Pfeffer und Muskat würzen. Kurz vor dem Servieren den Spinat unterheben und bei geringer Hitze leicht zusammenfallen lassen.

Zum Servieren das Risotto mittig auf die Teller platzieren und den Spargel drum herum verteilen. Die Rouladen mittig halbieren und auf das Risotto legen.



2. Hauptgang: *Kräuter-Hähnchenschenkel mit Paprikagemüse und Basmatireis von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen:

4	Hähnchenschenkel
4 Stiele	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
4 Blätter	Salbei
1	Knoblauchzehe
2 EL	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
200 ml	Weißwein, trocken
200 g	Basmatireis
½ TL	Salz
2	rote Paprikaschoten
2	gelbe Paprikaschoten
2	rote Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
½ TL	Zucker
1 EL	Ajvar
50 ml	Gemüsebrühe

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch der Hähnchenschenkel an der dicksten Stelle zweimal tief einschneiden. Kräuter und abgezogene Knoblauchzehe fein hacken und mit dem Öl zu den Hähnchenschenkeln geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut in das Fleisch einmassieren.

Einen großen Bräter erhitzen und die Hähnchenschenkel darin von allen Seiten anbraten. Weißwein angießen und bei geschlossenem Deckel im Backofen bei 180 Grad Umluft 30 Minuten garen. Nach etwa 20 Minuten den Deckel abnehmen, Grillfunktion (200 Grad) einschalten und die Haut goldbraun und knusprig braten. Den Reis in einen Topf geben, mit 450 Milliliter Wasser bedecken, einen halben Teelöffel Salz zugeben und einmal aufkochen. Anschließend auf kleinster Stufe bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten ausquellen lassen.

Paprika waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Rote Zwiebeln pellen und in Spalten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Paprika und Zwiebeln darin kräftig anbraten. Mit Zucker und Salz würzen. Ajvar und Gemüsebrühe zugeben und das Gemüse weich garen. Zuletzt mit Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten den Reis mit dem Paprikagemüse auf Tellern verteilen und je einen Hähnchenschenkel darauf geben. Mit dem entstandenen Sud beträufeln.



Dessert: Blätterteig-Beeren-Törtchen von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

4 Platten	TK Blätterteig
	Mehl zum Ausrollen
	Butter zum Ausfetten
8	Tartelettformen ca. 10 cm Durchmesser
150 g	zimmerwarme Butter
2 EL	Puderzucker
300 g	gekochter, abgekühlter Vanillepudding
500 g	gemischte Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren)
	Minze zur Garnitur
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig 15 Minuten antauen lassen. Danach je zwei Blätter übereinander legen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zur doppelten Größe ausrollen.

Acht Teigkreise von etwa 14 Zentimeter Durchmesser ausstechen. Tartelettförmchen ausfetten und mit Mehl bestäuben. Blätterteig hineinlegen und die überstehenden Ränder in die Form einschlagen, so dass ein dickerer Rand entsteht. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad zehn Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Füllung Butter mit dem Puderzucker in einer Schüssel fünf Minuten schaumig schlagen. Den kalten Pudding esslöffelweise zugeben und unterschlagen. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kalt stellen.

Beeren verlesen und die Erdbeeren vierteln.

Blätterteigböden mit der Creme füllen und die Beeren darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben und mit frischer Minze garnieren.