



Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 13. September 2014 |

**Vorspeise: Überbackener Ziegenkäse mit Speck, Baguette und Salat
von Horst Lichter**



Zutaten für vier Portionen:

Für den Käse:

- 4 Ziegenkäsetaler (z.B.: Crotin de Chavignol)
- 8 Scheiben Tiroler Speck (sehr dünn geschnitten)
- 2 TL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 2 Stiele Thymian

Für den Salat:

- 1 kl. Bund gemischte Kräuter
- 50 g Butter
- 8 Scheiben Baguette
- 1 Kopfsalat
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Rapskernöl
- 1 TL Süßer Senf
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung:**

Ziegenkäse mit dem Speck umwickeln und in vier kleine Auflaufformen verteilen. Mit dem Honig und Olivenöl beträufeln, Thymianblättchen darauf streuen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad zehn Minuten backen.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, gehackte Kräuter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen. Baguettescheiben mit der Kräuterbutter bestreichen und für etwa drei Minuten mit in den Backofen geben.

Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Blätter in mundgerechte Stücke zupfen und in eine Schüssel geben. Für das Dressing Apfelessig mit dem Senf verrühren, Öl untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kopfsalat damit marinieren.

Salat mit den Brotscheiben anrichten und jeweils einen Ziegenkäse im Förmchen dazu servieren.



1. Hauptgang: Salbei-Spaghetti mit Kalbsschnitzel von Horst Lichter



Zutaten für vier Portionen:

Für die Spaghetti:

250 g Spaghetti
Salz
Pfeffer
4 Stiele Salbei
3 EL Olivenöl
150 g Kirschtomaten

Für die Schnitzel:

2 Zwiebeln
8 Kalbschnitzel (je 100 g)
2 EL Olivenöl
Pfeffer, aus der Mühle
2 cl Cognac
150 ml Kalbsfond
100 ml Sahne

**Zubereitung:**

Spaghetti in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente kochen.

Salbei abbrausen und die Blätter von den Stielen zupfen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Salbei darin anbraten, Kirschtomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen, bis die Spaghetti gar sind. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit in die Pfanne geben. Unterschwenken und nach Bedarf nochmals abschmecken.

Zwiebeln schälen und klein hacken. Kalbsschnitzel leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer vorgeheizten Pfanne im heißen Olivenöl von beiden Seiten eine Minute anbraten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Mit dem Cognac ablöschen und einkochen lassen. Kalbsfond und Sahne zugeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce sämig einkochen lassen. Kalbschnitzel wieder in die Pfanne geben und kurz darin erwärmen.

Spaghetti mit den Kirschtomaten und dem Salbei auf Tellern anrichten. Je zwei Kalbschnitzel mit der Sauce dazu anrichten und servieren.



2. Hauptgang: Rosa gebratene Entenbrust in Sesam-Honig-Kruste mit Orangen-Perlgraupen von Johann Lafer



Zutaten für vier Portionen:

Für die Entenbrust:

4 Entenbrüste (je ca. 200 - 250 g)
2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen
1 EL Sojasauce

Für die Kruste:

80 g Akazienhonig
50 g Butter
2 EL Sojasauce
100 g weißer Sesam
Salz
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Orangen-Perlgraupen:

400 ml Geflügelfond
3 unbehandelte Orangen
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
25 g Butter
150 g Perlgraupen
1 Msp. Kurkuma
50 g kalte Butter
40 g geriebener Parmesan

Zum Anrichten:

50 g Rucola
25 ml Erdnussöl



Zubereitung:

Die Entenbrüste an der Fettseite rautenförmig einschneiden, mit Salz würzen und mit der Hautseite ohne Fett in der Pfanne langsam bei niedriger Hitze acht bis zehn Minuten auslassen, bis die Haut knusprig ist.

Honig, Butter und Sojasauce sirupartig einkochen, würzen und die Hälfte des Sesams zugeben, Entenbrüste wenden, Knoblauch zugeben und Sojasauce über die Brust geben. Die Hautseite durch den Rest Sesam ziehen und die Entenbrust bei 140 Grad fünf bis sechs Minuten garen. Unter dem Backofengrill weitere zwei Minuten fertig garen.

Den Fond erhitzen und von der Orange Zesten ziehen und den Saft auspressen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten.

Die Graupen und Kurkuma zufügen und nach und nach mit Fond aufgießen. Nach circa 14 bis 16 Minuten mit Saft auffüllen und mit Zesten verfeinern.

Zum Schluss würzen, Butter und den geriebenen Parmesan zugeben

Die Graupen auf die Teller verteilen. Entenbrüste in Tranchen schneiden, darauf geben und mit Erdnussöl mariniertem Rucola vollenden.



Dessert: Mandel-Clafoutis mit Birnen und Kokos-Nougateis von Johann Lafer



Zutaten für vier Portionen:

Für die Clafoutis:

2 reife Birnen
Butter
Mehl
4 Eier
120 g Mehl
1 unbehandelte Orange
50 g flüssige Butter
60 g Mandelsplitter
50 g Zucker
Puderzucker

Für das Nougateis:

100 g helles Nougat
70 ml Milch
50 g Zucker
4 Eigelbe
2 cl Kokos Likör
50 ml Milch
200 ml Sahne
25 g Kokosflocken

Zum Anrichten:

4 Zweige Melisse

**Zubereitung:**

Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In erhitzter Butter glasig anschwitzen und beiseite stellen.

Eine flache ofenfeste Porzellanform oder vier flache, ofenfeste runde Förmchen ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eier trennen. Eigelbe, Mehl und den Abrieb der Orange in eine Rührschüssel geben. Zerlassene Butter und Mandeln zufügen und verrühren. Eiweiß steif schlagen und Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter den Teig heben, Teig in die Form gießen und die Birnenstücke darauf verteilen. Im Ofen für 20 Minuten backen, heraus nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Nougat in Milch auflösen. Zucker, Eigelbe, Likör, Milch und Sahne in einem Topf unter Rühren bei 80 bis 85 Grad zum Stocken bringen. Mit Nougat vermengen und durch ein Sieb gießen. Mit Kokosflocken verfeinern und in der Eismaschine gefrieren.

Zum Servieren die Clafoutis anrichten, darauf das Eis mit einem Esslöffel abknocken und mit gezupfter Melisse vollenden.