



| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 6. Juli 2013 |

Vorspeise: *Gefüllte Ricotta-Aprikosen mit Mandelvinaigrette und Kartoffelstroh von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen:

Für die Aprikosen:

2 Zweige Rosmarin
250 g Ricotta
6 reife Aprikosen
100 g getrocknete Tomaten
Salz
Pfeffer

Für den Kartoffelstroh:

1 fest kochende Kartoffel
Pflanzenöl zum Ausbacken
feines Salz

Für die Mandelvinaigrette:

2 EL Mandeln
1 rote Chilischote
4 Zweige Blatt Petersilie
1 unbehandelte Zitrone
1 EL Akazienhonig
½ Vanillestange
50 ml Mandelöl
50 g feine Blattsalate (z.B. Kopfsalatherzen, hellen Frisée, Rucola)
feines Salz

Zubereitung:

Den Rosmarin von den Stielen zupfen und fein schneiden. Anschließend mit Ricotta verrühren, und Salz, Pfeffer abschmecken.

Aprikosen waschen, halbieren und den Kern entfernen. Aprikosenhälften mit einem Kugelausstecher etwas aushöhlen. Ricotta-Masse hinein füllen und glatt streichen. Danach für circa zehn Minuten in den Kühlschrank stellen. Damit der Ricotta schön kalt wird. Die gefüllte Aprikosenhälften mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren.

Die Kartoffel schälen und mit einem Hobel in sehr feine Scheiben schneiden. Anschließend mit einem scharfen Messer in dünne Streifen. Danach die Kartoffelstreifen auf Küchenkrepp gründlich trocken tupfen und langsam im erhitzten Pflanzenfett bei 140 bis 150 Grad langsam knusprig ausbacken. Zum Schluss auf Küchenkrepp zum Abtropfen legen und mit Salz würzen.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett langsam rösten. dabei gelegentlich durchschwenken. Die Chilischote der Länge nach halbieren, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln.



Die Blatt Petersilie von den Stielen zupfen, einrollen und in feine Streifen schneiden.

Saft von der Zitrone, Honig, Vanillemark und Mandelöl zu einer Vinaigrette verarbeiten. Mandeln, Chiliwürfel, Blatt Petersilie zur Vinaigrette geben und mit würzen.

Zum Servieren die Blattsalate mit der Mandel vinaigrette marinieren und kreisrund auf die Teller anrichten. Jeweils vier Aprikosenhälften mittig platzieren und mit dem Kartoffelstroh vollenden.



1. Hauptgang: BBQ-Pizza mit gegrilltem Rumpsteak von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

Für den Teig:

125 ml	Wasser
15 g	frische Hefe
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
½ TL	Zucker
250 g	Mehl
	feines Salz
	Mehl, zum Bearbeiten

Für das Tomatensugo:

3	Schalotten
4	junge Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
100 ml	Tomatensaft
200 ml	passierte Tomaten
150 g	Cocktailtomaten
	Zucker, zum Verfeinern
	feines Salz
	schwarzer Pfeffer

Für den Belag:

1	lila Gemüsezwiebel
½	gelbe Zucchini
½	grüne Zucchini
	Pflanzenfett, zum Grillen
	feines Salz

Für das Rumpsteak:

4	Pimentkörner
½ TL	Korianderkörner
½ TL	braunen Rohrzucker
½ TL	grobes Salz
2	Rumpsteaks a ca. 200 g, küchenfertig
	Pflanzenfett zum Braten
50 g	gemischte Kräuter (z.B. Kerbel, Blattpetersilie, Gartenkresse)

Zubereitung:

Für die Pizza das Wasser erwärmen und die frische Hefe darin vollständig auflösen. Thymian, Rosmarin von den Stielen zupfen und zusammen mit dem Zucker ebenfalls zum Hefewasser geben. Zum Schluss das Mehl hinsieben und zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten.



Den Pizzateig circa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend den Pizzastein mit wenig Mehl bestreuen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf dem Pizzastein weitere 15 Minuten gehen lassen.

Die Schalotten, Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Das Olivenöl leicht erhitzen und Schalotten sowie jungen Knoblauch darin sanft anschwitzen.

Das Tomatenmark zugeben, leicht am Topfboden abbrennen lassen und mit wenig Zucker verfeinern. Danach mit Tomatensaft ablöschen und passierten Tomaten aufgießen. Die Sauce fünf bis zehn Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Die Cocktailtomaten vierteln, zur Sauce geben und mit feinem Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die Gemüsezwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Die Zucchini putzen und in circa 0,5 Zentimeter dünne Streifen schneiden. Das Pflanzenfett in der Grillpfanne erhitzen und die Zucchinistreifen darin grillen, bis sich ein Grillmuster abzeichnet. Danach mit Salz würzen und in Würfel schneiden.

Nun den fertigen Teig mit der Hälfte des Tomatensugo bestreichen und den Belag darauf verteilen. Die Pizza bei circa 180 Grad Heißluft im Backofen zehn bis zwölf Minuten knusprig backen.

Für die Marinade Piment, Korianderkörner, Zucker und Salz in einem Mörser grob zermahlen. Die Steaks gründlich mit der Marinade einreiben und bei Zimmertemperatur für mindestens 30 Minuten abgedeckt marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank.)

Zum Grillen der Rumsteaks die Grillpfanne hoch erhitzen und wenig Pflanzenfett hineingeben. Die Steaks nun in der Pfanne für ein bis zwei Minuten angrillen, um circa 45 Grad drehen und weitere ein bis zwei Minuten grillen, so dass ein Rautenmuster entsteht. Danach das Fleisch wenden und genau so verfahren.

Anschließend das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad etwa fünf bis sechs Minuten garen. Den Backofen ausschalten, Ofentür leicht öffnen und weitere fünf Minuten ruhen lassen.

Zum Servieren das Rumpsteak in Tranchen schneiden und auf die Pizza legen. Zum Schluss mit gemischten Kräutern vollenden.



2. Hauptgang: Kalbsragout mit Orangen-Chili-Möhren und Tagliatelle von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

Für das Kalbsragout:

700 g	Kalbsfilet
2	Zwiebeln
	Salz, Pfeffer
4 EL	Olivenöl
1 EL	Mehl
100 ml	Weißwein
300 ml	Kalbsfond
100 g	Crème fraîche
2 EL	Zitronensaft
½ Bund	Kerbel

Für die Tagliatelle:

250 g	frische Tagliatelle
30 g	Butter

Für die Orangen-Chili-Möhren:

500 g	Bundmöhren
1 rote	Chilischote
2 EL	Olivenöl
120 ml	Orangensaft
30 g	kalte Butterflöckchen
1-2 TL	Zucker
	Salz

Zubereitung:

Das Fleisch in zwei bis drei Zentimeter große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin in zwei Portionen rundum goldbraun anbraten. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Das Fleisch aus dem Schmortopf nehmen und im restlichen Olivenöl die Zwiebeln glasig dünsten. Mehl zugeben und unter Rühren zwei bis drei Minuten anrösten. Fleisch dazugeben, noch einmal kurz anbraten, mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Fond auffüllen, kurz aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten schmoren lassen. Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Vier Stiele Kerbel für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Kerbel grob hacken und unter das Fleisch mischen.

Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen und in 30 Gramm Butter anschwenken.



Für die Orangen-Chili-Möhren die Bundmöhren waschen, schälen, längs halbieren. Chili längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einem breiten flachen Topf erhitzen und die Chilistreifen mit dem Zucker kurz andünsten. Mit Orangensaft auffüllen. Möhren dazugeben, leicht salzen und bei milder Hitze in 10 bis 15 Minuten zugedeckt bissfest garen. Butter nach und nach in Flöckchen mit einem Schneebesen in den heißen Sud einrühren und den Sud damit binden.

Ragout mit den Orangen-Chili-Möhren und den Tagliatelle auf Tellern anrichten. Mit den restlichen abgezupften Kerbelblättern dekorieren.



Dessert: Erdbeer-Mandel-Dessert von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

1	Vanilleschote
250 g	Mascarpone
250 g	Magerquark
60 g	Puderzucker
200 ml	Schlagsahne
1 Pk.	Sahnesteif
1 TL	Espressopulver, löslich
4 EL	Mandel-Likör
300 g	Löffelbiskuits
500 g	Erdbeeren
100 g	Mandelblättchen
3 EL	Puderzucker

Zubereitung:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mascarpone mit Quark, 30 Gramm Puderzucker und Vanillemark kräftig verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne unter die Mascarponecreme rühren und kalt stellen.

Sechs Esslöffel heißes Wasser mit Espressopulver und Mandel-Likör verrühren. Die Löffelbiskuits zerbröseln. Die Erdbeeren waschen, putzen, die Hälfte davon mit dem restlichen Puderzucker fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit dem Püree mischen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, Puderzucker zugeben und die Mandeln unter Rühren karamellisieren. Auf Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

Mascarponecreme in einen Spritzbeutel ohne Lochtülle füllen. Die Hälfte der Creme in den Gläsern verteilen. Die Hälfte der Löffelbiskuits darauf verteilen und mit der Hälfte der Kaffee-Mandelmischung beträufeln. Restliche Creme, Biskuits und Likörmischung in den Gläsern verteilen. Mit den karamellisierten Mandeln bestreuen.