



## | Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 23. November 2013 |

**Vorspeise:** *Maronenschaumsuppe mit Brotkrusteln von Horst Lichter*

### **Zutaten für vier Portionen:**

#### *Für die Maronenschaumsuppe*

2	Schalotten
2 Stiele	Thymian
20 g	Butter
150 g	Maronen (vakuumverpackt, vorgegart)
100 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsefond
200 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle, Zucker

#### *Für die Brotkrusteln*

2 Scheiben	Graubrot
1	Knoblauchzehe
50 g	Butter
100 ml	Sahne
½ Bund	Schnittlauch

### **Zubereitung:**

Schalotten schälen und klein würfeln. Thymianblätter von den Stielen zupfen.

Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Maronen und Thymian darin anschwitzen.

Ansatz mit Weißwein ablöschen und zwei Minuten einkochen lassen. Gemüsebrühe und Sahne angießen und alles 15 Minuten köcheln lassen. Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Graubrot in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch und Brotwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne steif schlagen. Schnittlauch klein schneiden. Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen und in Tassen verteilen. Einen Teelöffel geschlagene Sahne, Brotkrusteln und den Schnittlauch darauf verteilen.



**1. Hauptgang: Forellenschnitzel mit Salzkartoffeln und Gurkensalat von Horst Lichter**

**Zutaten für vier Portionen:**

*Für die Forellenschnitzel*

8	Forellenfilets, ohne Haut
1	Zitrone
3	Eier
50 g	Mehl
200 g	Semmelbrösel
150 g	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer

*Für die Salzkartoffeln*

500 g	festkochende Kartoffeln
30 g	Butter
½ Bund	Petersilie

*Für den Gurkensalat*

1	Salatgurke
2 EL	Weißweinessig
2 EL	Rapsöl
3 Stiele	Dill
	Zucker
	Salz

**Zubereitung:**

Forellenfilets mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und in Mehl wenden. Durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

Forellenfilets von beiden Seiten im heißen Butterschmalz goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen und leicht salzen.

Kartoffeln waschen, schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln und knapp mit Wasser bedeckt und etwas Salz weich garen. Anschließend abgießen und in einer Pfanne in der heißen Butter schwenken. Gehackte Petersilie unterschwenken.

Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln und in einer Schüssel mit etwas Salz kneten. Fünf Minuten ziehen lassen. Entstandenes Wasser abgießen und die Gurken mit Essig, Öl, etwa Zucker und dem gehackten Dill abschmecken.

Forellenfilets mit den Kartoffeln und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten.



## **2. Hauptgang: Flusskrebse im Portweinsud mit Ur-Möhren und Schwarzwurzeln von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Portionen:**

#### *Für die Flusskrebse im Portweinsud*

100 g	Schalotten
½	junge Knoblauchknolle
100 g	Knollensellerie
100 g	Möhren
100 g	Fenchel
25 g	Butterschmalz
50 ml	Weißwein
100 ml	Portwein
600 ml	Fischfond
2 Zweige	Thymian
1	Lorbeerblatt
1	getrocknete Chilischoten
	feines Salz
150 g	eiskalte gewürfelte Butter
16-20	Flusskrebsschwänze ohne Darm und Schale

#### *Für das Gemüse*

200 g	Schwarzwurzeln
100 g	gelbe Möhren
100 g	orange Möhren
100 g	Lila Möhren
2	Schalotten
100 ml	Milch
50 g	Butter
100 ml	Gemüsefond
	feines Salz
	Chili, aus der Mühle
1 TL	Akazienhonig

#### *Zum Anrichten*

	feines Salz
2 EL	Schnittlauchröllchen

### **Zubereitung:**

Für den Sud die Schalotten, Knoblauch, Sellerie, Möhren, Fenchel putzen und in walnussgroße Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen und sämtliches Gemüse darin langsam hell rösten. Mit Weißwein ablöschen. Portwein zugeben und mit Fischfond aufgießen. Den Thymian, Lorbeerblätter, Chilischoten zugeben und bei mittlerer Hitze für circa 15 bis 20 Minuten reduzieren.

Im Anschluss den aromatischen Sud durch ein feines Sieb laufen lassen, mit Salz abschmecken und die eiskalte Butter mit einem Stabmixer einarbeiten

Die Flusskrebsschwänze unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchentrepp trocken tupfen. Kurz vor dem Servieren die Flusskrebse drei bis vier Minuten im heißen Sud ziehen lassen.



Für das Gemüse die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser abspülen und mit einem Sparschäler rundherum abschälen. Ein Liter Wasser mit der Milch vermengen und die Schwarzwurzeln hineinlegen damit sie nicht so schnell braun werden. Die Schwarzwurzeln in Streifen abschälen. Die Möhren ebenso putzen, den Strunk entfernen und mit einem Sparschäler der Länge nach abschälen.

Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter erhitzen und Schalotten darin glasig anschwitzen.

Schwarzwurzelnudeln, Möhren zugeben und fünf bis sechs Minuten langsam garen. Mit Fond ablöschen und Salz, Chili würzen. Zum Schluss mit Honig verfeinern.

Die Flusskrebse aus dem Sud nehmen, in die Teller verteilen und mit Salz würzen. Die bunten Ur-Möhren sowie die Schwarzwurzeln ebenso zugeben. Den Portweinsud mit einem Stabmixer aufschäumen, in die Teller verteilen und mit Schnittlauch vollenden.



**Dessert:                    Nougat halb gefroren mit Pistazienkrokant und Cassisfeige von Johann Lafer**

**Zutaten für vier Portionen:**

*Für den halbgefrorenen Nougat*

40 g	Zucker
2	Eigelbe
50 g	helles Nougat
50 g	Bitterschokolade
65 ml	Wasser
3 cl	Crème de Cacao
1 EL	Rum
180 g	halbsteif geschlagene Sahne

*Für den Krokant*

70 g	Butter
80 g	Zucker
25 g	Akazienhonig
30 g	Pistazien, grob gehackt
30 g	Mehl

*Für die Cassisfeigen*

25 g	Zucker
250 ml	Rotwein
100 ml	Cassis Likör
1	Zimtstange
2	Sternanis
½	Tahiti Vanillestange (Mark)
4	Feigen
1 EL	angerührte Speisestärke

*Zum Anrichten*

4 Zweige	Minze
----------	-------

**Zubereitung:**

Den Zucker zusammen mit 65 Milliliter Wasser leicht zu Sirup einkochen. Eigelbe in einer Küchenmaschine leicht anschlagen und Zuckersirup langsam dazugeben. Die Masse richtig kaltschlagen.

Nougat und Bitterschokolade zusammen über einem warmen Wasserbad verflüssigen und lauwarm in die Eigelbmasse einrühren. Mit Crème de Cacao und Rum abschmecken.

Einen Teil der geschlagenen Sahne schnell einrühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Masse in eine viereckige Form 15 mal 20 Zentimeter einfüllen und für circa drei bis vier Stunden frieren.

Die Butter verflüssigen, Zucker, Honig dazugeben und solange rühren, bis die Masse bindet. Pistazien und Mehl mischen und untermengen. Für circa eine Stunde kühl stellen. Den Backofen auf circa 220 Grad vorheizen. Walnussgroße Kugeln aus der Krokantmasse abstecken, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und platt drücken. Goldbraun backen und kurz abkühlen lassen.



Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und Cassis aufgießen. Die Gewürze zugeben und abgedeckt circa 15 Minuten leise köcheln lassen. Danach den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen und erneut aufkochen. Die Feigen schälen, halbieren und im Sud drei bis vier Minuten garen. Anschließend die Feigen heraus nehmen, den Sud mit Stärke binden und die Feigen wieder hineinlegen.

Pralinenhalbgefrorenes in kleine Dreiecke schneiden und in die Krokantblätter einschichten. Mit Cassisfeige und Minze vollenden.