



| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 5. Mai 2012 |

Vorspeise: *Kartoffelteigtaschen auf Tomatensoße von Horst Lichter*

Zutaten für vier Portionen:

500 g	Kartoffeln, mehlig kochend
3	Eier (Klasse M)
4 EL	Butter
70 g	Mehl
20 g	Kartoffelstärke
2 EL	Grieß
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
150 g	Spinat
1	Zitrone, unbehandelt
120 g	Frischkäse
250 g	Tomaten
1 EL	Olivenöl
50 ml	Sahne
2 Stiele	Schnittlauch
30 g	Parmesan, am Stück
1	Muskatnuss
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser gar kochen. Anschließend die noch warmen Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Zwei Eier trennen. Die Eigelbe sowie einen Esslöffel Butter zu den Kartoffeln geben und gut vermengen. 50 Gramm Mehl sowie die Kartoffelstärke hinzufügen und das Ganze mit Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss würzen. Den Teig gut verkneten. Je nach Feuchtigkeit der Kartoffelsorte mehr oder weniger Kartoffelstärke für die Zubereitung des Teiges verwenden.

Den Teig halbieren, mit Hilfe des übrigen Mehls und einem Nudelholz circa drei Millimeter dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (circa 7 cm Durchmesser) zwölf Kreise ausstechen und auf ein mit etwas Grieß bestreutes Blech legen. Den restlichen Teig genauso verarbeiten.

Die Schale der Zitrone abreiben. Eine Zwiebel sowie eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spinat waschen, trocken schleudern, hinzufügen und mit Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss würzen. Unter Rühren den Spinat circa drei Minuten garen, bis er zusammenfällt. Anschließend den Spinat in einem Sieb gut abtropfen lassen, fest ausdrücken und fein hacken. Den Spinat in einer Schüssel mit dem Frischkäse sowie dem Zitronenabrieb gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das übrige Ei trennen und das Eigelb verquirlen. Die Teigkreise am Rand mit dem verquirlten Eigelb einpinseln. Je einen Teelöffel Spinatmasse mittig auf die Kreise geben, die restlichen Teigkreise darauflegen und an den Seiten mit einer Gabel fest andrücken. Bis zum Kochen kühl stellen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die übrige Zwiebel sowie die übrige Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und im erhitzten Olivenöl glasig dünsten. Die Tomaten in Würfel schneiden und mit in den Topf geben.



Das Ganze mit Zucker, Salz sowie Pfeffer würzen und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Mit der Sahne verfeinern und mit dem Pürierstab cremig aufmixen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Kartoffelteigtaschen hineingeben und für etwa vier Minuten leicht köcheln lassen.

Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Tomatencremesoße auf Tellern verteilen und die Kartoffelteigtaschen darauf anrichten. Abschließend den Parmesan reiben und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Kartoffelteigtaschen mit dem Parmesan sowie den Schnittlauchröllchen garnieren, die heiße braune Butter darüber träufeln und sofort servieren.



1. Hauptgang: *Gebratener Rotbarsch auf Kräuternudeln von Horst Lichter*

Zutaten für vier Personen:

4	Rotbarschfilets, à 150 g
1	Zitrone, unbehandelt
3 EL	Mehl
2 EL	Butterschmalz
500 g	Tagliatelle
250 g	Bohnen, grün
120 ml	Olivenöl
50 g	Pecorino, am Stück
50 g	Parmesan, am Stück
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Petersilie, glatt
2 Bund	Basilikum
50	Pinienkerne
	Fleur de sel
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser zubereiten. Währenddessen die Rotbarschfilets abbrausen, trocken tupfen und in acht Tranchen schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Rotbarschfilets beidseitig mit Fleur de sel sowie Pfeffer würzen, mit dem Zitronensaft beträufeln und in dem Mehl wenden.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das Basilikum und die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls hacken. Anschließend alles miteinander verrühren und drei Esslöffel von der Pinienkern-Mischung zusammen mit einem halben Teelöffel Salz in einer Küchenmaschine zerkleinern. Den Pecorino sowie den Parmesan fein reiben. Das Ganze anschließend in einer Schüssel mit dem Olivenöl und dem geriebenen Käse verrühren.

Die Bohnen putzen, je nach Größe halbieren oder dritteln und in kochendem Salzwasser etwa fünf Minuten blanchieren. Anschließend abgießen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit der Nudeln vier Esslöffel des Nudelwassers in eine heiße Pfanne geben und die Bohnen hinzufügen. Danach die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und in der Pfanne mit den Bohnen sowie dem Pesto schwenken.

Das Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Rotbarschfilets darin beidseitig etwa vier Minuten goldbraun braten. Die Kräuternudeln auf Tellern verteilen und je zwei Stück Fisch darauf anrichten. Mit den übrigen Pinienkernen garnieren und servieren.



2. Hauptgang: *Trocken mariniertes Roastbeef mit gegrilltem Spargel in Tomatensalsa von Johann Lafer*

Zutaten für vier Portionen:

1 EL	Koriandersamen
1	Limette, unbehandelt
1 EL	Meersalz, grob
1 EL	Zucker, braun
2 EL	Olivenöl
700 g	Roastbeef
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
1 Knolle	Knoblauch
2 Bund	Spargel, grün
12 Scheiben	Bacon
500 g	Strauchtomaten
2	Schalotten
1 Bund	Schnittlauch
2 EL	Weißweinessig
1 TL	Honig
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Chili, aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Koriandersamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und im Mörser zerstoßen. Die Schale der Limette fein abreiben. Beides mit Meersalz und braunem Zucker mischen und das Roastbeef damit gründlich einreiben.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Roastbeef darin von allen Seiten anbraten. Die Knoblauchknolle waagrecht halbieren und eine Knoblauchhälfte sowie den Rosmarin und Thymian zum Roastbeef geben. Alles auf ein Backofengitter geben, mit den Aromaten belegen und im Backofen 50 bis 60 Minuten garen (Tipp: Unter das Backofengitter ein Backblech stellen, das fängt den abtropfenden Saft auf.).

Den Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen mit Bacon umwickeln. In einer vorgeheizten Grillpfanne ohne Fett von allen Seiten braten, bis der Speck schön knusprig ist. Mit Pfeffer würzen.

Die Tomaten vom Strunk befreien, die Haut einritzen und in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und entkernen. Die Tomatenfilets klein würfeln und in eine Schüssel geben. Schalotten und eine Zehe Knoblauch schälen, klein würfeln und zu den Tomaten geben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Danach mit Weißweinessig, Honig und Olivenöl marinieren. Den Schnittlauch klein schneiden und untermischen.

Die Tomatensalsa mit dem Spargel auf Tellern anrichten. Zuletzt das Roastbeef in Scheiben schneiden und mit Meersalz würzen. Neben dem Spargel anrichten und servieren.



Dessert: ***Baiser-Physalis-Törtchen mit Kokos-Limetten-Eis von Johann Lafer***

Zutaten für vier Portionen:

für das Eis:

250 g	Zucker
250 ml	Sahne
250 ml	Kokosmilch
1	Limette, unbehandelt
100 ml	Limejuice

Für die Törtchen:

200 g	Mehl
120 g	Butter
120 g	Zucker
2	Eier (Klasse M)
250 g	Physalis
1	Zitrone, unbehandelt
100 ml	Weißwein
1	Vanilleschote
1 EL	Speisestärke
80 g	Zucker, extrafein
	Salz

Zubereitung:

Für das Eis Zucker, Sahne und Kokosmilch in einem Topf aufkochen. Die Schale einer Limette fein abreiben und den Saft pressen. Beides in den Topf geben. Den Limejuice unterrühren und die Masse mit einem Pürierstab aufmixen. Anschließend in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Für die Törtchen ein Ei trennen, das Eiweiß für später beiseite stellen. Mehl, Butterwürfel, 50 Gramm Zucker, Eigelb und eine Prise Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C Umluft (oder 200 Grad Ober-/Unterhitze) erhitzen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und vier Tarteförmchen (circa 12 Zentimeter Durchmesser) damit auslegen. Mit einem Stück Backpapier belegen und mit Linsen beschweren. Die Böden im Backofen zehn Minuten blind backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Physalis von den trockenen Schalentteilen befreien, waschen und halbieren. 70 Gramm Zucker in einer Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren. Die Zitrone pressen, eine halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Nun Physalis, Zitronensaft und Vanillemark zu dem Karamell geben. Mit Weißwein ablöschen und ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren und den Sud damit abbinden. Die Masse in die vorgebackenen Mürbeteigartelets füllen und kalt stellen.

Ein weiteres Ei trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem vorher beiseite gestellten Eiweiß und einer Prise Salz steif schlagen. 80 Gramm feinsten Zucker nach und nach einrieseln lassen und den Schnee cremig steif schlagen.

Die Törtchen jeweils mit einer großzügigen Nocke Eischnee verzieren. Mit Hilfe eines Bunsenbrenners goldbraun abflämmen. Zusammen mit dem Eis servieren.