



## | Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 30. Juni 2012 |

### **1. Vorspeise:** *Frisch geräucherter Ostseefisch auf Wasabi-Gurkensalat und Ciabatta vom Grill von Johann Lafer*

#### **Zutaten für vier Portionen:**

20 g	Hefe, frisch
300 ml	Wasser, lauwarm
450 g	Weizenmehl, Typ 550
50 ml	Olivenöl
1 EL	Honig
1 TL	Salz
3 EL	Olivenöl, zum Beträufeln
4	Ostseefisch-Filets, frisch und küchenfertig
2	Zitronen, unbehandelt
6 Zweige	Thymian
5 Zweige	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
2 EL	Sonnenblumenöl
1	Salatgurke
100 g	Joghurt
1 EL	Wasabipaste, aus der Tube
1 Bund	Dill
	Mehl, zum Bearbeiten
	Zucker
	Salz
	Meersalz, grob, zum Bestreuen
	Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung:**

Die Hefe und das lauwarme Wasser in einer Schüssel verrühren. Anschließend das Mehl dazusieben. Das Olivenöl, den Honig sowie einen Teelöffel Salz zugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten. In einer Schüssel abgedeckt 30 Minuten aufgehen lassen. Den Teig anschließend auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kräftig kneten. Den Teig nun halbieren und auf zwei Terrakottaschalen (saubere Terrakotta-Blumenuntersetzer, Ø circa 30 cm) zu Fladen ausbreiten. Mit drei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Weitere 15 Minuten gehen lassen. Anschließend auf dem Grill bei indirekter Hitze 15 bis 20 Minuten grillen.

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Hautseite nach außen aufrollen und mit Zahnstochern feststecken. Die Zitronenschale einer Zitrone mit einem Sparschäler abschälen. Die Thymian- und Rosmarinzweige, die Zitronenschale sowie die halbierten Knoblauchzehen in die Mitte der Röllchen stecken. Die Röllchen mit dem Sonnenblumenöl einpinseln.

Den Boden eines Tischräucherofens mit 150 Gramm Räuchermehl bedecken. Den Räucherofen auf 220 Grad aufheizen und das Räuchermehl zehn Minuten anröchern. Ein in den Räucherofen passendes Blech mit Alufolie einschlagen. Die Röllchen auf das Blech legen, und für fünf bis acht Minuten in den Räucherofen (je nach Dicke der Filets) geben, bis sie schön glasig sind.



Die Gurke waschen, schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit Hilfe eines Löffels auskratzen. Das Gurkenfleisch in dünne Scheiben bzw. Streifen hobeln und in eine Schüssel geben.

Die Schale der zweiten Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Anschließend den Joghurt mit der Wasabipaste, dem Zitronensaft sowie der Zitronenschale verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Gurken damit marinieren.

Abschließend den Dill waschen, trockenschleudern, fein hacken und unter die Gurken mischen.

Das fertige Brot in Stücke schneiden und zusammen mit den geräucherten Filets und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.



**1. Hauptgang: *Nebraska Beef und Wassermelone vom Grill mit frittierten Kartoffeln und Gewürzsalz-Mayonnaise von Johann Lafer***

**Zutaten für vier Portionen:**

4	Limetten, unbehandelt
1/2 TL	Kubeben-Pfeffer
1/2 TL	Korianderkörner
25 g	Meersalz, grob
20 g	Rohrzucker, braun
1 kg	Nebraska Beef (Roastbeef)
1	Wassermelone, kernlos
2 EL	Sojasoße
20 g	Ingwer
1 EL	Puderzucker
4	Kartoffeln, groß und fest kochend
2	Eier (Klasse M), frisch
1 TL	Senf, scharf
250 ml	Sonnenblumenöl
2 EL	Weißweinessig
	Sonnenblumenöl, zum Frittieren
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Zucker

**Für das Gewürzsalz:**

1 Msp.	Koriandersamen
1 Msp.	Pfeffer, schwarz
1 Msp.	Fenchelsamen
1 Msp.	Kardamom
1	Chilischote, getrocknet, klein
1	Zitrone, unbehandelt

**Zubereitung:**

Die Limetten heiß abspülen, trocknen und die Schale fein abreiben. Den Kubeben-Pfeffer sowie die Korianderkörner in einen Mörser geben und zerstoßen. Die Limettenschale mit dem zerstoßenen Pfeffer, den Korianderkörnern, dem groben Meersalz sowie dem Rohrzucker vermischen und das Roastbeef damit großzügig einreiben. Gut durchziehen lassen.

Das Roastbeef auf dem Grill bei indirekter Hitze von 160 Grad 70 Minuten garen, dabei jeweils nach 15 Minuten wenden.

Die Wassermelone schälen und in große Würfel schneiden. Anschließend den Ingwer fein reiben. Den Saft einer Limette auspressen und mit der Sojasoße, dem Ingwer sowie dem Puderzucker mischen. Die Melonenwürfel darin einlegen. Nun auf acht Schaschlikspieße stecken und von allen Seiten kurz auf dem Grill bei direkter Hitze grillen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in drei Zentimeter dicke Stifte schneiden. Zehn Minuten wässern und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffelstifte in heißem Fett schwimmend zwei bis drei Minuten vorfrittieren. Herausheben und abtropfen lassen. Erneut in das heiße Fett geben und nun goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.



Für das Gewürzsalz die Hälfte der Zitronenschale fein abreiben. Die übrigen Zutaten für das Gewürzsalz zusammen mit der Zitronenschale in einen Mörser geben und alles fein zermahlen.

Für die Mayonnaise die Eier trennen. Den Senf zum Eigelb in eine große Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Sonnenblumenöl zunächst tröpfchenweise unterschlagen. Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnem Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit dem Essig verrühren, mit dem Gewürzsalz und einer Prise Zucker abschmecken.

Das Nebraska Beef und die gegrillte Wassermelone mit den frittierten Kartoffeln und der Gewürzsalz-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.



## **1. Dessert: Sommer-Pawlova von Johann Lafer**

### **Für zwei Torten à 16 cm Durchmesser:**

4	Eier (Klasse M)
2	Prisen Salz
250 g	Zucker
1 TL	Himbeeressig
1 TL	Speisestärke
1 TL	Balsamico, dunkel
2 EL	Kakaopulver
500 g	Schlagsahne
2 EL	Vanillezucker
500 g	Sommerbeeren (Him-, Heidel-, Brom-, Johannis- und Erdbeeren)
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Minze, zur Garnitur

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Baiserböden je zwei Eier trennen und die Eiweiße in einer Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen. Je 125 Gramm Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Schnee schnittfest ist. Unter die eine Hälfte den Himbeeressig sowie die Speisestärke vorsichtig unterheben. Unter die andere Hälfte den Balsamicoessig und das Kakaopulver vorsichtig unterheben.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und jeweils zwei Kreise von 16 Zentimeter Durchmesser auf jeden Bogen aufmalen.

Den hellen Eischnee auf zwei Kreise verteilen, den dunklen Eischnee ebenfalls auf zwei Kreise verteilen. Auf der Oberfläche einige Wellen ziehen. Anschließend den Backofen auf 100 Grad zurück schalten und die Eiweiß-Böden darin etwa 50 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne steif schlagen, den Vanillezucker dabei einrieseln lassen.

Die Beeren verlesen, abbrausen und abtropfen lassen. Zwei Drittel davon unter die Sahne heben und je zur Hälfte auf die beiden dunklen Böden verteilen. Die restlichen beiden hellen Böden darauf setzen und leicht andrücken. Abschließend mit Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Beeren sowie der frischen Minze dekorieren.



## **2. Vorspeise:           *Kalte Tomatensuppe mit Blätterteigtaschen von Horst Lichter***

### **Zutaten für vier Portionen:**

4 Stiele	Basilikum
250 g	Frischkäse
3	Eier (Klasse M)
50 g	Parmesan
3 EL	Semmelbrösel
1 Rolle	Blätterteig
2 EL	Sahne
500 g	Tomaten, reif
400 ml	Tomatensaft
1	Knoblauchzehe
3 Zweige	Thymian
3 EL	Balsamico, hell
2 EL	Olivenöl
	Chili, aus der Mühle
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Basilikum waschen, trocken schleudern, die Blätter abzupfen und klein schneiden. Zwei Eier trennen sowie den Parmesan fein reiben. Anschließend das Basilikum mit dem Frischkäse, den zwei Eigelben, dem Parmesan sowie den Semmelbröseln verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Den Blätterteig ausrollen. Kreise von etwa sechs Zentimeter Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Je einen Teelöffel Füllung darauf geben. Das übrige Ei trennen und das Eigelb mit zwei Esslöffeln Sahne verquirlen. Die Ränder des Blätterteigs mit der Eigelb-Sahne-Mischung einstreichen. Anschließend zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder gut zusammen drücken. Mit dem restlichen Eigelb einstreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und würfeln. Den Thymian waschen, trocken schleudern und die Blättchen abzupfen. Die Tomatenwürfel anschließend mit dem Tomatensaft, der Knoblauchzehe und den Thymianblättchen in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili würzen, Abschließend den Balsamicoessig sowie das Olivenöl zugeben und nochmals kräftig mixen.

Die Suppe in gekühlten Gläsern servieren. Die Blätterteigtaschen auf einer Platte anrichten.



## **2. Hauptgang:           *Gebratene Schweinekoteletts mit Petersilienkruste und Kartoffel-Lauch-Gemüse von Horst Lichter***

### **Zutaten für vier Portionen:**

4	Schweinekoteletts (à circa 300 g)
2 EL	Senf
2 EI	Olivenöl
1	Semmel, altbacken
1/2 Bund	Petersilie, glatt
80 g	Butter
1	Ei (Klasse M)
400 g	Kartoffeln, mehlig kochend
2 Stangen	Lauch
50 g	Bacon
200 ml	Gemüsefond
200 ml	Sahne
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf einstreichen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend herausnehmen und auf ein Backblech legen.

Die Semmel klein würfeln. Die Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein hacken. Das Ei trennen. 50 Gramm Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen und mit den Semmeln, der Petersilie und dem Eigelb vermischen. Die Buttermischung auf den Koteletts verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten gratinieren.

Die Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in zentimeterdicke Ringe schneiden. Den Bacon klein würfeln.

30 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen, den Bacon und die Kartoffelwürfel darin mit Farbe anbraten. Den Lauch zugeben und ebenfalls anschwitzen. Den Fond und Sahne zugeben und bei mittlerer Hitze weich kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Die gebratenen Schweinekoteletts mit dem Kartoffel-Lauch-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.



## **2. Dessert: Erdbeer-Eierlikör-Torte von Horst Lichter**

### **Für 1 Torte von 20 cm Durchmesser:**

250 g	Amarettini
100 g	Butter
50 g	Walnusskerne
300 g	Mascarpone
125 g	Zucker
2 EL	Vanillezucker
5 cl	Eierlikör
500 g	Erdbeeren
1	Zitrone, unbehandelt
50 g	Puderzucker
1 Päckchen	Erdbeer-Tortenguss
250 ml	Wasser

### **Zubereitung:**

Die Amarettini in einem Gefrierbeutel zerbröseln. Die Butter zerlassen und mit dem Bröseln vermischen. Die Masse anschließend in eine Springform (Ø 20 Zentimeter) füllen, den Boden gut andrücken. Die Brösel etwa drei Zentimeter am Rand hoch drücken, damit später die Füllung nicht ausläuft. Kalt stellen.

Die Walnusskerne fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Die Mascarpone mit 50 Gramm Zucker, dem Vanillezucker, den Walnüssen und dem Eierlikör mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz aufschlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die Masse dekorativ auf den vorbereiteten Boden spritzen und erneut kalt stellen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Erdbeeren abrausen, trocknen und putzen. Je nach Größe halbieren. Mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft marinieren. Die Erdbeeren auf der Mascarponecreme verteilen und wieder kalt stellen.

Den Tortenguss zubereiten, dafür das Pulver mit 75 Gramm Zucker in einem kleinen Topf verrühren. Nach und nach 250 Milliliter kaltes Wasser unter Rühren aufkochen lassen. Sobald es kocht, vom Herd nehmen und den Guss mit einem Löffel über den Erdbeeren verteilen und fest werden lassen.

Die Erdbeer-Eierlikör-Torte auf einer Platte anrichten und servieren.