



| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 10. November 2012 |

1. Vorspeise: *Wildfrikadellen auf Spitzkohl-Orangen-Salat von Johann Lafer*

Zutaten für vier Personen:

Für die Frikadellen

1 Scheibe	Graubrot
100 ml	Milch, lauwarm
500 g	Wildfleisch (z. B. aus der Schulter oder Keule von Hirsch oder Reh)
100 g	Speck, durchwachsen
3	Schalotten
2	Knoblauchzehen
25 g	Butter
1	Ei (Kl. M)
1 TL	Senf, mittelscharf
30 g	Butterschmalz
4	Wacholderbeeren
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
8	Maronen, vorgegart
	Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat

1	Spitzkohl, ca. 400 g
2	Zwiebeln, rot
3	Orangen
2 EL	Rapsöl
1 TL	Honig
1 Prise	Zimt
100 g	Preiselbeeren, in Saft (Glas)

Zubereitung:

Für die Frikadellen das Brot entrinden, klein würfeln und in der lauwarmen Milch einweichen. In der Zwischenzeit das Fleisch in grobe Würfel schneiden und durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Danach das Fleisch in eine Schüssel geben und auf Eiswasser stellen.

Den Speck fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und daraufhin Speck, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Nun das Hackfleisch mit der Zwiebelmischung, dem Ei, Senf und dem eingeweichten Brot gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Hackmasse acht gleichgroße Frikadellen formen und jeweils in die Mitte eine Marone drücken. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Frikadellen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Die Wacholderbeeren zerdrücken und mit den Kräuterzweigen zufügen. Dann die Hitze reduzieren und die Frikadellen in etwa zehn Minuten zu Ende garen.



Für den Salat den Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien und halbieren. Den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Zwei Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist, danach die Filets heraustrennen und den Saft auffangen. Die verbliebene Orange halbieren und auspressen. Einen Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Honig zugeben, mit Orangensaft ablöschen und sämig einkochen lassen. Den Sud in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und einen zweiten Esslöffel Rapsöl untermischen. Das Dressing und die Orangenfilets unter den Salat mischen.

Die Frikadellen mit dem Salat anrichten und jeweils einen Teelöffel Preiselbeeren auf jede Frikadelle geben.



1. Hauptgang: *Zanderfilet im Karotten-Trauben-Sud mit Kartoffel-Zwiebel-Püree von Johann Lafer*

Zutaten für vier Personen:

Für das Püree

700 g	Kartoffeln, mehlig kochend
3	Zwiebeln
50 g	Butter
100 ml	Sahne
1	Muskatnuss
	Salz
	Zucker

Für den Zander und den Sud

300 g	Karotten
300 g	Trauben, hell, kernlos
1 Stück	Ingwer, ca. 30 g
2	Schalotten
1	Chilischote, klein
1 EL	Zucker
200 ml	Weißwein
50 g	Butter
1 Bund	Kerbel
700 g	Zanderfilet, mit Haut, ohne Gräten
2 EL	Olivenöl
3 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfeffer, aus der Gewürzmühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Für das Püree die Kartoffeln gründlich waschen und auf dem Backofengitter im Backofen 50 Minuten garen. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun schmoren, anschließend mit Salz und Zucker würzen. Die Sahne aufkochen, kräftig mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen und danach fünf Minuten köcheln lassen. Die gegarten Kartoffeln halbieren und durch eine Kartoffelpresse direkt in die heiße Sahne drücken und verrühren.

Für den Sud die Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Trauben von den Stielen ziehen, waschen und halbieren. Ingwer und Schalotten schälen. Den Ingwer daraufhin fein reiben, die Schalotten klein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden.



Den Zucker karamellisieren und Chili, Ingwer und Schalotten darin anschwitzen. Die Karotten zugeben, mit Weißwein ablöschen und bei milder Hitze bissfest garen. Nun die Trauben zugeben und kurz darin erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 25 Gramm Butter zugeben, unterrühren und den Sud damit binden. Den Kerbel klein schneiden und unter den Sud rühren.

Das Zanderfilet in vier gleichmäßige Stücke schneiden und in einer Pfanne im heißen Olivenöl mit den Kräutern und Knoblauch von beiden Seiten anbraten, dabei die Hautseite knusprig braun braten. Die restliche Butter zugeben und den Fisch damit überziehen.

Zum Anrichten das Kartoffelpüree und die Karotten mit dem Sud in tiefen Tellern anrichten. Die geschmorten Zwiebeln auf dem Kartoffelpüree verteilen. Je ein Stück Zanderfilet darauf geben und servieren.



2. Hauptgang: Kaninchenragout mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen:

Für das Ragout

3	Kaninchenkeulen
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
150 g	Maronen
1 EL	Butterschmalz
100 ml	Weißwein
200 ml	Kalbsfond
100 ml	Sahne
2 Zweige	Thymian
	Salz
	Pfeffer, aus der Gewürzmühle

Für das Gemüse

500 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
500 g	Schwarzwurzeln
1	Zitrone
30 g	Butter
1 TL	Zucker
1 TL	Kapern
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen auslösen und das Fleisch in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Maronen grob hacken. Das Butterschmalz in einem großen breiten Topf erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Maronen zugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen, danach Kalbsfond und Sahne angießen. Den Thymian zugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel 20 bis 30 Minuten kochen lassen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. In einem Topf knapp mit Wasser bedeckt und mit einer Prise Salz weichgaren. Die Zitrone pressen und in eine Schüssel mit Wasser geben. Die Schwarzwurzeln waschen und unter fließendem Wasser schälen, danach in Stücke schneiden und in das Zitronenwasser einlegen.

Anschließend die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Schwarzwurzeln gut abtropfen lassen, in der Butter anbraten und mit einem Teelöffel Zucker bestreuen. Die Kapern hacken, zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun die Kartoffeln abgießen und unter die Schwarzwurzeln schwenken. Den Schnittlauch klein schneiden und zum Gemüse geben.

Das Kaninchenragout nochmals abschmecken, den Thymian entfernen und auf Tellern anrichten. Das Schwarzwurzelgemüse und die Kartoffel daneben anrichten.



Dessert: Süße Birnen-Pizzettis mit Haselnusscreme von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen:

400 ml	Milch
30 g	Zucker, weiß
1 Päckchen	Schokoladen-Puddingpulver
150 g	Nougat
1 Rolle	Hefeteig, frisch
50 g	Haselnusskerne, gehackt
3	Birnen, reif
2 EL	Zucker, braun
150 ml	Weißwein
1 Stange	Zimt
2	Eier
1 Prise	Salz
3 EL	Vanillezucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

350 Milliliter Milch und den weißen Zucker in einem Topf aufkochen. Die restliche Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Sobald die Milch kocht, das angerührte Puddingpulver zugeben und unter Rühren ein bis zwei Minuten kochen lassen. Die Masse vom Herd nehmen und in eine Schüssel füllen. Den Nougat würfeln und in den heißen Pudding rühren, bis es geschmolzen ist.

Den Hefeteig ausrollen, das Trägerpapier entfernen und aus dem Teig Kreise (circa sechs Zentimeter Durchmesser) ausstechen. Diese mit jeweils etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die gehackten Haselnüsse unter die Creme mischen und auf die vorbereiteten Teigkreise streichen. Im Backofen etwa 15 Minuten backen.

Die Birnen waschen, schälen und entkernen. Die Birnenhälften anschließend in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Den braunen Zucker in einem Topf schmelzen. Die Birnenwürfel zugeben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, die Zimtstange zugeben und die Birnen darin weichkochen. Das Obst anschließend beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Pizzettis aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen das Ganze zu einem steifen, festen Schnee schlagen. Den Eischnee hiernach in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Die Birnenwürfel etwas abtropfen lassen und auf den Pizzettis verteilen. Jedes Törtchen mit etwas Eischnee verzieren und mit einem Bunsenbrenner goldbraun flambieren. Auf eine Platte setzen und mit dem restlichen Birnensud servieren.