

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Johann Lafer

2008-2010

158 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Beilagen	1
Bärlauch-Couscous	2
Curry-Spätzle	2
Kartoffel-Nester	2
Kartoffel-Salat	3
Safran-Gnocchi	3
Süßsaures Rettich-Gemüse	3
Dessert	5
Aprikosen-Eier-Likör-Tiramisu mit Nougat-Frischkäse-Eis	6
Auflauf von Frischkäse und Mohn mit Pistazien-Eis	7
Buchteln mit glasierten Äpfeln und Espresso-Eis	8
Bunte Konfetti mit Joghurt-Marzipan-Eis	9
Crème brûlée von der Mango mit Chili-Zucker-Kruste	10
Exotische Crêpe-Schnecken mit Kokos-Sabayon	11
Feigen Tarte Tatin mit nussigem Gewürz-Honig	11
Gebrannte Grapefruit-Creme	12
Gebrannte Heidelbeer-Orangen-Creme	12
Geeister Zimtstern-Guglhupf mit Glühwein-Sabayon	13
Getränkter Johannisbeer-Guglhupf	14
Himbeer-Kirsch-Biskuit-Rolle	15
Himbeer-Minze-Salat mit Kardamom-Meringuen	16
Holunder-Küchlein mit Sauer-Rahm-Eis	17
Johannisbeer-Grütze mit Granatapfel-Sorbet	18
Kakao-Zimt-Tempura mit Früchtetips	19

Kalte Kokos-Suppe, Ananas-Sorbet, Holunder-Blüten-Schaum	20
Kokos-Schmarrn mit Karamell-Chili-Bananen	21
Mandel-Cannelloni, Schokoladen-Pfeffer-Creme, Kokos-Eis	22
Melktert mit Physalis-Grütze	23
Mohn-Schmarrn mit Heidelbeeren	24
Muttertagsherz (Quark-Himbeere)	25
Orangen-Papaya-Gelee, Kokos-Mürbeteig, Preiselbeer-Sorbet	26
Pfirsich-Tarte Tatin mit Cidre-Sorbet	27
Pistazien-Pfannkuchen-Torte mit Rhabarber-Sorbet	28
Quitten-Mousse-Törtchen mit Macadamia-Hippen	29
Rahm-Strudel-Soufflé, Vanille-Sabayon, Dörraprikosen	30
Schokoladen-Körbchen, Erdbeeren, Sauer-Rahm-Eis	31
Süße Frühlingsrollen mit Erdbeer-Soja-Soße	32
Walnuss-Strudel-Säckchen auf Birnen-Ragout	32
Weihnacht-Punsch-Törtchen mit Honig-Koriander-Birne	33
Weißbier-Parfait auf Hopfen-Krokant	34
Weißes Schokoladen-Parfait auf Koriander-Kirschen	35
Zwetschgen-Knödel mit Vanille-Sabayon, Rum-Rosinen-Eis	36
Zwetschgen-Knödel mit Vanille-Zabaione und Zimt-Eis	38

Fisch **39**

Asiatische Fisch-Röllchen mit Rettich-Salat	40
Gebratene Rotbarbe auf Bouillabaisse Gemüse	41
Gebratener Zander auf Curry-Spätzle	42
Gebratenes Saibling-Filet, Vanille-Möhren und Estragon	43
Gegrillte Thunfisch-Würfel mit Rhabarber-Chutney	44
Geschnetzeltetes vom Heilbutt, Aprikosen-Curry-Soße	45
Gratinierte Doraden-Filets mit Kresse-Stampf-Kartoffeln	46
Hecht-Filet mit Tomaten-Kruste auf Artischocken-Ragout	47
Heilbutt auf Orangen-Linsen-Sud und Schalotten-Spinat	48
Kartoffel-Roulade mit Räucher-Lachs und Dill-Creme	49
Knusprige Fisch-Stäbchen mit süß-saurer Thai-Mayonnaise	50
Kürbis-Lachs-Röllchen, Linsen, Schnittlauch-Senf-Butter	51

Lachs in der Seezunge auf jungem Spinat	52
Lachs-Rosen auf weißem Rettich mit Salbei-Chips	53
Lachs-Strudel mit Kartoffel-Safran-Soße	54
Saibling-Filet mit Birnen und Ingwer-Kartoffel-Püree	55
Schnitzel von Seezunge, Kartoffel-Gurken-Salat	56
Schollen-Filets Finkenwerder Art auf Kartoffel-Salat	57
Seeteufel-Filet unter der Macadamia-Kruste	58
Seezungen-Filets im Haselnuss-Mantel mit Orangen-Spargel	59
Seezungen-Röllchen im Mango-Safran-Sud	60
Thunfisch-Sashimi und Tatar auf knusprigem Crostini	61
Wolfsbarsch im Brot-Mantel mit Orangen-Fenchel	62
Zander im Speck-Mantel, Risotto, Meerrettich-Schaum	63

Geflügel **65**

Cordon-bleu-Röllchen von Mais-Poularde auf Rahm-Wirsing	66
Gänse-Brust-Carpaccio	67
Gebackene Stubenküken, Soße Tatar und Kartoffel-Salat	68
Gebratene Perlhuhn-Brust mit Pfeffer-Kirschen	69
Gebratenes Stubenküken auf Granatapfel-Linsen	70
Gefüllte Enten-Brust, Schalotten, Koriander-Kartoffeln	71
Gefüllte Perlhuhn-Brust auf Granat-Äpfeln	72
Glasierte Enten-Brust auf Frischkäse-Ravioli	73
Glasierte Enten-Brust mit Honig	74
Hähnchen-Strudel mit Mango und Kokos	75
Im Vanille-Sud geschmortes Hähnchen auf jungem Spinat	76
Knusprige Enten-Bällchen, Sesam-Ingwer-Soße, Chinakohl	77
Mais-Hähnchen-Brust, Orangen-Curry-Kruste, Spaghettini	78
Mais-Poularden-Curry 1001-Nacht mit Rosen-Reis	79
Marinierte Hühner-Brust auf Bärlauch-Couscous	80
Perlhuhn-Brust auf Feigen-Sherry-Ragout	81
Plattes Hähnchen mit Joghurt-Risotto	82
Prosecco-Trauben-Hähnchen im Kartoffel-Nest	83
Ragout von der Gänse-Keule mit Brioche-Maronen-Knödeln	84
Roulade von Mais-Poularde, Garnelen, Melonen-Gemüse	85

Hack	87
Frikadellen-Spieße mit Kräuter-Kartoffel-Salat	88
Spaghetti Bolognese mit Rinder-Hack	89
Kalb	91
Blumenkohl polnisch mit gebratenem Kalb-Filet	92
Gefüllte Paprikaschote mit Kalb-Filet	93
Kalb-Filet im Rinder-Filet, Madeira-Spinat, Paprika-Creme	94
Kalb-Koteletts mit Frühling-Kräuter-Kruste	95
Zitronen-Saltimbocca, Kresse-Spargel, neue Kartoffeln	96
Züricher Geschnetzeltes mit Spargel-Rösti	97
Lamm	99
Lamm-Keulen-Frikadellen auf lauwarmem Bohnen-Salat	100
Lamm-Lachs im Speck-Mantel auf Orangen-Lauch	101
Lamm-Stelzen im Bohnen-Kräuter-Sud	102
Mediterranes Lamm-Lachs-Schnitzel-Crostini	103
Rosa Lamm-Rücken mit Tomaten-Kruste und roter Polenta	104
Meer	105
Birnen-Carpaccio mit Flusskrebse	106
Frühling-Spargel-Wok mit Garnelen	107
Garnelen-Bällchen in Zitronen-Mango-Chili-Sugo, Farfalle	108
Gebackene Kaisergranate auf Mango-Papaya-Salat	109
Gemüse-Spaghetti a la Bouillabaisse mit Herzmuscheln	110
Hummer-Wan-Tan auf Aprikosen-Frühlingslauch-Salat	111
Orecchiette mit grünem Spargel-Pesto und Garnelen	112
Pastinaken-Rösti mit gebeizten Jakobsmuscheln	113
Pastinaken-Rösti mit marinierten Jakobsmuscheln	114

Rind	115
Beef Tatar auf Graubrot mit Senf-Creme	116
Filetto alla Rossini	117
Ochsen-Bäckchen, gebackene Petersilie auf Pastinaken	118
Orangen-Linsen-Salat mit scharfen Roastbeef-Satés	119
Rinder-Filet-Streifen auf süß-saurem Rettich-Gemüse	120
Rinder-Steak mit Miso-Kruste und Thai-Auberginen	121
Rosa Roastbeef mit Spitzkohl-Röllchen	122
Rumpsteak mit Kapern-Zitronen-Haube und Rosmarin-Polenta	123
Salat	125
Aprikosen-Frühlingslauch-Salat	126
Blumenkohl-Mousse, geräucherter Paprika, Meeresfrüchte	126
Frühlingslauch-Salat mit Gorgonzola, Lamm-Filet	127
Gefüllte Kartoffeln mit Spargel-Tatar	128
Kürbis-Kartoffel-Rösti mit süß-sauren Garnelen	129
Radieschen-Semmel-Knödel-Salat mit gebeizter Forelle	130
Rinder-Carpaccio mit Koriander-Pesto	131
Süß-saurer Radieschen-Salat mit gebackenen Lachs-Würfeln	132
Süß-scharfer Kokos-Kürbis-Salat mit Garnelen-Röllchen	133
Teriyaki-Lachs auf Wasabi-Gurken-Salat	134
Schwein	135
Asiatische Schwein-Haxe mit Ingwer-Knödeln	136
Fleisch-Röllchen vom Schweine-Filet, Ingwer, Pflaumen	137
Soßen	139
Aprikosen-Curry-Soße	140
Champignon-Soße	140
Dill-Creme	140
Sesam-Ingwer-Soße	141
Tomaten-Soße	141
Wild-Soße	141

Suppen	143
Artischocken-Creme-Suppe mit gefüllten Mini-Paprika	144
Holsteinische Champagner-Kartoffel-Suppe mit Knurrhahn	145
Kartoffel-Pastinaken-Suppe mit Leberwurst-Crostini	146
Safran-Blumenkohl-Schaum-Suppe mit Crevetten	146
Zitronengras-Schaum-Suppe mit Garnelen-Stäbchen	147
Zuckermelonen-Suppe mit Tandoori-Spießen	148
Vegetarisch	149
Basilikum-Panna-Cotta, Kirsch-Tomaten und Mozzarella	150
Kernöl-Pasta mit Kürbis-Bolognese	151
Kichererbsen-Bällchen mit dreierlei Dips	152
Parmesan-Blinis und süß-scharfe Ingwer-Brombeeren	153
Pfannkuchen-Säckchen aus dreierlei Kürbis	153
Spitzkohl-Roulade mit Couscous und Kokos-Schaum	154
Süße Weihnacht-Calzone mit Lebkuchen-Soße	155
Zitronen-Gnocchi mit Pfifferlingen und Estragon	156
Verschiedenes	157
Koriander-Pesto	158
Vorspeisen	159
Kräuter-Schmarrn asiatisch mit Koriander-Schaum und Speck	160
Wild	161
Glasierte Wachteln mit Couscous auf Cranberry-Spitzkohl	162
Reh-Rücken Baden-Baden	163
Rosa Reh-Rücken mit Maronen-Pfannkuchen und Birnen	164
Wachteln mit Pinienkern-Polenta und Rotwein-Butter	165
Wurst-Schinken	167
Kartoffel-Schaum-Suppe mit Parmesan-Röllchen	168
Pfirsich-Rosmarin-Focaccia, Roquefort, Pancetta-Bröseln	169
Safran-Gnocchi a la Carbonara mit Kochschinken	170
Toast Hawaii am Spieß mit Schinken	171
Wirsing-Quiche mit Muskat-Sabayon	172

Beilagen

Bärlauch-Couscous

Für 4 Personen

10 ml Olivenöl, mild	250 ml Geflügelfond	250 g Instant-Couscous
1 Schote Paprika, rot	1 Zucchini, gelb	1 Zucchini, grün
1 Aubergine	2 Schalotten	1 Zitrone, unbehandelt
Meersalz, Pfeffer		

Die Schale einer halben Zitrone fein abreiben und den Saft der Hälfte pressen. Den Geflügelfond einmal aufkochen, über den Couscous gießen und fünf Minuten quellen lassen. Nun mit einer Gabel auflockern und den Couscous mit etwas Zitronensaft und -schale abschmecken. Die beiden Zucchini und die Aubergine waschen. Die Schale mit Hilfe eines Sparschälers dünn abschälen. Die Paprika waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in Streifen scheiden. Zehn Milliliter Olivenöl erhitzen, die Gemüsestreifen darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Couscous unterrühren.

Johann Lafer am 29. Mai 2010

Curry-Spätzle

Für 4 Personen

1 EL Currypulver	1 TL Kurkuma	500 g Mehl
8 Eier (Kl. M)	Muskatnuss, Salz, Pfeffer	

Currypulver und Kurkuma mit dem Mehl mischen. Das Ganze in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Drei Eier trennen. Die übrigen ganzen Eier, die Eidotter und einen Teelöffel Salz in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen. Den Spätzleteig mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Der Teig ist optimal, wenn er zäh vom Löffel fällt ohne zu reißen. Sonst noch etwas Mehl oder Wasser untermengen. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse füllen. Den Spätzleteig in das kochende Wasser drücken und die Spätzle garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Oder, für Geübte, den Spätzleteig vom Brett schaben.

Johann Lafer am 04. September 2010

Kartoffel-Nester

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, fest	1 Ei	1 kg Fett
Mehl, Salz, Pfeffer		

Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und mit dem Ei, etwas Mehl, Salz und Pfeffer vermengen. In einem kleinen Metallsieb die Kartoffelmasse nestförmig austreichen und ein zweites Metallsieb zum fixieren darauf setzen und bei 170 Grad goldbraun frittieren. Die fertigen Kartoffelnester auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten.

Johann Lafer am 24. Oktober 2008

Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

600 g Salatkartoffeln	50 ml Balsamico bianco	200 ml Geflügelfond
1 EL Senf, feinscharf	6 EL Pflanzenöl	2 EL Schnittlauchröllchen
2 Schalotten	70 g Bacon	Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln kochen und anschließend schälen. In gleichmäßige Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, den Speck würfeln und darin knusprig und goldbraun braten. Schalottenwürfel zugeben, kurz mit anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Alles etwas einkochen lassen, den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Marinade und das Pflanzenöl auf die Kartoffelscheiben geben und gut durchmischen. Den Salat mit dem Schnittlauch mischen; nochmals kräftig abschmecken.

Johann Lafer am 12. Dezember 2008

Safran-Gnocchi

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig	0,5 g Safran, gemahlen	150 g Mehl
2 Eier	50 g Parmesan	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Danach die Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen. Die Eidotter mit dem Safran so lange verrühren, bis sich der Safran gelöst hat und unter Beigabe des Mehls zu einem glatten Teig vermischen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Zuletzt den Parmesan reiben und unterrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa zwei Zentimeter dicken Rollen formen. Mit einer bemehlten Teigkarte (oder dem Messerrücken eines dünnen Messers) in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Salzwasser in einem Topf zum leichten Kochen bringen und die Gnocchi hineingeben. Wenn die Gnocchi nach oben steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken.

Johann Lafer am 31. Juli 2010

Süßsaures Rettich-Gemüse

Für 4 Personen

2 Bund Radieschen	2 Bund kleine weiße Rettiche	200 g Rettich, rot
50 g Rosinen	250 ml Weißwein	50 g Rohrzucker
1 Stange Zimt	50 g Macadamianüsse	25 ml Weißweinessig
25 ml japanischer Reiswein	Salz, Pfeffer, Chili	

Radieschen, roten Rettich und Eiszapfen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Rosinen in Weißwein einlegen. Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen, leicht karamellisieren lassen. Die eingelegten Rosinen samt Weißwein und Zimtstange zugeben und einmal aufkochen lassen. Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse, Weißweinessig und Mirin zugeben und den Sud fünf bis acht Minuten einkochen lassen. Die Rettichscheiben zugeben, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Johann Lafer am 11. September 2009

Dessert

Aprikosen-Eier-Likör-Tiramisu mit Nougat-Frischkäse-Eis

Für 4 Personen

Nougat-Frischkäse-Eis:

250 g Nougat, rein	200 g Frischkäse	1 Vanilleschote
150 ml Milch	50 g Zucker	4 Eier

Tiramisu:

12 Löffelbiskuits	100 ml Eierlikör	250 g Mascarpone
80 g Aprikosen-Marmelade	2 Eier	50 g Puderzucker
50 g Baiser	Salz	

Feigenkompott:

5 Feigen	80 g Zucker	50 g Erdbeermarmelade
250 ml Rotwein	2 Blutorangen	1 Ei
70 ml Milch	50 g Mehl	0,5 TL Backpulver
Salz	Mehl	Butterschmalz

Nougat-Frischkäse-Eis:

Nougat würfeln, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Frischkäse zugeben und darin glatt rühren. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark heraus kratzen und für die Mascarponecreme aufbewahren. Milch und Zucker mit der ausgekratzen Vanilleschote aufkochen, zehn Minuten ziehen lassen. Zwei Eier trennen, das Eiweiß kalt stellen. Eigelb und die ganzen Eier in eine Schüssel geben und verrühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen, die heiße Milch durch ein Sieb zu den Eiern geben und verrühren. Die Ei-Milch-Masse unter ständigem Rühren auf etwa 75 Grad erwärmen, bis sie leicht dicklich wird und eine Bindung bekommt. Anschließend durch ein feines Sieb gießen. Die Nougatmischung zugeben und verrühren. Alles in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Tiramisu:

Die Löffelbiskuits in eine flache Schale legen und mit dem Eierlikör beträufeln. Mascarpone mit der Aprikosenkonfitüre verrühren. Zwei Eier trennen und mit dem kalt gestellten Eiweiß und einer Prise Salz in eine Schüssel geben, mit einem Handrührgerät steif schlagen. Dabei nach und nach den Puderzucker zugeben. Eischnee unter die Mascarponecreme heben und die Hälfte davon in eine Auflaufform füllen und glatt streichen. Die getränkten Löffelbiskuits darauf verteilen und mit der restlichen Mascarpone bedecken. Die Baiser in den Händen grob zerbröseln und auf dem Tiramisu verteilen. 20 Minuten kalt stellen.

Feigenkompott:

Die Feigen schälen und halbieren. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Erdbeermarmelade und Rotwein zugeben, einmal aufkochen. Hitze reduzieren und den Sud sirupartig einkochen lassen. Anschließend die Feigen zugeben, darin glasieren und abkühlen lassen. Die Orangen heiß abspülen, abtrocknen und die Schale in breiten Streifen, mit Hilfe eines Gemüseschälers, abschälen. Das Ei trennen. Mehl, Milch, eine Prise Salz, Backpulver und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Die Orangenschalen in Mehl wenden, durch den Teig ziehen und im heißen Butterschmalz ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Tiramisu mit den Feigen und Orangenschalen anrichten, das Eis zu Kugeln oder Nocken formen und dazu servieren.

Johann Lafer am 16. April 2010

Auflauf von Frischkäse und Mohn mit Pistazien-Eis

Für 4 Personen

250 ml Milch	100 g Honig, flüssig	250 ml Sahne
6 Eier	100 g Pistazien, geschält	150 g Mehl
100 g Butter	100 g Zucker	50 g Mohn, gemahlen
3 cl Rum	300 g Frischkäse	1 EL Speisestärke
1 EL Vanillezucker	2 Blatt Gelatine	150 g Preiselbeeren
Mehl zum Bearbeiten	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Milch, Honig, 50 Gramm Pistazien und Sahne in einen hohen Mixbecher geben und fein mixen. Zwei Eier trennen und das Eigelb zusammen mit zwei Eiern mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Nun die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen, vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb gießen. Die restlichen Pistazienkerne zugeben. Anschließend die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Für den Teig Mehl, die Butter, 50 Gramm Zucker und eine Prise Salz verkneten. Das Ganze zehn Minuten kühl stellen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, eine Tarteform damit auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen 15 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und zerbröseln. Den Mohn fünf Minuten in Rum einweichen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, die Brösel darin verteilen. Für die Füllung die restlichen beiden Eier trennen, die Eigelb und den übrigen Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen, anschließend den Frischkäse und den eingeweichten Mohn unterrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, Vanillezucker zugeben und unterschlagen. Den Eischnee und die Speisestärke unter den Frischkäse heben und in die vorbereitete Form füllen. Den Auflauf bei 160 Grad 30 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Preiselbeeren in einem Topf leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Das Ganze auf eine Schüssel mit Eiswasser stellen und unter Rühren gelieren lassen. Den Frischkäseauflauf mit den kalt gerührten Preiselbeeren glasieren und je eine Kugel Pistazieneis dazu servieren.

Johann Lafer am 17. April 2010

Buchteln mit glasierten Äpfeln und Espresso-Eis

Für 4 Personen

300 g Mehl	160 ml Milch	20 g Hefe
8 Eier	180 g Zucker	1 Prise Salz
1 Orange, unbehandelt	110 g Butter, zimmerwarm	250 ml Espresso
250 g Sahne	80 g Zucker	3 cl Kaffeelikör
3 Äpfel	1 Zitrone, unbehandelt	1 Stange Zimt
0,5 Schote Vanille	150 ml Apfelsaft	2 Zweige Minze
Puderzucker	Butter	

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. 60 Milliliter Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Hefemilch in die Mulde gießen und mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verrühren. Den Teig 20 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Zwei Eier trennen. Die Schale der Orange fein abreiben, den Saft pressen und beiseite stellen. Nun die beiden Eidotter mit zwei ganzen Eiern, 50 Gramm Zucker, Salz, Orangenschale und 60 Gramm zimmerwarmer Butter zum bereits etwas aufgegangenen Teig dazugeben. Das Ganze zu einem glatten Teig verkneten und zur doppelten Größe aufgehen lassen. In einem Topf Sahne und Espresso aufkochen. Erneut vier Eier trennen, danach das Eigelb mit 80 Gramm Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Espessomilch zu der Eigelbmasse gießen und über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis diese eine dicklich cremige Konsistenz bekommt. Den Kaffeelikör hinzufügen und das Ganze durch ein Sieb gießen. Das Eis in einer Eismaschine cremig gefrieren. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Buchteln eine ausreichend große Auflaufform dick mit Butter ausfetten. Den Hefeteig zu kleinen Bällchen formen und in die Auflaufform setzen. Im Backofen bei etwa 30 bis 40 Minuten backen. 100 Milliliter Milch erhitzen. Nach zehn Minuten Backzeit die heiße Milch angießen und die Buchteln fertig backen. Nach Belieben noch 50 Gramm Butterwürfel auf den Buchteln verteilen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft pressen und die Apfelspalten damit marinieren. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelspalten zugeben und darin karamellisieren lassen. Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark und Zimt sowie Zitronenschale, Orangen- und Apfelsaft zugeben und die Apfelspalten weichgaren. Die Buchteln aus der Form lösen und mit dem Eis und den Äpfeln auf Tellern anrichten. Abschließend mit frischer Minze garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 30. Oktober 2010

Bunte Konfetti mit Joghurt-Marzipan-Eis

Für 4 Personen

1 Würfel Hefe	200 ml Milch, lauwarm	550 g Mehl
8 Eier	50 g Zucker	1 Vanilleschote
50 g Butter, weich	150 g Naturjoghurt, 3,5 %	100 g Marzipan
250 ml Schlagsahne	100 g Puderzucker	2 cl Weinbrand
Salz	Frittierfett	Lebensmittelfarben
Streusel, bunt		

Die Hefe in 100 Millilitern Milch bröckeln und verrühren. 150 Gramm Mehl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Vorteig verkneten. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Zwei Eier trennen. Zwei ganze Eier, zwei Eidotter und 50 Gramm Zucker mit einem Mixer schaumig schlagen. 350 Gramm Mehl und den Vorteig zugeben und mit Vanillemark und Butter zu einem glatten Teig kneten. Nochmals zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit für das Eis 100 Milliliter Milch und 250 Milliliter Sahne in einem Topf aufkochen. Das Marzipan zerbröseln und darin auflösen. Zwei Eier trennen und das Eiweiß beiseite stellen. Zwei ganze Eier und zwei Eidotter mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Nun die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75 bis 80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Konsistenz der aufgeschlagenen Masse kann geprüft werden, indem man mit einem Löffel durch die Masse zieht. Wenn sich beim Pusten auf dem Löffelrücken eine „Rose“ bildet, ist die richtige Konsistenz erreicht. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen, den Joghurt zugeben und verrühren. Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und mit Weinbrand verfeinern. Nun die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Das Frittierfett auf circa 170 Grad erhitzen. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche drei Zentimeter dick ausrollen und mit kleinen runden Ausstechern Kreise ausstanzen. Auf einem bemehlten Küchentuch nochmals zehn Minuten gehen lassen. Die Teigstücke portionsweise in das erhitzte Fett geben und etwa zwei Minuten goldgelb frittieren. Dann mit zwei Holzspießen wenden und von der anderen Seite zwei weitere Minuten backen. Die Krapfen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das reservierte Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und den Puderzucker nach und nach zugeben, bis ein fester Schaum entstanden ist. Den Eischnee in kleine Schüsseln umfüllen und mit den verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben. Die Krapfen nach Belieben damit überziehen und mit den Streuseln dekorieren, damit bunte Konfetti entstehen. Die Konfetti mit dem Eis servieren.

Johann Lafer am 13. Februar 2010

Crème brûlée von der Mango mit Chili-Zucker-Kruste

Für 4 Personen

100 ml Milch	250 ml Schlagsahne	3 Eier
200 g Zucker, weiß	200 g Mangopüree	150 g Nussmischung
1 Pck. Blätterteig, frisch	2 EL Akazienhonig	50 g Zucker, braun
2 Blatt Gelatine, weiß	1 Vanilleschote	2 Sternanis
1 Stange Zimt	2 Mangos, reif	1 Zitrone
Chili	Puderzucker	

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Die Eier trennen. Das Eigelb und 50 Gramm des weißen Zuckers in einer großen Schlagsschüssel verrühren, die Schüssel anschließend auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern geben und über dem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse bindet (bei etwa 75 bis 80 Grad). Dann durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen und mit dem Mangopüree verrühren. Die Masse in vier tiefe ofenfeste Schalen verteilen und in eine flache Form stellen. So viel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Im Backofen auf der untersten Schiene 70 bis 80 Minuten garen. Für die Nuss-Sticks den Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Nussmischung fein hacken. Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen. Honig in einem Topf erwärmen, bis er flüssig ist. Den Blätterteig mit dem Honig bestreichen und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Den Blätterteig in lange Bahnen schneiden, zu einer Spirale aufdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Backofen etwa zehn bis 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. am besten über Nacht auskühlen lassen. Für das Sorbet die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren. 250 ml Wasser mit dem übrigen weißen Zucker, der halbierten Vanilleschote, der Zimtstange und dem Sternanis aufkochen. Alles köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Gelatine ausdrücken, in der Mischung auflösen und abkühlen lassen. Zwei reife Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und grob würfeln. Die Zitrone pressen. Die Zuckermischung durch ein Sieb zur Mango gießen, den Zitronensaft zugeben und fein pürieren. In der Eismaschine cremig gefrieren. Die Crème brûlée vor dem Servieren gleichmäßig mit dem braunen Zucker sowie frisch gemahlenem Chili bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Dazu das Sorbet und die Nuss-Sticks reichen.

Johann Lafer am 20. März 2010

Exotische Crêpe-Schnecken mit Kokos-Sabayon

Für 4 Personen

1 Sternfrucht	1 Baby-Ananas	1 Banane
1 Mango	2 Passionsfrüchte	150 g Mehl
80 g Butter	6 Eier	90 g Zucker
150 ml Kokosmilch, ungesüßt	300 ml Milch	2 EL Vanillezucker
Salz	Kokosflocken	Semmelbrösel

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. 20 Gramm Butter in einem Topf schmelzen. Aus Mehl, Milch, zwei Eiern, flüssiger Butter und einer Prise Salz einen glatten Teig herstellen. Durch ein Sieb gießen und 30 Minuten ruhen lassen. Eine flache Pfanne mit Butter einpinseln und nacheinander acht dünne Crepes ausbacken. Das Obst schälen, falls nötig entkernen, in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit einem Esslöffel Vanillezucker vermengen. Eine Auflaufform mit Butter einstreichen und mit zehn Gramm Zucker und Semmelbröseln ausstreuen. Die Crepes flach auslegen, das Obst darauf gleichmäßig verteilen und die Crepes anschließend aufrollen. Anschließend in fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Für die Sabayon die restlichen Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem restlichen Zucker und der Kokosmilch über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Anschließend vom Wasserbad nehmen und noch einige Minuten weiterschlagen, damit die Masse nicht gerinnt. Die Hälfte der Sabayon in die Auflaufform geben, die Crepes in die Auflaufform legen, mit Kokosflocken, einem Esslöffel Vanillezucker und der restlichen Sabayon bedecken. Im Backofen goldbraun gratinieren. Die Crepe-Schnecken auf Tellern anrichten und mit einigen Kokosflocken bestreut servieren.

Johann Lafer am 20. Februar 2010

Feigen Tarte Tatin mit nussigem Gewürz-Honig

Für 2 Personen

1 Blätterteig, frisch	6 Feigen, frisch	50 g Nussmischung
50 g Zucker	60 g Butter	2 EL Akazienhonig
1 Vanilleschote	1 Stange Zimt	1 Sternanis
2 Kardamomkapseln		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs halbieren und eine Hälfte auskratzen. Die Nüsse grob zerkleinern. Den Honig mit der Zimtstange, dem Kardamom, dem Sternanis und dem Vanillemark in einem Topf erwärmen und die Nüsse darin anschwanken. Anschließend abkühlen lassen. Den Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, 50 Gramm Butter hinzugeben und zu einem goldbraunen Karamell erhitzen. Den Karamell in zwei gut gebutterte Tarteformen verteilen. Die restliche Butter flüssig werden lassen. Die Feigen in Spalten schneiden und auf dem Karamell verteilen. Den Blätterteig auf die Größe der Formen zurechtschneiden, dabei zwei Zentimeter für den Rand zugeben. Den Blätterteig über die Formen legen, die Ränder gut andrücken und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Die Tartes im Backofen zehn bis 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend fünf Minuten ruhen lassen. Die Tartes stürzen und mit dem Gewürzhonig-Nüssen anrichten.

Johann Lafer am 16. Oktober 2009

Gebrannte Grapefruit-Creme

Für 2 Personen

1 süße Pinke Grapefruit	100 g Griechischer Joghurt	15 g Speisestärke
2 Zweige Minze	0,5 TL Zitrusgewürz	1 EL Vanillezucker
2 EL brauner Zucker		

Die Grapefruit halbieren und den Saft auspressen. Anschließend beide Grapefruihälften sauber auskratzen und die Hälften kühl stellen. Vom Grapefruitsaft 150 ml abmessen. Ein Drittel des Saftes abfüllen und mit Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft mit Vanillezucker und dem Zitrusgewürz aufkochen, anschließend angerührte Speisestärke zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und den Joghurt untermischen. Die Grapefruitcreme auf einer Schüssel mit Eiswasser fünf Minuten kalt stellen, dann in die ausgehöhlten Grapefruihälften füllen und 15 Minuten ins Gefrierfach stellen. Die kalte Crème gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren. Die Grapefruitcreme auf einem Teller anrichten, mit Minzespitzen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 01. Oktober 2010

Gebrannte Heidelbeer-Orangen-Creme

Für 2 Personen

1 Orange, unbehandelt	100 g Heidelbeerfruchtpüree	100 g Magerquark
3 Zweige Minze	2 EL Honig	2 EL brauner Zucker

Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Den Saft in einen Topf geben und bis zur Hälfte einkochen lassen. Die Orangenhälften so aushöhlen, dass das gesamte Fruchtfleisch entfernt ist. Den Quark, den Honig, das Heidelbeerpüree und den Orangensaft in einer Schüssel verrühren. Zwei Minzezweige abziehen, fein hacken und unter den Quark rühren. Die Crème in die Orangenhälften füllen und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit dem braunen Zucker bestreuen und abflämmen. Mit der restlichen frischen Minze garnieren.

Johann Lafer am 26. März 2010

Geeister Zimtstern-Gugelhupf mit Glühwein-Sabayon

Für 4 Personen

1 Schote Vanille	7 Eier, Kl. M	75 g Puderzucker
250 ml Schlagsahne	100 g Zimtsterne	100 ml Rotwein
1 Sternanis	1 Stange Zimt	2 Kapseln Kardamom
80 g Zucker	2 EL Johannisbeerlikör, schwarz	Pflanzenöl
Salz	2 EL Preiselbeeren	

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote beiseite stellen. Drei Eier trennen. Das Eiweiß kalt stellen. Die Eidotter mit Puderzucker, Vanillemark und einem Esslöffel heißem Wasser in einer großen Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und in eine mit Eiswasser gefüllte Schüssel stellen. Die Masse mit dem Schneebesen schlagen, bis sie ganz abgekühlt ist und eine cremige Konsistenz hat. Die Sahne steif schlagen. Das beiseite gestellte Eiweiß mit einer Prise Salz ebenfalls steif schlagen. Die Zimtsterne grob zerbröseln, dabei einige Sterne für die Garnitur beiseite legen. Die geschlagene Sahne und den Eischnee zusammen mit den Zimtsternbröseln vorsichtig abwechselnd unter die Eiersahne heben. Eine Mini-Gugelhupf-Form aus Silikon (6er Form) mit etwas Öl einstreichen. Die Masse einfüllen, glatt streichen und mindestens vier Stunden gefrieren. Die Form kurz in heißes Wasser tauchen und das Parfait aus der Form stürzen. Den Rotwein leicht erwärmen. Sternanis, Kardamom und Zimt grob zerstoßen. Den Wein mit den Gewürzen und der ausgekratzten Vanilleschote zwei Stunden ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die übrigen Eier trennen. Die Eidotter, den Zucker und den passierten Rotwein in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein leicht siedendes Wasserbad stellen und die Eigelbmischung dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Den Cassis unterrühren. Die Masse noch zwei Minuten weiter schlagen, damit die Crème nicht stockt. Die kleinen Gugelhupf auf einer Platte anrichten und mit der Sabayon beträufeln. Mit kleinen Zimtsternen und Preiselbeeren garnieren.

Johann Lafer am 18. Dezember 2010

Getränkter Johannisbeer-Guglhupf

Für 4 Personen

125 ml Milch	1 Würfel Hefe (42 g)	180 g Zucker
500 g Mehl	5 Eier	2 Vanilleschoten
2 Zitronen, unbehandelt	1 Prise Salz	200 g Butter, weich
200 g Johannisbeeren, rot	50 g Mandelblättchen	2 EL Zucker, braun
200 ml Rotwein	3 cl Cassislikör	Butter, für die Form

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Vorteig die Milch lauwarm erwärmen. Hefe und 80 Gramm Zucker darin auflösen, 100 Gramm Mehl zugeben und glatt rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. 400 Gramm Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Schale einer Zitrone abreiben. Eier, Vanillemark, einen Teelöffel Zitronenschale, Salz und den gegangenen Vorteig zugeben. Mit dem Knethaken des Handrührers alles zu einem glatten, halbflüssigen Teig verkneten. Danach die weiche Butter und die Johannisbeeren vorsichtig unterkneten, den Teig zudecken und 45 Minuten an einem warmen Ort auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Guglhupfförmchen dünn mit Butter auspinseln und mit den Mandeln und braunem Zucker austreuen. Den Teig in die Formen füllen, mit einem Tuch zudecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Küchlein im Backofen auf der zweiten Schiene von unten circa 30 bis 35 Minuten backen. Für den Johannisbeersirup eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale einer Zitrone abreiben und den Saft pressen. 100 Gramm Zucker, Rotwein und Vanillemark sowie Cassislikör, Zitronensaft und -schale einmal zusammen aufkochen und mit den Gewürzen erkalten lassen, anschließend durch ein Sieb passieren. Die noch warmen Kuchen aus den Förmchen stürzen und mit dem Sirup tränken. Die Beeren mit dem Sirup mischen, über die Kuchen verteilen und servieren.

Johann Lafer am 20. September 2008

Himbeer-Kirsch-Biskuit-Rolle

Für 4 Personen

50 g Butter	7 Eier	70 g Zucker
20 g Mehl	100 g Magerquark	1 TL Backpulver
20 g Speisestärke	100 g Puderzucker	3 Blatt Gelatine
1 Glas Schattenmorellen	150 g Himbeeren	1 EL Kirschgeist
125 ml Sahne	0,5 Bund Minze	80 g Zucker
150 ml Weißwein	Salz	

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Drei Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach 40 Gramm Zucker einrieseln lassen. Die Eidotter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und ein Drittel des Eischnees unterheben. Mehl, Backpulver und Speisestärke auf die Eigelbmasse sieben und unterheben. Dann den restlichen Eischnee mit der flüssigen Butter unterheben. Die Biskuitmasse auf ein mit einer Silikon-Backmatte ausgelegtes Blech geben, glattstreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene circa zehn Minuten backen. Ein sauberes Stofftuch mit 20 Gramm Puderzucker bestäuben. Das Biskuit darauf stürzen, die Backmatte vorsichtig abziehen und das Biskuit abkühlen lassen. Inzwischen die Gelatine circa zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. 80 Gramm Kirschen abtropfen lassen und mit 60 Millilitern aufgefangenem Kirschsaft pürieren, anschließend mit 50 Gramm Puderzucker mischen. Die Gelatine gut ausdrücken, im Kirschgeist auflösen und mit dem Quark unter das Kirschküree rühren. Die Sahne steif schlagen, die Himbeeren waschen. Einige Beeren zur Garnitur beiseite legen, den Rest mit der Sahne unter das Küree heben. Den Biskuitboden mit der Sahnemischung bestreichen, mit Hilfe des Tuches vorsichtig zusammenrollen und zugedeckt 2 Stunden kühl stellen. Für die Sabayon die übrigen Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker und Weißwein verrühren und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Zum Servieren die Biskuitrolle mit dem übrigen Puderzucker bestäuben und in Scheiben schneiden. Die Minze von den Stielen zupfen. Die Biskuitscheiben mit den verbliebenen Himbeeren und Minzeblättchen garnieren und mit der Sabayon beträufeln.

Johann Lafer am 17. Juli 2010

Himbeer-Minze-Salat mit Kardamom-Meringuen

Für 4 Personen

2 Eier	1 Prise Salz	410 g Zucker, fein
2 Blatt Gelatine, weiß	250 g Himbeeren, sehr reif	1 Zitrone
250 g Joghurt, griechisch	600 g Himbeeren	60 ml Weißwein
1 Limette	1 Vanilleschote	1 Bund Minze
Kardamom		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Meringuen die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. 100 Gramm Zucker langsam einrieseln lassen, dabei weiterschlagen, bis die Masse immer fester wird und schön glänzt. Zuletzt den Kardamom zugeben und kurz unterrühren. Die Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Röschen spritzen. Das Ganze im Backofen eine Stunde trocknen lassen. Anschließend abkühlen lassen. Für das Sorbet die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 Milliliter Wasser mit 250 Gramm Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich dieser gelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Die Zitrone auspressen. 250 Gramm reife Himbeeren mit dem Läuterzucker (der Zucker-Wasser-Lösung) und dem Zitronensaft eine Minute fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Nun den Joghurt unter das Himbeerpüree heben und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Vanilleschote in der Mitte teilen. Eine Hälfte der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Die übrigen 600 Gramm Himbeeren verlesen, falls nötig kurz abbrausen und abtropfen lassen. Weißwein, 60 Gramm Zucker, Limettensaft, Limettenschale, Vanillemark und ausgekrazte Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. Das Ganze so lange bei milder Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Nun den Sirup abkühlen lassen, durch ein Sieb gießen und die Himbeeren damit marinieren. Die Minze abbrausen und trockenschütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und unter die Himbeeren mischen. Die Himbeeren und die Meringuen abwechselnd in Gläser schichten und mit einer Kugel Himbeersorbet vollenden.

Johann Lafer am 26. Juni 2010

Holunder-Küchlein mit Sauer-Rahm-Eis

Für 4 Personen

Für den Mürbeteig:

100 g Mehl 25 g Zucker 1 Prise Salz
50 g Butter

Für das Eis:

250 ml Sahne 100 g Zucker 1 Orange, unbehandelt
1 Schote Vanille 4 Eier 2 Blatt Gelatine
250 g Sauerrahm

Für die Füllung:

300 g Frischkäse, natur 1 Zitrone, unbehandelt 80 g Zucker
1 Prise Salz 2 Eier 30 g Mehl
200 g Holunderbeeren 4 Tartelettformen (ca. 12 cm) 150 g Beeren gemischt
4 Zweige Minze

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Aus Mehl, Zucker, einer Prise Salz und den kalten Butterwürfeln einen Mürbeteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen. Die Gelatineblätter zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen die Orangeschale fein abreiben, die Orange auspressen und den Saft beiseite stellen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Für das Eis die Sahne mit Zucker, dem frisch gepressten Orangensaft, fein abgeriebener Orangeschale und dem Vanillemark in einem ausreichend großen Topf einmal aufkochen. Die Eier in der Zwischenzeit trennen und die vier Eigelbe aufheben. Die heiße Sahne langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben gießen. Anschließend alles in den Topf zurück geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Masse eine Bindung bekommt. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Alles durch ein Sieb gießen und mit dem Sauerrahm verrühren. Das Ganze in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen. Für die Füllung die Zitronenschale abreiben, anschließend die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Den Frischkäse mit dem Zitronensaft, der abgeriebenen Zitronenschale, dem Zucker und einer Prise Salz verrühren. Eier und Mehl dazugeben und alles glatt verrühren. Anschließend die Holunderbeeren säubern und vorsichtig unterheben. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Die Tartelettformen damit auslegen, die Frischkäsefüllung darin verteilen und glatt streichen. Die Mürbeteigtartelettes im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen, leicht abkühlen lassen und mit dem Eis servieren. Abschließend alles mit frischen Beeren und der Minze garnieren.

Johann Lafer am 23. Oktober 2010

Johannisbeer-Grütze mit Granatapfel-Sorbet

Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine, weiß	250 ml Granatapfelsaft	405 g Zucker
2 Zitronen, unbehandelt	1 Limette, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt
1 Vanilleschote	200 ml Johannisbeersaft	1 Stange Zimt
2 Sternanis	1 EL Speisestärke	500 g Johannisbeeren
4 Biskuitscheiben	4 Eier	80 ml Weißwein
Minze		

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schale einer Zitrone, Orange und Limette fein abreiben. Die Zitrone anschließend pressen. 250 Milliliter Wasser mit 250 Gramm Zucker, der Zimtstange und den Zitruschalen aufkochen. So lange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Mit dem Zitronensaft abschmecken. Den Sirup durch ein Sieb gießen, mit dem Granatapfelsaft mischen und in der Eismaschine cremig gefrieren. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Schale der übrigen Zitrone dünn abschälen und den Saft auspressen. 125 Gramm Zucker in einem Topf bei milder Hitze goldbraun karamellisieren. Das Karamell mit Johannisbeersaft und Zitronensaft ablöschen. Zitronenschale und Sternanis dazugeben und das Ganze bei milder Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Dann unter ständigem Rühren zum Sud geben. Dieser sollte eine leicht dickliche Konsistenz haben. Die Johannisbeeren verlesen. Nun den Sud durch ein Sieb über die Beeren gießen. Diese locker unter den Sud heben und erkalten lassen. Für die Sabayon die Eier trennen. Die Eidotter mit 80 Gramm Zucker und 80 Millilitern Weißwein in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Johannisbeergrütze in Dessertgläser verteilen. Eine Biskuitscheibe darauf legen, mit Sabayon bedecken und eine Kugel Sorbet darauf geben. Mit frischer Minze und Johannisbeer-Rispen garnieren.

Johann Lafer am 07. August 2010

Kakao-Zimt-Tempura mit Früchtetips

Für 4 Personen

230 g Weizenmehl	120 g Weizenstärke	2 Eier (Kl. M)
10 TL Kakaopulver	2 Mangos	2 Bananen
1 TL Zimtpulver	2 Äpfel, rot	2 Birnen, nicht zu weich
100 g Preiselbeeren	Fett	Puderzucker
Salz	2 Zitronen, unbehandelt	100 g Pfirsichpüree
Chili	2 Blatt Gelatine	250 g Zucker
500 ml Kokosmilch		

Für die Vanillesoße:

2 Eier	2 Eigelb	250 ml Milch
50 g Zucker	1 Vanilleschote	

Für die Vanillesoße zwei Eier trennen und mit den ganzen Eiern in eine Schlagschüssel geben. Milch mit Zucker und Vanillemark aufkochen. Die heiße Vanillemilch langsam unter Rühren zu den Eiern geben und auf einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Sobald die Masse eine Bindung bekommt, vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb gießen und erkalten lassen. Für den Kakao-Tempurateig ein Ei trennen. 40 Gramm Weizenmehl, 60 Gramm Weizenstärke, Salz, Eiweiß, Kakaopulver und 150 Milliliter eiskaltes Wasser gut miteinander vermengen. Die Mangos und Bananen schälen. Das Mangofruchtfleisch erst vom Stein, dann in Spalten schneiden. Die Bananen in Scheiben schneiden. Nun das Obst in Mehl wenden, durch den Kakaoteig ziehen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Ein weiteres Ei trennen. Aus 40 Gramm Weizenmehl, 60 Gramm Weizenstärke, Salz, Zimt, Eiweiß und 150 Millilitern kaltem Wasser den Zimt-Tempurateig zubereiten. Die Äpfel und Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Das Obst in Mehl wenden, durch den Zimtteig ziehen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Die Zitrone reiben, auspressen und anschließend mit dem Orangenlikör abschmecken und glatt rühren. Pfirsichpüree mit etwas Chili abschmecken und die beiden Dips und die Vanillesoße zu den Tempura servieren. Für das Kokoseis die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Kokosmilch mit dem Läuterzucker und dem Saft von einer Zitrone fein pürieren und anschließend in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Eis auf Tellern anrichten und seitlich dazu die Dips und die Kakao- und Zimt-Tempura servieren.

Johann Lafer am 04. September 2010

Kalte Kokos-Suppe, Ananas-Sorbet, Holunder-Blüten-Schaum

Für 4 Personen

Kokossuppe:

30 g Sagokörner	80 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Limette	600 ml Kokosmilch	4 cl Kokoslikör
1 Schote Chili		

Ananassorbet:

2 Blatt Gelatine	100 ml Wasser	150 g Zucker
1 Orange, unbehandelt	1 Limette, unbehandelt	1 Stange Zimt
500 ml Ananassaft	Nelken	Sternanis

Holunderblütenschaum:

3 Blatt Gelatine	300 ml Holunderblütensirup	3 Eier
Minze für Garnitur	Himbeeren	Himbeermark

Kokossuppe:

Das Sago in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Vanillemark, Chilischote, Limettensaft und Limettenschale zugeben und mit Kokosmilch aufgießen. Das Sago abgießen, in die Kokosmilch einrühren und mindestens 15 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend auf Eis stellen und gut abkühlen lassen. Zum Schluss die eiskalte Suppe mit dem Kokoslikör verfeinern.

Ananassorbet:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. 100 Milliliter Wasser, Zucker, Zimtstange, einige Nelken, Sternanis, Orangen- und Limettenschale sowie die ausgekratzte Vanilleschote der Kokossuppe zusammen aufkochen und mindestens fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Alles mit dem Ananassaft mischen, abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren.

Holunderblütenschaum:

Die Gelatine circa fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. 50 Milliliter Holunderblütensirup erhitzen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Eiweiß, restlichen Holunderblütensirup und aufgelöste Gelatine gut vermischen und durch ein Sieb in eine Espumafflasche füllen. Diese verschließen. Zwei Patronen nacheinander einschrauben, gut schütteln und auf Eiswasser kalt stellen. Dabei gelegentlich kräftig schütteln. Einige Himbeeren mit Himbeermark in Gläser verteilen. Die kalte Suppe darüber geben. Eine Nocke Ananassorbet mit einpaar Himbeeren hinein geben und mit dem Holunderblütenschaum bedecken. Mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 11. Juli 2008

Kokos-Schmarrn mit Karamell-Chili-Bananen

Für 4 Personen

2 EL Kokosflocken	3 cl Kokoslikör	4 Eier
125 ml Kokosmilch	120 g Mehl	150 g Zucker
1 EL saure Sahne	50 g Butterschmalz	80 g Butter
4 Kochbananen	2 Orangen, unbehandelt	1 Schote Chili, rot
Salz	Puderzucker	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Kokosflocken mit dem Likör mischen. Die Eier trennen und das Eigelb in eine große Schüssel geben. Das Eiweiß kalt stellen. Die Eigelb und Kokosmilch mit dem Schneebesen verquirlen. Anschließend das Mehl, 50 Gramm Zucker, die saure Sahne und die Kokosflocken dazugeben und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Das Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Hiernach die Pfanne auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und zehn bis 15 Minuten fertig backen. Die Schale einer Orange fein abreiben und den Saft von beiden Orangen auspressen. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 50 Gramm Butter erhitzen und die Bananenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Die Chilischote halbieren, in Streifen schneiden und zusammen mit der Orangenschale untermischen. Den Karamell dickflüssig einkochen lassen, die Bananen zugeben und ein bis zwei Minuten darin schwenken. Den Kokoschmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. Die restliche Butter in Flocken sowie 50 Gramm Zucker darüber verteilen und den Schmarrn darin karamellisieren. Den Kokoschmarrn und die Bananen mit dem Sud auf Tellern anrichten. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Johann Lafer am 22. Mai 2010

Mandel-Cannelloni, Schokoladen-Pfeffer-Creme, Kokos-Eis

Für 4 Personen

Mokkaschaum:

350 ml Milch	50 g Zucker	50 g Kaffeebohnen
2 Blatt Gelatine	150 g Schlagsahne	2 cl Kaffeelikör, weiß

Cannelloni:

50 g Butter	100 g Akazienhonig	2 EL Amaretto
30 g Mehl	50 g Mandeln, gemahlen	

Kokoseis:

350 ml Kokosmilch	150 ml Schlagsahne	90 g Zucker
4 Eier	1 Limette, unbehandelt	Kokoslikör

Pfeffercreme:

100 ml Schlagsahne	100 g Schokolade, weiß	Pfeffermischung, schwarz
--------------------	------------------------	--------------------------

Mokkaschaum:

Milch, Zucker und Kaffeebohnen einmal aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der noch warmen Kaffeemilch auflösen. Anschließend durch ein Sieb gießen, mit der Sahne und dem Kaffeelikör mischen. In einen Sahne-Siphon füllen, zwei Sahnekapseln hineindrehen, gut schütteln und auf Eiswasser kaltstellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Cannelloni:

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Zusammen mit Honig, Amaretto, Mehl und Mandeln zu einem glatten Teig verrühren. Circa 40 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Ein beschichtetes Blech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Die gekühlte Mandelmasse zu kleinen Kugeln formen und auf das Blech setzen. Mit Hilfe eines Gabelrückens die Kugeln flach und dünn zerdrücken. Im vorgeheizten Backofen fünf bis sieben Minuten goldbraun backen und anschließend aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Wenn sie sich biegen lassen, aber die Masse nicht mehr zerreißt, mit einem Pizzaschneider zu Rechtecken schneiden. Mit Hilfe eines Metallrohres zu Röllchen formen. Die Mandelröllchen mit dem Mokkaschaum füllen.

Kokoseis:

Die Schale der Limone abreiben. Kokosmilch, Schlagsahne und Zucker aufkochen. Zwei Eier und zwei Eigelb verrühren, in das Sahne-Milch-Gemisch einrühren. Über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf etwa 75 Grad erwärmen, bis die Masse bindet. Die Masse durch ein Sieb passieren, mit dem Kokoslikör und Limonenabrieb abschmecken und in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Pfeffercreme:

Die Pfeffermischung in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen, abkühlen lassen und im Mörser grob zerstoßen. Sahne mit dem Pfeffer aufkochen, vom Herd nehmen und die klein geschnittene Schokolade darin auflösen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Mit einem breiten Backpinsel je einen dicken Strich Pfeffercreme auf den Tellern verteilen. Zwei Röllchen darauf anrichten und eine Kugel Kokoseis dazu servieren.

Johann Lafer am 27. August 2010

Melktert mit Physalis-Grütze

Für 4 Personen

Melktert:

250 g Blätterteig, frisch	1 kg Linsen	2 Eier
25 g Mehl	25 g Maismehl	45 g Zucker
1 TL Vanillezucker	300 ml Milch	15 g Butter, zimmerwarm
1 TL Zimtpulver	1 Orange, unbehandelt	2 EL Orangenlikör
1 Prise Salz		

Physalisgrütze:

3 Orangen, unbehandelt	500 g Physalis	75 g Zucker
1 Stange Zimt	2 Sternanis	1 EL Speisestärke
4 Zweige Minze	1 EL Vanillezucker	0,5 TL Zimtpulver

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Melktert:

Den Blätterteig aufrollen, daraus vier Kreise (etwas größer als die Tartelett-Formen) ausstechen, in die Förmchen legen und den Rand gut andrücken. Den Teig mit einer Gabel einstechen. Den Blätterteig mit jeweils einem Stück Backpapier belegen und mit Linsen befüllen. Den Teig im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten blind backen. Anschließend die Linsen und das Backpapier entfernen. Den Backofen auf 160 Grad zurückschalten. Für die Füllung die Eier trennen. Mehl, Maismehl, 25 Gramm Zucker, Vanillezucker in einer Schüssel mischen. 50 Milliliter Milch zugeben und glattrühren. Die restliche Milch in einem Topf aufkochen, den Mehlbrei zugeben und unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und zwei Minuten köcheln lassen, bis die Masse dick wird. Anschließend in eine Schüssel geben, Butter und das Eigelb unterrühren. Mit Zimtpulver, fein abgeriebener Orangenschale und Orangenlikör abschmecken. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den restlichen Zucker nach und nach zugeben. Den Eischnee unterheben und die Masse in den vorgebackenen Blätterteig füllen und glatt streichen. Im Backofen weitere 20 Minuten backen. Wenn die Masse beginnt aufzugehen, die Backofentür einen spaltbreit öffnen.

Physalisgrütze:

Den Saft der Orangen auspressen und 200 Milliliter abmessen. Physalis aus den Hüllen lösen, waschen und halbieren. Die Früchte in einer flachen Form verteilen. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Zimtstange und Sternanis zugeben und bei milder Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Unter Rühren nach und nach zum Sud geben, bis er eine leicht dickliche Konsistenz hat. Den Sud durch ein Sieb über die Früchte gießen, alles gut mischen und abkühlen lassen. Minze abbrausen, die Blätter fein schneiden und untermischen. Vanillezucker mit Zimtpulver mischen, die fertigen Törtchen damit bestreuen und mit der Physalisgrütze servieren.

Tipp:

Zu dem Dessert passt sehr gut Mirabellensorbet.

Johann Lafer am 11. Juni 2010

Mohn-Schmarrn mit Heidelbeeren

Für 2 Personen

150 g Heidelbeeren	2 Eier	60 g Magerquark
25 g Mohn	1 Orange	1 Vanilleschote
1 Stange Zimt	2 cl Rum	2 EL Milch
30 ml Sahne	25 g Mehl	40 g Zucker
2 EL Butter	2 EL Honig	50 ml Heidelbeersaft
1 TL Speisestärke	Salz	Puderzucker

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Orange halbieren und pressen. Die Hälfte des Saftes mit dem Rum vermengen und den Mohn darin einweichen. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit dem Magerquark, der Milch, Sahne, der Mohnmasse und dem Mehl verrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und den Eischnee vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schmarrnmasse hinein geben und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Anschließend für zehn Minuten im Ofen fertig backen. Den Schmarrn in Stücke reißen und die übrige Butter und den Puderzucker darüber verteilen. Das Ganze unter Schwenken karamellisieren. Die Vanilleschote längs halbieren und die Hälfte des Marks herauskratzen. Den Honig in einer Pfanne schmelzen lassen, die Heidelbeeren und den Saft zugeben, das Vanillemark und die Zimtstange ebenfalls. Nun das Ganze drei Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke derweil in etwas kaltem Wasser anrühren und das Ganze mit der Stärke binden. Den Mohnschmarrn zusammen mit den Heidelbeeren auf Tellern anrichten und mit Puderzucker garnieren.

Johann Lafer am 18. September 2009

Muttertagsherz (Quark-Himbeere)

Für 4 Personen

Boden:

250 g Mürbeteigplätzchen 75 g Butter, zimmerwarm

Crème:

750 g Sahne-Quark	1 Vanilleschote	100 g Zucker
1,5 Zitronen, unbehandelt	80 ml Kokosmilch, ungesüßt	200 ml Sahne
8 Blatt Gelatine, weiß	500 g Himbeeren	200 g Himbeergelee
100 Mandelblättchen	250 g Marzipan	100 g Puderzucker
100 g Zartbitterschokolade, 70%	Lebensmittelfarbe, rot	

Boden:

Die Plätzchen zerkrümeln und mit der weichen Butter mischen. Eine Herzform auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Bröselmischung gleichmäßig darauf verteilen und festdrücken. Zehn Minuten kalt stellen.

Crème:

Die Schale einer Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Quark, Vanillemark, Zucker, die fein abgeriebene Schale und den Zitronensaft miteinander vermischen. Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch in einem Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zwei Esslöffel Quark zur Gelatine geben, mischen und unter die restliche Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und zuletzt unter den Quark heben. Alles auf dem Bröselboden verteilen, glatt streichen und etwa eine Stunde kalt stellen. Den Saft der halben Zitrone auspressen. Himbeeren vorsichtig abbrausen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beeren gleichmäßig auf dem Käsekuchen verteilen. Himbeergelee zusammen mit dem Zitronensaft in einem Topf leicht erwärmen, gleichmäßig über die Himbeeren verteilen und zehn Minuten kalt stellen. Die Herzform vorsichtig lösen und die Mandelblättchen an den Kuchenrand drücken. Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Je nach Belieben zurecht schneiden. Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen, in ein Papiertütchen geben und damit die Marzipanplatte verzieren. Das restliche Marzipan mit Lebensmittelfarbe verkneten und kleine Rosen daraus formen. Auf der Torte anrichten und servieren.

Johann Lafer am 07. Mai 2010

Orangen-Papaya-Gelee, Kokos-Mürbeteig, Preiselbeer-Sorbet

Für 4 Personen

6 Blatt Gelatine	400 g Preiselbeeren, tiefgekühlt	1 Zitrone, unbehandelt
350 g Zucker	2 Eier	75 g Mehl
60 g Kokosflocken	50 g Butter	25 g Puderzucker
6 Orangen	1 Papaya	Salz
Mehl		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zwei Blatt Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone pressen.

Für das Sorbet die Preiselbeeren auftauen lassen und in einem Mixer fein pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen. 300 Gramm davon abmessen.

250 Gramm Zucker und das Püree aufkochen und mit Zitronensaft mischen. Die Gelatine ausdrücken, in dem heißen Püree auflösen und anschließend abkühlen lassen. Die Eier trennen, dabei die Eigelb einzeln aufbewahren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die kalte Masse heben. Das Ganze in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Für den Mürbeteig 30 Gramm Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das Mehl, die Kokosflocken, Butter, Puderzucker und ein Eigelb mit einer Prise Salz rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

Den Teig anschließend drei Millimeter dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und zu acht Rechtecken von 3x6 Zentimetern ausschneiden. Den Mürbeteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im Backofen zehn Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Für das Gelee die übrigen Blatt Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zwei Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist und die Filets heraustrennen. Den abtropfenden Saft dabei auffangen. Die Papaya schälen, entkernen und klein würfeln.

Die restlichen Orangen auspressen und 400 Milliliter Saft abmessen. Den Orangensaft mit dem restlichen Zucker aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Saft auf Eiswasser unter Rühren abkühlen, bis er zu gelieren beginnt.

Acht kleine Förmchen mit Orangenfilets und Papayawürfeln füllen, den Orangensud darauf gießen und im Kühlschrank erkalten und festwerden lassen.

Die Mürbeteigböden mit den übrigen Kokosraspeln bestreuen. Das Orangengelee kurz in heißes Wasser tauchen, aus den Förmchen stürzen und auf den Mürbeteig setzen. Das Sorbet dazu geben und das Ganze servieren.

Johann Lafer am 23. Januar 2010

Pfirsich-Tarte Tatin mit Cidre-Sorbet

Für 4 Personen

100 g Butter	3 Pfirsiche, reif	1 Pck. Blätterteig, als Rolle
475 g Zucker	250 ml Cidre	3 Blätter Gelatine
3 Äpfel, säuerlich	1 Zitrone	2 Tarte-Förmchen, 12 cm Durchmesser

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Für die Karamellsoße 200 Gramm Zucker, 200 Milliliter Wasser und 50 Gramm Butter aufkochen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Die Pfirsiche halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Tarteformen mit 20 Gramm Butter austreichen, die Karamellsoße darin verteilen und die Spalten mit der Schnittseite darauf legen. Den Blätterteig in der Förmchen-Größe ausstechen und auf die Pfirsiche legen. Die Tarte mit der restlichen Butter bestreichen und im Backofen 20 bis 30 Minuten goldbraun backen und anschließend fünf Minuten ruhen lassen. Eine entsprechend große Platte auf die Form legen und Tarte stürzen, so dass die Pfirsiche oben liegen. Für das Sorbet 275 Gramm Zucker und 100 Milliliter Cidre in einem Topf aufkochen. Weitere zehn Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten einweichen. Die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen. Die Äpfel mit Zitronensaft und dem restlichen Cidre fein pürieren. Die Gelatine gut ausdrücken und im Zuckersirup auflösen. Das Apfelpüree zugeben und in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Tarte in Stücke schneiden und mit dem Sorbet servieren.

Johann Lafer am 01. August 2009

Pistazien-Pfannkuchen-Torte mit Rhabarber-Sorbet

Für 4 Personen

25 g Butter	125 g Mehl	250 ml Milch
5 Eier	50 g Pistazien	340 g Zucker
250 g Mascarpone	250 g Magerquark	2 Zitronen, unbehandelt
1 Vanilleschote	7 Blatt Gelatine, weiß	100 ml Pflaumenwein
300 g Rhabarber	250 ml Weißwein	3 cl Grenadinesirup
2 EL Butterschmalz	150 g gemischte Beeren	Salz

Die Butter in einem Topf schmelzen und zusammen mit zwei Eiern, Milch, Pistazien, zehn Gramm Zucker, Mehl und einer Prise Salz in einen hohen Becher geben. Das Ganze fein pürieren und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig anschließend zehn Minuten ruhen lassen. Das Butterschmalz zerlassen und damit eine flache beschichtete Pfanne dünn auspinseln. Danach mit einer Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben, leicht schwenken und goldgelb backen. Den Crepe wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen. Auf diese Weise sechs bis acht Crepes backen und abkühlen lassen. Für die Füllung die Schale einer Zitrone reiben und den Saft auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone mit dem Quark und dem Zitronensaft sowie der abgeriebenen Schale und dem ausgekratzten Vanillemark schaumig aufmixen. Fünf Blatt Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten einweichen lassen. Den Pflaumenwein in einem Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die restlichen Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, danach 80 Gramm Zucker nach und nach einrieseln lassen. Nun den Pflaumenwein unter die Mascarponecreme mischen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Crepes in der Größe einer Springform mit 18 Zentimetern Durchmesser ausstechen. Anschließend die Springform mit Frischhaltefolie auslegen. Auf den Boden der Springform einen Crepe legen, mit drei Esslöffel Mascarponecreme bestreichen, mit einem Crepe bedecken und erneut mit der Crème bestreichen. So fortfahren, bis Crepes und Mascarponecreme aufgebraucht sind. Das Ganze zuletzt mit einem Crepe bedecken und die Torte im Kühlschrank ein bis zwei Stunden kalt stellen. Für das Sorbet den Rhabarber schälen und klein würfeln. Die übrige Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Weißwein mit dem restlichen Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Rhabarberstücke darin einige Minuten bissfest kochen und anschließend in ein kaltes Gefäß umfüllen. Die ausgedrückte Gelatine in dem Sud auflösen. Den Saft der verbliebenen Zitrone pressen, mit dem Sud und dem Grenadinesirup mischen und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Pfannkuchentorte aus der Form lösen, in Stücke schneiden und jeweils mit einer Kugel Sorbet und frischen Beeren garniert servieren.

Johann Lafer am 03. April 2010

Quitten-Mousse-Törtchen mit Macadamia-Hippen

Für 4 Personen

600 g Quitten	100 g Zucker	200 ml Weißwein
1 Stange Zimt	1 Schote Vanille	5 Blatt Gelatine
150 ml Schlagsahne	2 Eier	50 g Butter
100 g Puderzucker	100 g Mehl	2 EL Kakaopulver
150 g Macadamianüsse, ungesalzen	Puderzucker	

Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Nun die Quitten zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben. Weißwein angießen, die Zimtstange, das Vanillemark sowie die Vanilleschote zugeben und aufkochen. Bei milder Hitze sehr weich kochen lassen. Die Quittenstücke aus dem Weißweinsud heben und in einem Mixer fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen und 350 Gramm davon abwiegen. 100 Milliliter Weißweinsud abmessen und nochmals aufkochen. Die Gelatineblätter fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in dem heißen Weißweinsud auflösen. Zum Quittenpüree geben, gut verrühren und auf einer Schüssel mit Eiswasser unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Quittenmasse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Auflaufform geben und glatt streichen. Abgedeckt im Kühlschrank zwei bis drei Stunden fest werden lassen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiklar auffangen. Die Butter in einem Topf zerlaufen lassen und mit Puderzucker, Mehl, Kakaopulver und Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Alles zehn Minuten ruhen lassen. Den Teig mit Hilfe einer Streichpalette oder eines Teigschabers und einer Kreisschablone (sechs Zentimeter Durchmesser) dünn auf eine Backmatte aufstreichen. Die Macadamianüsse fein hacken. Den Teig anschließend mit den gehackten Nüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen fünf bis sechs Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und mit einer Streichpalette vorsichtig von der Backmatte lösen. Die Quittenmousse mit einem Ring (fünf Zentimeter Durchmesser) ausstechen oder mit einem Löffel Nocken aus der Masse abstechen. Zum Anrichten eine Macadamiahippe auf jeden Teller geben und ein Stück Quittenmousse daraufsetzen. Erneut eine Hippe und danach wieder Mousse daraufgeben. Mit einer weiteren Hippe belegen. Abschließend mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 13. November 2010

Rahm-Strudel-Soufflé, Vanille-Sabayon, Dörraprikosen

Für 4 Personen

Eingelegte Dörraprikosen:

150 g Dörraprikosen	2 cl Aprikosenbrand	60 g Zucker
100 ml Weißwein	150 ml Aprikosensaft	1 Stange Zimt

Milchrahmstrudel-Soufflé:

80 g Zucker	1 Zitrone	30 g Rosinen
3 cl Rum	50 g Butter	50 g Mehl
1 Vanilleschote	200 ml Milch	4 Eier, M
100 g Sauerrahm	Strudelteig	Butter, flüssig
Zucker		

Vanillesabayon:

1 Vanilleschote	120 ml Milch	4 Eier
80 g Puderzucker	Puderzucker zum Bestreuen	

Eingelegte Dörraprikosen:

Die Dörraprikosen mit dem Aprikosenbrand übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, mit dem Weißwein und Aprikosensaft ablöschen und einmal aufkochen. Die Aprikosen und die Zimtstange zugeben und alles acht bis zehn Minuten leise köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Milchrahmstrudel-Soufflé:

Die Souffléförmchen sehr sorgfältig mit flüssiger Butter auspinseln. Zucker hinein geben und die Förmchen so lange wenden, bis sie vollständig mit Zucker ausgekleidet sind. Die Förmchen mit Strudelteig auslegen. Die Zitrone heiß abspülen, die Schale fein abreiben. Rosinen in Rum einlegen. Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl unter Rühren dazu geben und zwei Minuten ohne Farbe anschwitzen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark und Zitronenschale einmal aufkochen. Die heiße Vanillemilch unter Rühren zur Mehlschwitze geben und bei mittlerer Hitze so lange abbrennen, bis sich ein weißer Belag am Boden bildet. Die dickflüssige Masse zum Weiterverarbeiten in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen, das Eiweiß bis zur weiteren Verarbeitung kalt stellen. Zuerst Eigelb nach und nach unter die Mehlmasse rühren, anschließend den Sauerrahm und die eingelegten Rosinen mit dem Rum. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den 80 Gramm Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit einem Spatel unter die Masse heben. Die vorbereiteten Förmchen bis knapp unter den Rand mit der Soufflémasse füllen, auf ein tiefes Backblech stellen und in die vorletzte Schiene des Backofens schieben. Mit kochendem Wasser befüllen, so dass die Förmchen etwa bis zur Hälfte im Wasser stehen. Die Soufflés im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste zwölf bis 15 Minuten garen.

Vanillesabayon:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit dem Vanillemark einmal aufkochen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Puderzucker in eine große Schlagsschüssel geben. Die heiße Vanillemilch langsam zugeben und unter ständigem Rühren mit dem Eigelb mischen. Die Masse über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Feuer nehmen und noch kurz weiterschlagen, damit der Schaum nicht gerinnt. Die Aprikosen auf den Tellern verteilen und das Soufflé jeweils in die Mitte stürzen. Mit Puderzucker bestreuen und mit der Sabayon beträufeln.

Johann Lafer am 29. Januar 2010

Schokoladen-Körbchen, Erdbeeren, Sauer-Rahm-Eis

Für 4 Personen

250 ml Milch	100 g Honig, flüssig	4 Eier
250 g saure Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	400 g Zartbitterschokolade
500 g Erdbeeren	2 EL Puderzucker	2 cl Orangenlikör
3 Zweige Minze		

Für das Eis Milch und Honig in einem Topf aufkochen. Zwei Eier trennen und die Eidotter mit den anderen beiden Eiern mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen und die heiße Honigmilch unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Anschließend die Masse dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75-80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung.

Die Zitrone abreiben und auspressen. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen, die saure Sahne, den Zitronensaft sowie die Schale zugeben und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Für die Schokoladenkörbchen die Schokolade hacken. 300 Gramm Schokolade in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Dabei nicht über 40 Grad erhitzen. Nun die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die restliche gehackte Schokolade zur geschmolzenen Schokolade geben. Die ideale Verarbeitungstemperatur für dunkle Schokolade liegt bei 31°C - 32°C.

Nun die sauberen, trockenen Förmchen mit der temperierten Schokolade austreichen. Die erste Schicht fest werden lassen und eine zweite Schicht auftragen. Erneut fest werden lassen.

Die Erdbeeren abbrausen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, putzen und vierteln. Anschließend die Erdbeeren in einer Schüssel mit Puderzucker und Orangenlikör marinieren.

Kurz vor dem Servieren die Schoko-Schälchen mit den Erdbeeren füllen und jeweils eine Kugel Eis darauf geben. Das Ganze mit Minzeblättchen dekoriert servieren.

Johann Lafer am 05. Juni 2010

Süße Frühlingsrollen mit Erdbeer-Soja-Soße

Für 2 Personen

4 Frühlingsrollenblätter	250 g Erdbeeren	1 Limette, unbehandelt
1 Ei	50 g Amarettini	100 g Mascarpone
1 EL Speisestärke	50 g Zucker	1 EL Amaretto
50 ml Sojasoße	2 EL Puderzucker	1 TL fruchtiges Currypulver
Pflanzenöl		

Das Ei trennen. Die Amarettini zerbröseln und mit der Mascarpone, der Speisestärke und dem Eigelb in einer Schüssel vermengen. Anschließend mit dem Amaretto abschmecken. Die Frühlingsrollenblätter auslegen, längs halbieren und jeweils am unteren Rand etwas Amarettini-Masse verteilen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, an den Seiten einklappen und aufrollen. am Ende gut verschließen, so dass die Masse nicht auslaufen kann. So fortfahren, bis acht Frühlingsrollen entstanden sind. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und darin die Frühlingsrollen goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Erdbeeren vom Grün befreien, die Hälfte davon klein würfeln, den Rest in einem hohen Becher fein pürieren. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, die Erdbeerwürfel zugeben und darin schwenken. Mit der Sojasoße ablöschen und sämig einkochen lassen. Die Limettenschale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Nun die gebratenen Erdbeerwürfel unter das Erdbeerpüree mischen und mit dem Limettensaft und der Limettenschale abschmecken. Den Puderzucker mit dem Currypulver mischen. Die Frühlingsrollen auf Tellern anrichten mit dem Puderzucker-Currygemisch garnieren und mit der Erdbeersoße servieren.

Johann Lafer am 16. Juli 2010

Walnuss-Strudel-Säckchen auf Birnen-Ragout

Für 2 Personen

2 Birnen	1 Zitrone	120 g Marzipanrohmasse
1 Blatt Strudelteig (TK)	1 Ei	30 g Walnusskerne
2 EL Akazienhonig	30 g Zucker	10 g Vanillezucker de Tahiti
20 g Mehl	50 g Butter	100 ml Weißwein
10 ml Birnengeist	1 Zweig Minze	Puderzucker
Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Walnusskerne fein hacken. 30 g Butter, Zucker, Eigelb und Marzipan in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Die restliche Butter zum Schmelzen bringen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, unter die Marzipanmasse geben und das Mehl mit den Walnüssen unterheben. Das Strudelblatt vierteln. Zwei Quadrate mit flüssiger Butter bestreichen und jeweils ein weiteres Quadrat darauf legen, sodass ein Stern entsteht. Die Doppelblätter in die Mulden eines gefetteten Muffinblechs setzen. Die Marzipanmasse in die Strudelblätter füllen, den Teig nach oben hin zu Säckchen zusammendrehen und im Backofen goldgelb backen. Die Schale der Zitrone reiben und die eine Hälfte auspressen. Die Birnen schälen, entkernen und würfeln. Den Wein mit dem Vanillezucker, Akazienhonig, fein abgeriebener Schale und dem ausgepressten Zitronensaft aufkochen. Die Birnen zugeben und weich dünsten. Mit dem Birnengeist abschmecken. Das Ganze abkühlen lassen. Die Strudelsäckchen aus dem Ofen nehmen und auf das Birnenragout setzen und mit Puderzucker bestäuben. Mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 12. November 2010

Weihnacht-Punsch-Törtchen mit Honig-Koriander-Birne

Für 4 Personen

Törtchen:

4 Dessertringe, 8x4 cm	100 g Zartbitterschokolade	75 g Butter
100 g Zucker	2 Eier	20 g Mehl
1 TL Rum	Salz	

Überzug:

250 ml Rotwein	1 Orange, unbehandelt	10 g Ingwer
2 Kardamomkapseln	1 Sternanis	0,5 Stange Zimt
2 Pimentkörner	50 g Zucker, braun	50 g Zartbitterschokolade

Birne:

3 Birnen	1 Zitrone	1 TL Koriandersamen
3 EL Honig	200 ml Weißwein	

Sabayone:

6 Eier	80 g Zucker	200 ml Altbier
1 Zitrone, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt	1 Schote Vanille
Minze	Pistazien	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Vier Metallringe mit einem Streifen Backpapier auslegen, der drei Zentimeter aus dem Ring herausragen sollte. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Schokolade, Butter und 50 Gramm Zucker über einem heißem Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelbe, Mehl und Rum unter die Schokoladen-Butter-Mischung rühren. Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Schoko-Masse heben. Teig in die vorbereiteten Ringe füllen, etwa 15 Minuten backen. Kuchen fünf Minuten in den Ringen abkühlen lassen.

Überzug:

Den Saft der Orange auspressen, die Schale abreiben. Den Rotwein, Ingwer, Kardamom, Sternanis, Zimt, Piment, Orangensaft und -abrieb in einen Topf geben, einmal aufkochen und dann zehn Minuten ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen, Zucker zugeben und bei milder Hitze etwa 15 Minuten sirupartig einkochen lassen. Sirup lauwarm abkühlen lassen und grob gehackte Schokolade untermischen, bis sie vollständig geschmolzen ist und sich mit dem Sirup verbunden hat. Die Törtchen kurz vor dem Anrichten damit überziehen.

Birne:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen waschen, entkernen und in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Koriandersamen in einer Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen. In einem Mörser zerstoßen und mit dem Honig in einer Pfanne aufschäumen lassen, mit Weißwein ablöschen und die Birnenspalten zugeben. Bei milder Hitze weich garen.

Sabayone:

Eigelb, Zucker und Altbier in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Bei etwa 80 Grad bindet das Eigelb. Anschließend die Schüssel vom Herd nehmen und kurz weiter schlagen, damit die Masse nicht gerinnt. Mit etwas Vanille, Orangen- und Zitronenabrieb abschmecken. Die Törtchen mit den Birnen und der Sabayone auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit frischer Minze und Pistazien garnieren.

Johann Lafer am 17. Dezember 2010

Weißbier-Parfait auf Hopfen-Krokant

Für 4 Personen

3 Eier, frisch (Kl. M)	75 g Puderzucker	1 EL Vanillezucker
200 ml Weißbier	3 Blatt Gelatine	250 ml Schlagsahne
1 Prise Salz	150 g Karamellbonbons, hart	1 TL Hopfen, getrocknet
1 TL Öl		

nach Belieben:

200 g Beeren, gemischt	100 ml Mangopüree	100 ml Himbeerpüree
Minze		

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze oder Grill vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. Die Gelatine zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen das Eigelb mit Puderzucker, Vanillezucker und Weißbier in einer großen Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Anschließend die Schüssel vom Wasserbad nehmen, auf Eiswasser stellen und kaltschlagen. Jetzt das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Nun zuerst die Sahne und danach den Eischnee vorsichtig und vollständig unter die Eiermasse heben. Eine Auflaufform mit etwas Öl einstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse einfüllen, glattstreichen und mindestens sieben Stunden gefrieren lassen. Die Karamellbonbons in einer Küchenmaschine fein zermahlen und durch ein feines Sieb auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Nach Belieben mit einer Schablone verschiedene Formen für das Karamell vorgeben. Den getrockneten Hopfen von den Stielen abstreifen, zerkleinern und über die zermahlene Karamellbonbons streuen. Im Backofen alles unter Aufsicht schmelzen lassen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Die Form mit dem Parfait kurz in heißes Wasser tauchen. Das Parfait mit der Folie aus der Form stürzen und in Rechtecke schneiden. Die Parfait-Rechtecke zwischen zwei Karamellblätter legen und auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit frischen Beeren und Minze garnieren und mit Fruchtpüree beträufeln.

Johann Lafer am 18. September 2010

Weißes Schokoladen-Parfait auf Koriander-Kirschen

Für 4 Personen

50 g Zartbitterschokolade	150 g Schokolade, weiß	3 Eier (Kl. M)
50 ml Milch	75 g Puderzucker	250 ml Schlagsahne
Salz	3 cl Crème-de-Cacao	600 g Kirschen
150 ml Kirschsafte	1 Limette, unbehandelt	50 g Zucker
1 TL Speisestärke	3 cl Kirschbrand	1 Tl Korianderkörner
Öl		

Die Zartbitterschokolade für 30 Minuten ins Tiefkühlgerät legen, damit sie sich später besser hobeln lässt. Die weiße Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und das Eiweiß zunächst kalt stellen. Die Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Die Eidotter mit Puderzucker und der lauwarmen Milch in einer großen Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die geschmolzene Schokolade, sowie die Crème de Cacao nach und nach dazugeben und einrühren. Die Schüssel ins Eiswasser stellen und die Masse kalt schlagen. Anschließend die Sahne steif schlagen und unter die kalte Eimasse heben. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und ebenfalls unter die Parfaitmasse heben. Eine Form (etwa 500 ml Inhalt) mit etwas Öl einstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse einfüllen, glattstreichen und mindestens sechs bis acht Stunden gefrieren. Die Kirschen halbieren und entkernen. Die Limettenschale dünn abschälen und den Saft auspressen. Die Schalen in feine Streifen schneiden. Anschließend den Kirschsafte, den Limettensaft, die Limettenschale sowie den Zucker in eine Pfanne bei milder Hitze fünf Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke in zwei Esslöffeln Wasser anrühren und den Sud damit binden. Das Ganze nochmals aufkochen und mit Kirschbrand und den gestoßenen Korianderkörnern verfeinern und die Kirschen unterschwenken. Zum Stürzen die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Das Parfait mit der Folie aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und diagonal halbieren. Davon Dreiecke auf den Korianderkirschen anrichten. Die angefrorene Schokolade mit einer Reibe in feine Späne direkt auf das angerichtete Parfait hobeln und das Ganze servieren.

Johann Lafer am 02. Oktober 2010

Zwetschgen-Knödel mit Vanille-Sabayon, Rum-Rosinen-Eis

Für 4 Personen

Knödel:

900 g Kartoffeln, mehlig	3 Eier, Klasse M	75 g Speisestärke
50 g Butter, flüssig	30 g Zucker	1 Zitrone, unbehandelt
10 – 12 Zwetschgen	10 – 12 Würfel Zucker	Mehl
Salz		

Rumrosineneis:

3 cl Rum, braun	100 g Zucker	50 g Rosinen
250 ml Milch	250 ml Schlagsahne	4 Eier, Klasse M

Zwetschgenkompott:

400 g Zwetschgen	50 g Zucker	300 ml Rotwein
2 EL Vanillezucker	1 Stange Zimt	1 EL Speisestärke

Knödel-Schmelze:

100 g Butter	80 g Semmelbrösel	0,5 TL Zimtpulver
--------------	-------------------	-------------------

Vanillesabayon:

4 Eier, Klasse M	60 g Zucker	80 ml Weißwein
Pudrzucker zum Bestäuben		

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, in einem Dämpftopf weich garen, noch heiß pellen und in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten ausdämpfen lassen. Dann die Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Schale der Zitrone abreiben. Eigelb, Speisestärke und flüssige Butter zugeben. Alles gründlich mischen und mit einer Prise Salz, abgeriebener Schale einer Zitrone und Zucker abschmecken. (Die Masse sollte sich trocken anfühlen. Je nach Kartoffelsorte noch etwas Speisestärke zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.) Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa fünf Zentimeter dicken Rolle formen und in zehn bis zwölf gleichmäßige Stücke schneiden. Die Zwetschgen an einer Seite längs aufschneiden, den Stein entfernen und ein Stück Würfelzucker hineingeben. Den Kartoffelteig mit angefeuchteten Händen zu runden Klößen formen. Eine Mulde in die Mitte der Klöße drücken und jeweils eine vorbereitete Zwetschge hinein legen. Den Teig gleichmäßig um die Zwetschge formen und gut verschließen. Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben und die Hitze reduzieren. Die Klöße zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Rumrosineneis:

Den Rum mit der Hälfte des Zuckers in einem Topf erwärmen. Rosinen zugeben und zehn Minuten (besser über Nacht) ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen. Milch, Sahne und den restlichen Zucker aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zwei Eier und zwei Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Sahne-Mischung unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen und über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75 bis 80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Rumrosinen zugeben und kurz unter das fertige Eis rühren lassen.

Zwetschgenkompott:

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Vanillezucker, Zimtstange und Zwetschgen dazugeben und weitere drei bis fünf Minuten köcheln lassen. Den Sud mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden und das Ragout abkühlen lassen.

Knödel-Schmelze:

Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel dazugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Mit Zimt würzen und die fertig gegarten Klöße darin wälzen.

Vanillesabayon:

Zucker, Eigelb und Weißwein in eine große Schlagschüssel geben, verrühren und über einem leicht siedenden Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch zwei Minuten weiter schlagen, damit sie nicht stockt. Die Knödel auf dem Zwetschgenkompott anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Je eine Kugel Eis und Sabayon dazu servieren.

Tipp:

Die Zwetschgen können auch mit Nougat und Marzipan gefüllt werden.

Johann Lafer am 15. Oktober 2010

Zwetschgen-Knödel mit Vanille-Zabaione und Zimt-Eis

Für 4 Personen

Zimteis:

1 Stange Zimt	250 ml Milch	250 ml Sahne
100 g Zucker	4 Eier	

Knödel: 350 g Kartoffeln, mehlig	100 g Butter	80 g Mehl
1 EL Weichweizengrieß	1 Ei	1 Prise Salz
16 Zwetschgen	16 Würfel Zucker	2 cl Zwetschgenwasser
80 g Semmelbrösel	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 EL Vanillezucker		

Vanillesabayon:

200 ml Milch	1 Vanilleschote	4 Eier
80 g Zucker		

Zimteis:

Milch, Sahne, Zucker und die Zimtstange aufkochen. Zwei Eier und zwei Eigelb mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren, die heiße Sahnemischung unter ständigem Rühren durch ein Sieb gießen und zugeben. Über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf 70 bis 75 Grad erhitzen, bis die Masse leicht gebunden ist. Anschließend durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine frieren.

Knödel:

Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dampfgarer weich garen. Anschließend noch heiß zweimal durch eine Presse drücken und zusammen mit 40 Gramm Butter, Mehl, Weichweizengrieß, einem Eigelb und Salz zu einem Teig verkneten. Die Zwetschgen waschen, mit dem Stiel eines Kochlöffels entkernen und je ein mit Zwetschgenwasser getränktes Stück Würfelzucker in die Öffnung geben. Den Kartoffelteig ausrollen, die Früchte damit umhüllen und zu Knödel formen. In kochendem Salzwasser circa zehn Minuten ziehen lassen. Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Semmelbrösel zugeben und anschwitzen. Orangen- und Zitronenschale und Vanillezucker untermischen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit der Bröselmischung wenden.

Vanillesabayon:

Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Vier Eigelb mit dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Vanillemilch aufschlagen, bis die Masse eine dicklich, cremige Konsistenz hat. Die Sabayon vom Wasserbad nehmen. Dabei etwas weiter schlagen, damit die Sabayon nicht gerinnt. Die Zwetschgenknödel auf Tellern anrichten, mit der Sabayon und dem Eis servieren.

Johann Lafer am 25. September 2009

Fisch

Asiatische Fisch-Röllchen mit Rettich-Salat

Für 4 Personen

3 Zehen Knoblauch	0,5 Knolle Ingwer	2 Schalotten
1 Chilischote, rot	1 Limette, unbehandelt	60 ml Sojasoße, hell
20 g Akazienhonig	130 ml Olivenöl	4 Lachsforellenfilets
8 Scheiben Speck, dünn	2 Rettiche, weiß	2 Stangen Frühlingsslauch
1 Ciabatta	Salz	Pfeffer, weiß

Den Grill auf circa 120 Grad erhitzen. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Vom Ingwer ein 20 Gramm schweres Stück abschneiden, dieses schälen und fein reiben. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Die Schale der Limette fein abreiben, den Saft auspressen. Die vorbereiteten Zutaten mit Sojasoße, Honig, 60 Millilitern Olivenöl, Limettensaft und -schale vermischen. Die Lachsforellenfilets von der Haut befreien und entgräten. Anschließend gründlich waschen, trockentupfen und in eine flache Form legen. Mit der zubereiteten Marinade begießen, abdecken und 20 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Dabei etwas Marinade aufsparen. Acht Stücke Alufolie (circa 20 Zentimeter Länge) mit etwas Olivenöl bestreichen. Jedes Forellenfilet auf zwei Scheiben Speck legen, mit Pfeffer würzen und aufrollen. Auf die Alufolie geben und darin wie ein Bonbon einwickeln. Die Alufolie an den Seiten fest verschließen und in einen Dämpfeinsatz legen. Im Dampfgarer etwa 15 Minuten bei 75 Grad garen. Den Rettich schälen und mithilfe eines Gemüseschälers in lange, dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel mit der restlichen Marinade und dem restlichen Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frühlingsslauch putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und unter den Salat mischen. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und kurz von jeder Seite auf dem Grill anrösten. Die Forellenröllchen aus der Folie lösen, auf dem Rettichsalat anrichten und mit dem Brot servieren.

Johann Lafer am 17. Juli 2010

Gebratene Rotbarbe auf Bouillabaisse Gemüse

Für 4 Personen

2 Stangen Frühlingszwiebeln	1 Karotte, klein	1 Fenchelknolle
4 EL Olivenöl	10 Safran-Fäden	50 ml Weißwein
100 ml Fischfond	2 Tomaten	50 g Perlzwiebeln, eingelegt
4 Rotbarbenfilets, küchenfertig	2 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch
2 Kartoffeln, groß	1 Bund Basilikum	Zitronensaft
Frittierfett	Salz	Pfeffer

Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren und sorgfältig waschen. Karotte schälen. Fenchel, Karotte und Frühlingszwiebel in Streifen schneiden. Die Gemüsestreifen in zwei Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Safran-Fäden würzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und den Fischfond auffüllen. Bei reduzierter Hitze das Gemüse gar kochen. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in Filets schneiden und diese halbieren. Perlzwiebeln und Tomatenfilets zu dem Gemüse geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Kartoffeln schälen und mit einer Gemüsespaghettimaschine feine Spiralen rausdrehen. In heißem Frittierfett einige Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen. Basilikumblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. Jeweils ein Basilikumblatt in eine Schöpfkelle legen und mit einer kleineren Schöpfkelle das Basilikumblatt andrücken. Das Basilikumblatt auf diese Weise einige Sekunden in das noch heiße Frittierfett halten. So behält das Basilikumblatt seine Form. Die Rotbarbenfilets in zwei Esslöffel Olivenöl mit Thymian und angedrücktem Knoblauch auf der Hautseite knusprig anbraten, wenden, langsam fertig braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronensaft über den Fisch träufeln. Das Gemüse mit dem Sud auf Tellern anrichten, je zwei Filets darauf geben und mit den frittierten Kartoffelspiralen und Basilikum garnieren.

Johann Lafer am 26. September 2008

Gebratener Zander auf Curry-Spätzle

Für 4 Personen

1 EL Currypulver	1 TL Kurkuma	500 g Mehl
8 Eier (Kl. M)	1 Muskatnuss	4 St Frühlingzwiebeln
50 g Spargel, grün	50 g Zuckerschoten	1 Paprikaschote, gelb
1 Paprikaschote, rot	5 EL Olivenöl	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	100 ml Fischfond	100 ml Weißwein
200 ml Sahne	4 Zanderfilets	1 Zitrone
50 g Butter, kalt	0,5 Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer	Chili	

Currypulver und Kurkuma mit dem Mehl mischen. Das Ganze in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Drei Eier trennen. Die übrigen ganzen Eier, die Eidotter und einen Teelöffel Salz in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen. Den Spätzleteig mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Der Teig ist optimal, wenn er zäh vom Löffel fällt ohne zu reißen. Sonst noch etwas Mehl oder Wasser untermengen. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse füllen. Den Spätzleteig in das kochende Wasser drücken und die Spätzle garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Oder, für Geübte, den Spätzleteig vom Brett schaben. Die Frühlingzwiebeln abziehen. Das untere Drittel des Spargels schälen. Die Zuckerschoten putzen. Die Paprikaschoten vom Strunk befreien. Das Gemüse je nach Größe halbieren oder in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die vorbereiteten Gemüse darin anbraten. Unter Wenden circa drei Minuten anbraten, die Spätzle dazugeben und weitere zwei Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Für den Rieslingschaum Schalotten und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Einen Esslöffel Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten, mit Fischfond, Weißwein und Sahne ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Die Zitrone auspressen. Den Fisch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und im restlichen Olivenöl auf der Hautseite etwa vier Minuten anbraten. Dann wenden und eine weitere Minute braten. Anschließend die Soße mit Salz und Pfeffer würzen und die kalte Butter mit einem Pürierstab untermixen. Das Schnittlauch in feine Rollen schneiden und zwei Esslöffel unter das Gemüse rühren. Das Zanderfilet mit den Spätzle und dem Weißweinschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 04. September 2010

Gebratenes Saibling-Filet, Vanille-Möhren und Estragon

Für 2 Personen

2 Saiblingfilets, mit Haut	4 Karotten	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	1 Limette, unbehandelt	1 Ei
1 Vanilleschote	2 Zweige Thymian	4 Zweige Estragon
30 g Butter	20 g Mehl	1 TL Zucker
50 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein	1 EL Butterschmalz
Pflanzenfett	Pfeffer, schwarz	Salz

Die Karotten schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und Karotten darin anschwitzen, mit Zucker betreuen und karamellisieren lassen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark der einen Hälfte auskratzen und mit zu den Karotten geben. Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Karotten bei mittlerer Hitze weich garen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit Mehl und Weißwein zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Saiblingfilets waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehen andrücken und mit dem Thymian in die Pfanne geben. Den Fisch hinzugeben und von beiden Seiten anbraten. Die Schale der Limette reiben und über das Filet geben. Das Pflanzenfett in einen Topf geben und erhitzen. Die Estragonzweige waschen und trocken tupfen. Anschließend durch den Teig ziehen und in dem heißen Fett ausbacken. Danach auf Küchentrepp abtropfen und leicht salzen. Die Karotten auf den Tellern anrichten. Den Fisch und die die gebackenen Stiele darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen und servieren.

Johann Lafer am 26. März 2010

Gegrillte Thunfisch-Würfel mit Rhabarber-Chutney

Für 4 Personen

500 g Rhabarber	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
40 g Ingwer	1 Schote Chili, klein, rot	80 ml Olivenöl
110 g Zucker	50 ml Balsamico bianco	1 Bund Minze
1 TL Korianderkörner	50 ml Sojasoße	50 ml Pflaumenwein
600 g Thunfischfilet, frisch	1 Bund Schnittlauch	100 g Rucola
Salz	Pfeffer, weiß	

Den Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten und eine Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte des Ingwers ebenfalls schälen und fein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und eine Hälfte fein würfeln. In einer Pfanne 30 Milliliter Olivenöl erhitzen und Schalotten, Ingwer, Knoblauch und Chili darin andünsten. 80 Gramm Zucker zugeben und goldgelb karamellisieren lassen. Das Ganze mit Balsamico bianco ablöschen und mit einem Holzlöffel rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die Hälfte der Rhabarberwürfel zugeben und alles so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Anschließend den restlichen Rhabarber zugeben und nochmals kurz aufkochen. Zehn Minzeblättchen von den Stielen abzupfen, fein hacken und unter das Chutney rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Den übrigen Ingwer waschen, schälen und klein würfeln. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit den Korianderkörnern klein hacken. Die verbliebene Chilihälfte entkernen und unter fließendem Wasser abspülen. Danach trockentupfen und fein würfeln. Ingwer, Chili, Knoblauch und Koriander in 30 ml Olivenöl anschwitzen. Mit 30 Gramm Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Alles mit Sojasoße und Pflaumenwein ablöschen. Den Sud sirupartig einkochen lassen. Anschließend die Marinade abkühlen lassen. Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und längs in zwei mal zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch von jeder Seite 15 bis 30 Sekunden anbraten. Das Innere der Fischstücke bleibt dabei roh. Anschließend die Thunfischstücke in der Marinade wenden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Thunfisch darin wälzen. Nun in Würfel schneiden. Den Rucola abbrausen und trockenschleudern. Mit zwei Esslöffeln der Marinade mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Chutney auf Tellern verteilen, die Thunfischwürfel darauf legen und mit dem Rucola garniert servieren.

Johann Lafer am 24. April 2010

Geschnetzeltes vom Heilbutt, Aprikosen-Curry-Soße

Für 4 Personen

500 g Heilbuttfilet, ohne Haut	2 EL Olivenöl	1 Sternanis
0,5 TL Koriandersaat	1 Stange Zimt	2 Kapseln Kardamom
200 g Basmatireis	0,5 TL Kurkumapulver	1 Chilischote, rot
200 ml Aprikosensaft	200 ml Weißwein	2 TL Currypulver
1 TL Speisestärke	100 g Butter, kalt	1 Limette
1 Bund Schnittlauch	6 Aprikosen	Salz, Pfeffer, schwarz

Sternanis, Koriander, Zimtstange und Kardamom in einem Mörser grob zerstoßen, in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und in ein Teesieb oder Teebeutel geben. Den Basmatireis unter fließendem Wasser abspülen und mit 300 Millilitern Wasser, Kurkuma, einer Prise Salz und dem Teesieb zum Kochen bringen. Die Herdplatte auf die kleinste Stufe zurückdrehen und den Reis etwa zwölf bis 15 Minuten ausquellen lassen. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Aprikosen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den Aprikosensaft mit Weißwein, Currypulver und den Chilistreifen aufkochen. Die Aprikosen zugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden, vom Herd nehmen und stückchenweise die kalte Butter unterrühren. Die Limette halbieren und auspressen. Die Soße mit Salz und etwas Limettensaft abschmecken. Das Heilbuttfilet waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und im heißen Olivenöl kurz anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, in die Soße geben und unterschwenken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Geschnetzelte auf Tellern anrichten, den Reis dazu servieren und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Johann Lafer am 26. Juni 2010

Gratinierte Doraden-Filets mit Kresse-Stampf-Kartoffeln

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln, fest	2 Knollen Fenchel	100 ml Weißwein
1 Stange Zimt	8 Doradenfilets	90 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	6 Zehen Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt
4 Stiele Petersilie, glatt	20 g Kapern	40 g Panko
80 g Butter	2 Bete Gartenkresse	10 Fäden Safran
Muskatnuss	Zucker	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze erhitzen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dämpfopf weich garen. Die Fenchelknollen putzen und in Spalten schneiden. Das Grün aufbewahren. 30 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel darin anbraten. Safran, eine Prise Zucker, Zimtstange und drei halbierte Zehen Knoblauch zugeben und mit Weißwein ablöschen. Den Fenchel salzen und pfeffern und bei milder Hitze köcheln lassen, bis der Fenchel gar ist. Abschließend mit dem Fenchelgrün bestreuen. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die restlichen Knoblauchzehen schälen und halbieren. Die Doradenfilets in einer Pfanne mit 30 Millilitern heißem Olivenöl, Thymian und Knoblauch anbraten, herausnehmen, auf ein Backblech geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kapern ebenfalls klein hacken. Beides mit dem restlichen Olivenöl, etwas Zitronensaft und abgeriebener Schale mischen und auf der Hautseite der Filets verteilen. Mit den Pankobröseln bestreuen und im heißen Backofen zwei bis drei Minuten goldbraun gratinieren. Die Kresse abschneiden. Die Kartoffeln mit einer Gabel leicht zerdrücken, die Butter würfeln und zusammen mit der abgeschnittenen Kresse zugeben, mit Salz und Muskat würzen und so vermengen, dass die Kartoffeln stückig bleiben. Den Fenchel mit dem Sud und den Stampfkartoffeln auf Tellern anrichten. Die Filets darauf geben und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Johann Lafer am 08. Mai 2010

Hecht-Filet mit Tomaten-Kruste auf Artischocken-Ragout

Für 2 Personen

2 Hechtfilets a 150 g	1 Speckscheibe	30 g Weißbrotbrösel
4 kleine Artischocken	2 Schalotten	50 g schwarze Oliven
1 TL Tomatenmark	20 ml weißer Portwein	30 ml Geflügelfond
60 g Butter	2 Zweige glatte Petersilie	3 Thymianzweige
2 EL Olivenöl	Tellicherry Pfeffer	Salz
weißer Pfeffer		

Den Backofen auf 250 Grad Grillfunktion vorheizen. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Hechtfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in dem heißen Olivenöl braten, zwei Thymianzweige und die Hälfte der Butter hinzu fügen und den Fisch anschließend auf jeder Seite etwa zwei Minuten braten. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Das Bratfett darüber gießen. Die Blättchen des übrigen Thymianzweiges abzupfen. Für die Kruste die übrige Butter in einer Schüssel mit einer Prise Salz schaumig schlagen und mit dem Tomatenmark, den Thymianblätter und dem Tellicherry Pfeffer abschmecken. Abschließend die Weißbrotbrösel zugeben, die Masse auf ein Backpapier geben, dünn verstreichen und zehn Minuten kalt stellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Anschließend die Artischocken putzen, in Spalten schneiden und in dem Olivenöl anbraten, bis sie leicht Farbe nehmen. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Oliven und die Speckscheiben in Streifen schneiden. In einer Pfanne die Schalotten zusammen mit den Oliven und den Speckstreifen kurz andünsten. Alles mit dem weißen Portwein ablöschen, mit dem Geflügelfond auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze etwa zehn Minuten schmoren. Die Tomatenkruste im festen Zustand in Stücke schneiden, diese auf die Hechtfilets legen und im Backofen gratinieren. Abschließend die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Hechtfilets mit dem Artischocken-Oliven-Ragout auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Johann Lafer am 20. August 2010

Heilbutt auf Orangen-Linsen-Sud und Schalotten-Spinat

Für 4 Personen

700 g Heilbuttfilet	600 ml Fischfond	200 ml Weißwein
2 Sternanis	1 TL Korianderbeeren	0,5 Stangen Zimt
3 Zehen Knoblauch	2 EL Weißweinessig	2 Orangen, unbehandelt
600 g Linsen, rot	2 Zweige Thymian	110 g Butter
3 Schalotten	400 g Spinat, jung	2 Zweige Petersilie, glatt
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Den Heilbutt in vier gleich große Stücke schneiden. Den Fischfond mit Weißwein, Sternanis, Korianderbeeren, Zimt, zwei geschälten Zehen Knoblauch und Essig in einem Topf aufkochen. Die Temperatur auf 70 Grad regulieren und die Heilbuttfilets hineinlegen. Den Fisch etwa zehn Minuten darin ziehen lassen, dabei immer wieder das Thermometer kontrollieren. Die Orangen pressen. Die Linsen in 30 Gramm Butter anschwitzen, anschließend mit dem Orangensaft ablöschen. Den Thymian zugeben und das Ganze bei mittlerer Hitze weich kochen. Salzen, pfeffern und 50 Gramm Butter in Würfeln unterrühren. Die Schalotten sowie die dritte Zehe Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 30 Gramm Butter anschwitzen. Den Spinat zugeben und unter Schwenken zusammenfallen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. 600 Milliliter Gewürzsud vom Heilbutt durch ein Sieb gießen und zu den Linsen geben. Diese kurz erwärmen und in tiefen Tellern verteilen. Daraufhin den Spinat mit den Heilbuttfilets darauf anrichten. Die Petersilienzweige waschen und fein hacken. Abschließend den Heilbutt mit Salz und Pfeffer würzen, mit der gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 06. November 2010

Kartoffel-Roulade mit Räucher-Lachs und Dill-Creme

Für 4 Personen

Kartoffelroulade:

700 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln, rot	200 g Pilze
1 Bund Petersilie	1 Pck. Brickteig	1 Apfel
Pfeffer, Fett	Salz, Chili	Öl

Dillcreme:

2 Schalotten	1 Apfel, klein	1 Zitrone
1 Bund Dill	2 Stangen Frühlingslauch	250 g Crème-fraîche
Pfeffer	Salz, Chili	400 g Räucherlachs

Kartoffelroulade:

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit Hilfe einer Vierkantreibe in feine Stifte reiben. Die Zwiebeln und Pilze putzen, in feine Streifen schneiden, in etwas Öl kurz anbraten und zu den Kartoffelstiften geben. Den Apfel waschen, schälen, entkernen, fein reiben und zu den Gemüsestiften geben. Fein geschnittene Petersilie unterheben. Mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken. Jeweils zwei bis drei Esslöffel der Kartoffelmasse auf die Brickteigblätter geben. Die Ränder des Brickteis mit etwas Öl bestreichen. Den Teig von zwei Seiten einschlagen und zu einer Roulade formen. Die Rouladen bei mittlerer Hitze im Ausbackfett von allen Seiten ausbacken. Die Rouladen vorsichtig wenden, da sonst der Teig reißt.

Dillcreme:

Schalotten schälen und fein würfeln. Den Apfel waschen, schälen, entkernen und klein würfeln. Zitrone heiß abspülen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Frühlingslauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Alles mit der Crème fraîche mischen und mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelrouladen in mundgerechte Stücke schneiden und mit der Dillcreme und dem Räucherlachs anrichten.

Johann Lafer am 19. Februar 2010

Knusprige Fisch-Stäbchen mit süß-saurer Thai-Mayonnaise

Für 4 Personen

Thai-Mayonnaise:

2 Eier Größe M	250 ml Maiskeimöl	1 EL Erdnussöl, geröstet
1 TL Senf, scharf	1 – 2 EL Reisessig	50 ml Kokosmilch
1 EL Ingwerhonig	1 TL Currypaste, gelb	1 Kaffirlimonenblatt
2 Stangen Frühlingslauch	Salz	Pfeffer

Fischstäbchen:

250 g Heilbuttfilet	250 g Garnelen, geschält	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote	0,5 Limette, unbehandelt
4 Zweige Koriander	20 Scheiben Frühlingsrollenteig	1 Ei
1 Bananenblatt	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Thai-Mayonnaise:

Die Eier trennen. Maiskeimöl mit dem Erdnussöl mischen. Senf zum Eigelb in eine große Schlagsschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Öl zunächst tröpfchenweise unterschlagen. Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnen Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit Reisessig und Kokosmilch verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Ingwerhonig und der Currypaste abschmecken. Kaffirlimonenblatt sehr fein hacken. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Alles unter die Mayonnaise mischen und bis zum Servieren kalt stellen.

Fischstäbchen:

Heilbutt und Garnelen fein würfeln, in eine Schüssel geben und kalt stellen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili halbieren, entkernen und fein würfeln. Limette heiß abspülen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Die Fischmasse mit Schalotten, Knoblauch und Chili mischen und mit dem Limettensaft und der abgeriebenen Schale würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abrausen, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Zuletzt unter die Fischmasse heben. Die Frühlingsrollenteigblätter auslegen, die Fischmasse in einer langen dünnen Bahn am unteren Rand verteilen. Ränder gut mit verquirltem Eiweiß bestreichen und zu langen dünnen Rollen aufrollen. Mit den restlichen Blättern ebenso verfahren, bis die Masse aufgebraucht ist. Die Stäbchen im 160 bis 170 Grad heißem Butterschmalz ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Eine Platte mit einem Bananenblatt auslegen, die Fischstäbchen darauf anrichten und die Mayonnaise dazu reichen.

Johann Lafer am 15. Januar 2010

Kürbis-Lachs-Röllchen, Linsen, Schnittlauch-Senf-Butter

Für 2 Personen

4 Scheiben Lachsfilet, ca. 2 cm dick	1 Muskatkürbis	100 g rote Linsen
1 Zwiebel	1 TL Akazienhonig	1 EL Senf, grobkörnig
40 g kalte Butter	200 ml Gemüsefond	75 ml Weißwein
150 ml Fischfond	1 EL Balsamico	1 Lorbeerblatt
0,5 Bund Schnittlauch	Olivenöl	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit heißem Olivenöl anschwitzen. Die Linsen untermischen und kurz mit anschwitzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und weichgaren. Mit Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kürbis schälen, entkernen und in längliche, dünne Streifen schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und den Kürbis darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kürbissstreifen quer auf die Lachsscheiben legen und aufrollen. Den Weißwein mit Fischfond und das Lorbeerblatt in einem Dämpftopf erhitzen. Die Fischröllchen auf den Dämpfeinsatz legen und mit geschlossenem Deckel garen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Fischröllchen warm stellen. Den Sud passieren, nochmal kurz aufkochen. Den Senf und Schnittlauch, dann Stück für Stück die kalte Butter unterrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kürbis-Lachs-Röllchen mit den Linsen auf Teller anrichten, die Schnittlauch-Senf-Butter darüber verteilen und nach Belieben mit Schnittlauch garnieren.

Johann Lafer am 12. November 2010

Lachs in der Seezunge auf jungem Spinat

Für 4 Personen

Lachs in Seezunge:

400 g Lachsfilet	6 Seezungenfilets	0,5 Limette	40 ml Olivenöl
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	5 Pfefferkörner, weiß	1 Lorbeerblatt
1 EL Curry	1 Chilischote	400 ml Fischfond	Fischpfeffer

Spinat:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	30 g Butter	100 ml Gemüsefond
400 g Spinat	Muskat	Pfeffer	Salz

Seezungwürfel:

2 Schalotten	30 g Butter	2 Seezungenfilets	300 g Kartoffeln, fest
Salz	Pfeffer		

Curryschaum:

150 ml Sahne	50 g Butterwürfel, kalt	0,5 Limette	Koriander
Pfeffer	Salz		

Lachs in Seezunge:

Die Schale der Limette fein abreiben. Lachsfilet in acht dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Seezungenfilets auf eine Platte legen. Mit Fischpfeffer und Limettenschale würzen. Vier Metallringe (acht Zentimeter Durchmesser) mit etwas Olivenöl einfetten. Den Siebeinsatz eines Dampfgarers ebenfalls mit etwas Olivenöl einfetten und die Ringe hineinsetzen. Die Seezungenfilets und Lachsscheiben abwechselnd und spiralförmig in die Ringe legen. Schalotten schälen und halbieren. In dem Dämpftopf das restliche Olivenöl erhitzen. Halbierete Schalotten, eine Knoblauchzehe, weißen Pfeffer, ein Lorbeerblatt, die halbierte Chilischote und Curry leicht anschwitzen. Mit Fischfond ablöschen und den Siebeinsatz in den Topf stellen. Den Fisch bei geschlossenem Deckel zwölf bis fünfzehn Minuten bei mittlerer Hitze (70 bis 75 Grad) dämpfen. Den Sud nach dem Dämpfen aufbewahren. Die fertigen Fischspiralen warm stellen.

Spinat:

Schalotten und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und Knoblauchwürfel darin anschwitzen, mit dem Gemüsefond ablöschen und fünf bis acht Minuten weich garen. Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. In die Pfanne geben und unterschwenken, bis er zusammengefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Seezungwürfel:

Seezungenfilets in Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen, die Kartoffelwürfel hinzufügen und kross braten. Kurz vor Ende des Bratvorgangs die Fischwürfel hinzufügen, fünf Minuten braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Curryschaum:

Den Saft der Limette auspressen. Den Dämpfsud durch ein Sieb gießen. Sahne zugeben, aufkochen, fünf Minuten leise köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Kalte Butterwürfel nach und nach zugeben und die Soße schaumig aufmixen. Den Spinat mit Hilfe von Metallringen (zehn Zentimeter Durchmesser) auf Tellern anrichten. Die Kartoffel-Seezungwürfel ebenfalls mit Hilfe von Metallringen auf den Spinat schichten. Je ein Fischörtchen darauf setzen, mit Salz würzen und den Schaum darum verteilen. Mit Koriander garnieren.

Johann Lafer am 12. März 2010

Lachs-Rosen auf weißem Rettich mit Salbei-Chips

Für 4 Personen

2 Rettiche, rund	1 Bund Radieschen	40 g Zucker
30 ml Balsamico bianco	50 ml Weißwein	2 Kartoffeln, festkochend
1 Bund Salbei	30 ml Sojasoße	20 ml Olivenöl
1 Limette, unbehandelt	300 g Räucherlachs	150 g Rucola
Salz, Pfeffer, schwarz	Fett	

Die Rettiche schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. 30 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und anschließend mit Balsamico und Weißwein ablöschen. Die Rettich- und Radieschenscheiben zugeben und etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis der Zucker gelöst ist. Das Ganze anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. In jede Scheibe vier Schlitz von jeweils einem Zentimeter schneiden. Je ein Salbeiblatt durchziehen und die Kartoffeln im heißen Fett goldbraun ausbacken. Die Scheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die Schale der Limette abreiben, den Saft pressen. Nun die Sojasoße mit Olivenöl, Limettenschale und Limettensaft mischen. Mit einer Prise Salz, Pfeffer und 10 Gramm Zucker würzen. Die Räucherlachsscheiben zu einer Rosenblüte zusammenrollen. Den Rettich und Rucola auf Tellern anrichten, die Lachsrosen darauf verteilen, mit der Marinade bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu die Chips servieren.

Johann Lafer am 30. Januar 2010

Lachs-Strudel mit Kartoffel-Safran-Soße

Für 4 Personen

100 g Zanderfilet	300 g Lachsfilet	150 g Blattspinat
2 Zehen Knoblauch	170 ml Sahne	2 Ei
2 EL Wermut	400 g Blätterteig	2 EL Milch
3 Schalotten	100 g Butter, kalt	400 ml Fischfond
200 g Kartoffeln, mehlig	0,25 g Safranfäden	100 ml Weißwein
1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	Rosenblüten, getrocknet
Meersalz	Salz	

Das Zanderfilet waschen, trockentupfen, in kleine Würfel schneiden und für circa 20 Minuten ins Gefrierfach legen. Das Lachsfilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit den Blattspinat verlesen und in 30 Gramm Butter anschwitzen. Eine Knoblauchzehe schälen, in Scheiben schneiden und zugeben. Mit Salz und Muskat würzen. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Ein Ei trennen. Die Zanderwürfel mit Eiweiß, 70 Millilitern Sahne, Wermut, Salz und Pfeffer fein pürieren. Den Blätterteig ausrollen und dünn mit Farce bestreichen. Anschließend mit dem Spinat belegen. Nun den Lachs darauflegen, diesen ebenfalls mit Farce bestreichen und vorsichtig einrollen. Den Lachsstrudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Ein weiteres Ei trennen und das Eigelb mit zwei Esslöffeln Milch verquirlen. Die Oberfläche des Strudels damit gut einpinseln und im Ofen auf der mittleren Schiene circa 15 bis 20 Minuten backen. Die Schalotten und die verbliebene Knoblauchzehe schälen, in feine Würfel schneiden und in 30 Gramm Butter glasig dünsten. Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und mit dem Safran dazugeben. Das Ganze kurz anschwitzen. Fischfond, Weißwein und 100 Milliliter Sahne angießen und die Kartoffeln weichkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter in Würfel schneiden und unter die Soße rühren. Anschließend pürieren. Zuletzt den Schnittlauch fein schneiden und unter die Soße mischen. Die getrockneten Rosenblüten nach Geschmack mit dem Meersalz vermischen. Den Lachs im Blätterteig mit einem scharfen Brotmesser in Scheiben schneiden und mit der Kartoffel-Safran-Soße anrichten. Das Ganze mit dem Rosenblütensalz bestreut servieren.

Johann Lafer am 20. November 2010

Saibling-Filet mit Birnen und Ingwer-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Saiblingfilets a 150 g	400 g mehligk. Kartoffeln	2 Birnen
2 Schalotten	20 g Ingwer	20 g Sushi-Ingwer
1 Stange Zitronengras	50 g Butter	20 g Zucker
100 ml Milch	30 ml Sojasoße	40 ml Olivenöl
3 Zweige Koriander	1 TL rosa Pfefferkörner	Korianderkörner
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. Wasser in einem Dampftopf erhitzen und die Kartoffeln darin weich garen. Die Birnen waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Anschließend die Schalotten abziehen und klein würfeln. Den Ingwer schälen und in grobe Scheiben schneiden. Das Zitronengras mit einem Messerrücken leicht flach klopfen und halbieren. Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel mit den Birnenspalten darin anbraten. Den Ingwer und das Zitronengras zugeben, anschließend mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Das Ganze mit der Sojasoße ablöschen und etwa drei Minuten köcheln lassen, bis die Birnen bissfest gegart sind. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Kartoffel-Püree die Milch zusammen mit der Butter in einem Topf erhitzen und mit dem Koriander aus der Mühle und Salz abschmecken. Die weich gegarten Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Sushi-Ingwer klein hacken und zusammen mit der heißen Milch unter die gepressten Kartoffeln mischen. Nochmals mit Salz und Koriander abschmecken. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Saiblingfilets waschen, trockentupfen und mit der Hautseite nach unten in der Pfanne anbraten, die Hitze anschließend reduzieren und die Filets kross braten. Den Fisch abschließend wenden, weitere zwei Minuten braten lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Korianderblätter abzupfen und klein hacken. Einige Blätter für die Garnitur aufbewahren. Den rosa Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen und zusammen mit dem gehackten Koriander unter die Birnen mischen. Die Saiblingfilets zusammen mit dem Ingwer-Kartoffel-Püree und den Birnen auf Tellern anrichten und mit den übrigen Korianderblättern garnieren.

Johann Lafer am 16. Juli 2010

Schnitzel von Seezunge, Kartoffel-Gurken-Salat

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, fest	1 Salatgurke	100 g Speck, durchwachsen
2 Zwiebeln	50 g Butter	50 ml Weißweinessig
150 ml Brühe, kräftig	1 EL Senf, mittelscharf	280 ml Sonnenblumenöl
50 g Sahne	8 Seezungenfilets	4 Eier, sehr frisch (Kl. M)
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz
1 TL Senf, scharf	1 Zitrone, unbehandelt	Salz
Pfeffer, weiß	Zucker	

Die Kartoffeln bereits am Vortag kochen und auskühlen lassen. Die Kartoffeln schälen, in drei Millimeter dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke ebenfalls schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Gurkenhälften in Scheiben schneiden und mit zwei Prisen Salz in einer Schüssel mischen. Die Zwiebeln abziehen und genauso wie den Speck klein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin goldbraun anbraten. Anschließend die Zwiebeln zugeben und drei Minuten mit andünsten. Das Ganze mit Essig und Brühe ablöschen, den mittelscharfen Senf unterrühren und drei Minuten, bei reduzierter Hitze, köcheln lassen. Anschließend 30 Milliliter Sonnenblumenöl unter Rühren einlaufen lassen. Die heiße Marinade über die Kartoffelscheiben geben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die abgetropften Gurkenscheiben unterrühren. Die Sahne halbsteif schlagen und mit zwei Eiern verquirlen. Die Seezungenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durch die verquirlte Eiersahne ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Butterschmalz erhitzen, die Filets darin goldbraun ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und nachsalzen. Die Zitronenschale fein abreiben. Für die Mayonnaise die beiden anderen Eier trennen sowie die Zitrone auspressen und den gewonnen Saft beiseite stellen. Den scharfen Senf zum Eigelb in eine große Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. 125 Milliliter Öl zunächst tröpfchenweise unterschlagen. Das restliche Öl anschließend in einem dünnem Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit dem ausgepressten Zitronensaft sowie der fein abgeriebenen Zitronenschale verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Schnitzel auf dem Kartoffel-Gurken-Salat anrichten und die Mayonnaise dazu servieren.

Johann Lafer am 16. Oktober 2010

Schollen-Filets Finkenwerder Art auf Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Schollenfilets:

4 Schalotten	100 g Bauchspeck	30 g Butter
10 Zweige Blatt Petersilie	70 g Panko Brösel	0,5 Zitrone, unbehandelt
8 Schollenfilets, küchenfertig	80 g Mehl	50 g Butterschmalz
50 ml Butter, flüssig	200 g Nordseekrabben	1 EL Thymian, frisch
Salz	Pfeffer	Chili aus der Gewürzmühle

Kartoffelsalat:

600 g Salatkartoffeln	50 ml Balsamico bianco	200 ml Geflügelfond
1 EL Senf, feinscharf	6 EL Pflanzenöl	2 EL Schnittlauchröllchen
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Schollenfilets:

Schalotten schälen und ebenso wie den Speck fein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen und den Speck darin knusprig und goldbraun braten. Schalottenwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Blatt Petersilie von den Stielen zupfen und die Blätter fein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Hälfte der Speckmischung zusammen mit den Panko Bröseln, Blatt Petersilie, Thymian, Nordseekrabben und Zitronenschale mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Die Schollenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in dem heißen Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Die Speckmischung auf den Filets verteilen, mit der flüssigen Butter und Zitronensaft beträufeln und im Backofen unter dem vorgeheizten Grill etwa drei bis vier Minuten goldbraun gratinieren.

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln kochen und anschließend schälen. In gleichmäßige Scheiben schneiden. Die andere Hälfte der Speckmischung mit etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, mit dem Balsamico ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Alles etwas einkochen lassen, den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Marinade und das Pflanzenöl auf die Kartoffelscheiben geben und gut durchmischen. Den Salat mit dem Schnittlauch mischen, nochmals kräftig abschmecken, auf Tellern verteilen und je zwei Schollenfilets darauf anrichten.

Johann Lafer am 12. Dezember 2008

Seeteufel-Filet unter der Macadamia-Kruste

Für 4 Personen

Seeteufelfilet:

30 ml Olivenöl	1 Seeteufelfilet, 700 g	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	0,5 Knolle Knoblauch	50 g Macadamianüsse
50 g Weißbrotbrösel, frisch	50 g Butter	Pfeffer, Salz

Orangen-Safran-Perlgraupen:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	3 Orangen, unbehandelt
300 ml Fischfond	0,5 g Safran-Fäden	30 g Butter
150 g Perlgraupen	50 g Sahne, geschlagen	Chili
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad erhitzen.

Seeteufelfilet:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Seeteufel mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen. Die Macadamianüsse goldbraun rösten, fein hacken und mit den Brotbröseln mischen. Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen und die Nussmischung unterheben. Alles in einen Gefrierbeutel füllen und drei Millimeter dünn ausrollen. Im Kühlschrank zehn Minuten kühlen. Die Macadamianüsse auf die Größe des Seeteufels zurechtschneiden, drauf legen und unter dem Backofen-Grill goldbraun gratinieren. Seeteufel in vier Medaillons schneiden, mit Salz würzen.

Orangen-Safran-Perlgraupen:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Orangen heiß abspülen. Die Schale einer Orange fein abreiben, den Saft der Orangen auspressen. Fischfond aufkochen. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Safran-Fäden und Perlgraupen darin ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Orangensaft ablöschen und unter Rühren von den Perlgraupen aufnehmen lassen. Nach und nach, den heißen Fischfond zufügen, dabei gelegentlich umrühren. Die Graupen mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Die geschlagene Sahne unter die Perlgraupen rühren, auf Tellern anrichten und die Seeteufel-Medaillons darauf anrichten.

Johann Lafer am 04. Dezember 2009

Seezungen-Filets im Haselnuss-Mantel mit Orangen-Spargel

Für 4 Personen

Für Spargel:

20 Stangen Spargel, grün	2 Orangen, unbehandelt	100 ml Weißwein
300 ml Orangensaft	300 ml Geflügelfond	1 Schalotte
2 Zweige Thymian	10 Pfefferkörner, weiß	50 g Butter, kalt
0,25 Bund Blattpetersilie	Butter	Salz, Pfeffer

Für Seezungenfilets:

3 EL Haselnusskerne	1 EL Semmelbrösel	3 Zehen Knoblauch
8 Stück Seezungenfilet	30 g Butter	2 EL Olivenöl
3 Zweige Thymian	Öl	Kerbel

Spargel:

Für diese Zubereitungsart benötigen sie einen Dämpftopf. Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Orangen in Scheiben schneiden und in das mit Butter eingefettete Garblech verteilen. Die Schalotte schälen, vierteln und zusammen mit Weißwein, Orangensaft, Geflügelfond, Thymianzweigen und den weißen Pfefferkörnern in einen Dämpf- topf geben und erhitzen. Das Garblech über den leicht köchelnden Orangensud stellen und den Spargel zugedeckt bei 75 bis 80 Grad (mit dem Thermometer gelegentlich überprüfen) etwa 15 Minuten garen. Anschließend den Spargel warm stellen. Den Spargelsud durch ein Sieb passieren etwas einreduzieren und die kalte Butter unterrühren. Mit Orangenblütensalz und Pfeffer würzen, zuletzt einen Esslöffel gehackte Petersilie unterrühren. Den Backofen auf 180 Grad vor- heizen.

Seezungenfilets:

Von einem Thymianzweig die Blätter abzupfen, eine Knoblauchzehe schälen und hacken. Die Haselnüsse auf ein Backblech legen und im Ofen circa fünf Minuten rösten, anschließend abküh- len lassen, fein hacken und mit Semmelbrösel, Thymianblätter und fein gehacktem Knoblauch vermengen. Die Seezungenfilets mit etwas Öl einpinseln. Jeweils drei bis vier Spargelspitzen in die Seezungenfilets einwickeln und mit Schaschlikspießen befestigen. Nun von beiden Seiten in der Haselnussmischung wenden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, die Fischrollen vorsichtig von beiden Seiten anbraten. Zwei angedrückte Knoblauchzehen und zwei Thymian- zweige dazugeben und die Filets bei milder Hitze gar ziehen lassen. Die Fischrollen in zwei Teile schneiden und die Schaschlikspieße entfernen. Mit dem Orangensud beträufeln und mit einigen frischen Kerbelblättchen garnieren.

Johann Lafer am 01. August 2008

Seezungen-Röllchen im Mango-Safran-Sud

Für 4 Personen

250 g Sushi-Reis	2 EL Reissessig	20 g Zucker
0,5 Knolle Ingwer	3 Schalotten	2 Karotten
1 Zehe Knoblauch	2 EL Olivenöl	400 ml Fischfond
100 g Mangopüree	1 Limette, unbehandelt	10 Fäden Safran
8 Seezungenfilets, a 100 g	1 Bund Koriander	2 Eier
30 ml Schlagsahne	50 g Mehl	80 g Semmelbrösel
40 g Sesam	70 g Butter, kalt	Fett
Salz	Chili	Pfeffer

Den Reis in einer Schüssel mit Wasser bedecken und unter leichtem Rühren waschen, bis das Wasser klar ist. Dabei immer wieder das Wasser wechseln. Nun den Reis mit 300 Millilitern Wasser in einen Topf geben, zehn Minuten stehen lassen und anschließend aufkochen. Bei geschlossenem Deckel auf kleinstmöglicher Stufe zehn bis zwölf Minuten quellen lassen. Wenn der Reis gar ist, den Topf vom Herd nehmen und ein sauberes Tuch zwischen Topf und Deckel legen. Zehn Minuten abkühlen lassen. Den Reissessig zusammen mit dem Zucker und einem Teelöffel Salz aufkochen und wieder abkühlen lassen. Den Reis in eine Schüssel geben, die Essigmischung darüber gießen und mit dem Spatel einarbeiten. Den Reis dabei nur wenden, nicht rühren. Zum Abkühlen den Reis mit einem feuchten Tuche bedecken, damit er nicht austrocknet. Ingwer, Schalotten und Karotten waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und klein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und die Gemüsestreifen darin anbraten. Mit Mangopüree und Fischfond ablöschen und aufkochen lassen. Von der Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Limettensaft und -schale sowie die Safran-Fäden zugeben. Mit etwas Chili aus der Mühle würzen. Die Korianderblättchen von den Stielen zupfen. Die Seezungenfilets mit einigen Korianderblättchen belegen und so aufrollen, dass die Hautseite innen ist. Alles mit Zahnstochern fixieren. Die Röllchen in den Sud geben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf kleinster Stufe darin fünf bis acht Minuten garziehen lassen. Die Sahne leicht schlagen und mit den Eiern verquirlen. Semmelbrösel mit Sesam mischen. Nun den Reis zu Bällchen formen und zunächst in Mehl wenden. Anschließend durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Im heißen Fett goldgelb ausbacken. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter in Würfeln unter den Sud rühren und damit binden. Die Seezungenröllchen und den Sud mit dem Gemüse auf tiefen Tellern anrichten. Die Reiskällchen dazu servieren. Mit einigen Korianderblättchen garniert servieren.

Johann Lafer am 24. April 2010

Thunfisch - Sashimi und Tatar auf knusprigem Crostini

Für 4 Personen

Thunfischsashimi:

4 EL Sojasoße	2 EL Pflaumenwein	2,5 EL Sesamöl
1 TL Wasabi	1,5 TL Zucker	300 g Thunfischfilet
4 EL Sesam	Holunder-Konfitüren-Senf	Salz

Thunfischtatar:

200 g Thunfischfilet	1 Schalotte	0,5 EL Petersilie
4 EL Olivenöl	2 EL Sojasoße, hell	1 EL Crème-fraîche
0,5 EL Koriandergrün	0,5 Limone, unbehandelt	Salz
Pfeffer	Chili aus der Gewürzmühle	Koriander, gemahlen

Crostini:

1 Ciabatta-Brot

Kokos-Wasabi-Crème:

50 g Kokoscreme	50 g Crème-fraîche	1 TL Wasabipaste
150 g Rucola	2 EL Sesamöl	1 EL Reisessig
Salz	Pfeffer	Zucker

Thunfischsashimi:

Sojasoße, Pflaumenwein, Sesamöl, etwas Salz und Wasabi miteinander verrühren und mit etwas Zucker abschmecken. Das Thunfischfilet mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben schneiden. Diese in der Sojasoßenmischung marinieren und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend kurz in einer Pfanne von beiden Seiten circa zehn Sekunden scharf anbraten. Holunder-Konfitüren-Senf darüber pinseln und in Sesam wälzen.

Thunfischtatar:

Das Thunfischfilet in ganz kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Schalotte fein schneiden, Petersilie und Koriandergrün hacken. Die Schale der Limone abreiben und den Saft auspressen. Schalotte, Petersilie, gemahlene Koriander, Olivenöl, Sojasoße, Crème-fraîche, Koriandergrün, Abrieb und Saft der Limone zu den Thunfischwürfeln geben. Alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Crostini:

Das Ciabatta-Brot in zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben im Backofen fünf bis sieben Minuten trocknen.

Kokos-Wasabi-Crème:

Kokoscreme und Crème-fraîche glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit der Wasabipaste die gewünschte Schärfe herstellen. Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Mit Sesamöl, Reisessig, Salz und Pfeffer marinieren. Thunfischtatar, Thunfischsashimi und die Crostini auf Tellern anrichten. Mit der Kokos-Wasabi-Crème beträufeln und mit dem Rucola servieren.

Johann Lafer am 17. Oktober 2008

Wolfsbarsch im Brot-Mantel mit Orangen-Fenchel

Für 4 Personen

800 g Filet vom Wolfsbarsch	1 Kastenweißbrot	100 g Zanderfilet
100 ml Sahne	1 Wintertrüffel, schwarz	5 EL Olivenöl
2 Knollen Fenchel	2 Zwiebeln, rot	1 Sternanis
2 Orangen	50 g Butter	6 Stiele Petersilie, glatt
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Das Kastenweißbrot entrinden und für circa zwei Stunden in das Gefrierfach legen. Anschließend mit der Brotmaschine längs in circa fünf Millimeter dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Das Wolfsbarsch-Filet in vier Stücke portionieren und kühl stellen. Den Zander in Würfel schneiden und leicht anfrieren. Anschließend zusammen mit der Sahne in einer Küchenmaschine fein mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Die Brotscheiben auslegen und dünn mit der Farce bestreichen. Nun die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Den Trüffel hauchdünn hobeln und jeweils auf die mit Farce bestrichenen Brotscheiben legen. Die Fischfilets darauf geben und mit einigen Blättchen Petersilie belegen. Das Ganze einwickeln und leicht andrücken. Drei Esslöffel Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fischrollen darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend auf ein Gitter setzen und im Backofen zehn bis fünfzehn Minuten garen. Den Fenchel putzen, waschen und in dünne Spalten schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel mit den Zwiebeln darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Die Orangen auspressen und den Saft zum Fenchel geben. Nun den Sternanis zufügen. Bei mittlerer Hitze den Fenchel weich garen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in Würfeln zugeben und den Sud damit binden. Die restliche Petersilie in Streifen schneiden und unter den Fenchel mischen. Den Orangen-Fenchel auf Tellern anrichten, den Fisch darauf geben und servieren.

Johann Lafer am 04. Dezember 2010

Zander im Speck-Mantel, Risotto, Meerrettich-Schaum

Für 4 Personen

2 Knollen Rote-Bete, frisch	4 Schalotten	5 Zehen Knoblauch
700 ml Geflügelfond	50 g Parmesan, am Stück	50 ml Olivenöl
250 g Risottoreis	150 ml Weißwein	130 g Butter, kalt
400 ml Fischfond	150 ml Sahne	50 g Meerrettich, frisch
1 Zitrone	4 Zanderfilets, a 140 g	8 Scheiben Bacon
2 EL Butterschmalz	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Die Rote-Bete waschen, schälen, vierteln und durch eine Saftzentrifuge drücken. Den abtropfen- den Saft auffangen. Zwei Schalotten und zwei Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Den Geflügelfond aufkochen. Den Parmesan auf der Haushaltsreibe fein reiben. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein dazugießen und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen. Ein Viertel des heißen Fonds dazugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang dreimal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Den Risotto anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun den Topf vom Herd nehmen. 50 Gramm Butter würfeln und untermischen. Den Parmesan fein reiben und gemeinsam mit dem Rote-Bete-Saft unterrühren, damit das Ri- sotto eine cremige Konsistenz bekommt. Für den Meerrettichschaum 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Die übrigen Schalotten abziehen, würfeln und in der heißen Butter anschwitzen. Mit Fischfond und Sahne ablöschen und bei mittlerer Hitze um die Hälfte einkochen lassen. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Eine halbe Zitrone pressen. Die übrige Butter würfeln. Die Soße mit der Butter schaumig aufmixen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschme- cken. Zuletzt den Meerrettich zufügen. Die Zanderfilets waschen und trockentupfen. Mit je zwei Scheiben Bacon umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zanderfilets darin mit den Kräuterzweigen und drei halbierten ungeschälten Knoblauchzehen von beiden Seiten zwei bis drei Minuten anbraten. Die Hitze reduzieren und weitere fünf bis acht Minuten garziehen lassen. Die Filets mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen. Den Risotto mit den Filets auf Tellern anrichten und die frisch aufgeschäumte Meerrettichsoße darüber verteilen.

Johann Lafer am 20. März 2010

Geflügel

Cordon-bleu-Röllchen von Mais-Poularde auf Rahm-Wirsing

Für 4 Personen

4 Maispoulardenbrüste	4 Scheiben Kochschinken	4 Scheiben Emmentaler
2 Eier	150 ml Sahne	80 g Mehl
100 g Semmelbrösel	70 g Butterschmalz	0,5 Kopf Wirsing, ca. 400 g
100 ml Gemüsefond	2 Zehen Knoblauch	2 Schalotten
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Die Poulardenbrüste längs aufschneiden, aufklappen und mit einem Plattiereisen flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, je eine Scheibe Schinken und Käse darauf legen und aufrollen. 50 Milliliter Sahne leicht schlagen und mit den Eiern verquirlen. Die Röllchen zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. In 50 Gramm heißem Butterschmalz goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Wirsing von den äußeren Blättern befreien, in Streifen schneiden und abbrausen. Den Kohl anschließend in einer Salatschleuder trocknen. 20 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Schalotten darin anschwitzen. Den Wirsing zugeben und ebenfalls darin anschwitzen, bis er leicht Farbe nimmt. Den Gemüsefond und 100 Milliliter Sahne angießen und alles fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Cordon-bleu-Röllchen in Scheiben schneiden und auf dem Wirsing anrichten.

Johann Lafer am 27. Februar 2010

Gänse-Brust-Carpaccio

Für 4 Personen

Carpaccio:

3 Gänsebrüste, geräuchert

Wallnuss-Gemüse-Vinaigrette:

1 Stange Staudensellerie	1 Karotte, klein	2 Schalotten
20 ml Olivenöl	30 ml Balsamico bianco	20 ml Geflügelfond, kräftig
0,5 TL Zucker	70 ml Walnussöl	40 g Walnusskerne
2 EL Zucker, braun	1 Chilischote, rot	Salz
Pfeffer		

Getrüffeltes Rotkohlsalat:

1 Rotkohl, ca. 500 g	1 EL Zucker	2 EL Apfelmus
0,5 EL Honig	150 ml Johannisbeersaft	4 EL Balsamico, alt
1 EL Trüffelöl	2 Zweige Kerbel	Zimtstange aus der Gewürzmühle
Nelken aus der Gewürzmühle	Salz	Pfeffer

Carpaccio:

Die Gänsebrüste in dünne Scheiben schneiden, auf gekühlten Tellern auslegen, mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen.

Wallnuss-Gemüse-Vinaigrette:

Staudensellerie, Karotte und Schalotten putzen, waschen, schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Das Olivenöl erhitzen und die Gemüsewürfel darin circa zwei Minuten anschwitzen. Balsamico, Geflügelfond, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Das Walnussöl unter ständigem Rühren zugeben und eine cremige Vinaigrette herstellen. Die Walnusskerne grob hacken. Braunen Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, die Walnusskerne dazu geben und zwei Minuten rösten. Auf einem eingeölten Backblech einige Minuten ruhen lassen und dann zusammen mit den Gemüsewürfeln unter die Vinaigrette rühren. Die Chilischote sehr fein hacken und ebenfalls in die Vinaigrette geben.

Getrüffeltes Rotkohlsalat:

Den Rotkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen. Kopf vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Blätter in sehr feine Streifen schneiden, zuerst mit Salz und Zucker, dann mit Apfelmus, Honig, Johannisbeersaft sowie je einer Prise Zimt und Nelken aus der Gewürzmühle würzen, alles gut durchkneten und durchziehen lassen. Den marinierten Rotkohl mit dem alten Balsamico-Essig und dem Trüffelöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Carpaccio von der Gänsebrust großzügig mit der Vinaigrette beträufeln, jeweils etwas Rotkohlsalat mittig darauf setzen und mit frischem Kerbel garnieren.

Johann Lafer am 23. Dezember 2008

Gebackene Stubenküken, Soße Tatar und Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

2 Stubenküken	5 Eier	1 EL Sahne
80 g Mehl	150 g Semmelbrösel	250 g Butterschmalz
600 g Kartoffeln, fest	50 g Speck, fein gewürfelt	3 Schalotten
30 g Butter	50 ml Weißweinessig	150 ml Fleischbrühe
1 EL Senf, mittelscharf	1 TL Senf, scharf	50 ml Pflanzenöl
250 ml Sonnenblumenöl	2 Cornichons	1 Sardelle
10 Kapern	1 Bund Petersilie, glatt	1 Zitrone
Zucker	Salz	Pfeffer, weiß

Die Stubenküken waschen und trocken tupfen. Anschließend die Brüste und Keulen ablösen und die Haut entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne schlagen. Zwei Eier verquirlen und die Sahne unterheben. Nun die Stubenkükenteile zuerst in Mehl, danach in dem Ei-Sahne-Gemisch und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Das Butterschmalz erhitzen, das Fleisch darin goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffeln am Vortag kochen, dann schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Butter zerlassen. Zwei Schalotten abziehen und zusammen mit dem Speck anschwitzen. Mit 30 Milliliter des Essigs ablöschen, mit der Brühe auffüllen und etwas einkochen lassen. Den mittelscharfen Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die heiße Marinade und das Pflanzenöl auf die Kartoffelscheiben geben. Die Hälfte der Petersilie abzupfen, grob hacken und zwei Esslöffel in den Kartoffelsalat geben. Für die Soße Tatar zwei Eier trennen. Den scharfen Senf zum Eigelb in eine große Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Eine Hälfte des Sonnenblumenöls tröpfchenweise unterschlagen. Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnen Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Das Ganze mit dem übrigen Essig verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Das übrige Ei hartkochen und pellen. Die übrige Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Cornichons, die Sardelle, die Kapern sowie die übrige Petersilie bis auf zwei Zweige ebenfalls fein würfeln beziehungsweise hacken und unter die Mayonnaise rühren. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Eine gebackene Keule und die Brust des Stubenkükens auf dem Kartoffelsalat anrichten. Mit der Petersilie und den Zitronenscheiben garnieren und die Soße Tatar dazu servieren.

Johann Lafer am 05. Juni 2010

Gebratene Perlhuhn-Brust mit Pfeffer-Kirschen

Für 4 Personen

Perlhuhnbrust:

2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Kerbel
3 Zweige Petersilie, glatt	80 g Butter	4 Perlhuhnbrüste, mit Haut
30 ml Olivenöl	3 Zehen Knoblauch	Salz
Pfeffer		

Pfefferkirschen:

2 – 3 El Zucker	200 ml Portwein, rot	200 ml Rotwein
150 ml Geflügelfond	1 TL Speisestärke	50 g Butter, kalt
0,5 TL Pfeffermischung	200 g Kirschen, frisch	Salz

Brunnenkresse-Risotto:

2 Schalotten	20 ml Olivenöl	200 g Risottoreis
100 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	2 Bund Brunnenkresse
50 g Butter	50 g Schlagsahne	Parmesankäse
Salz	Pfeffer	Chili aus der Gewürzmühle
Kerbel zur Garnitur		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Perlhuhnbrust:

Thymian, Rosmarin, Kerbel und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein hacken. 50 Gramm Butter schaumig rühren und mit den gehackten Kräutern mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Perlhuhnbrüste unter der Haut mit der Kräuterbutter füllen, die Haut gut andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Perlhuhnbrüste darin von beiden Seiten anbraten, Knoblauch zugeben und mit der restlichen Butter glasieren. Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen und etwa zehn Minuten gar ziehen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfefferkirschen:

Zucker in einem großen Topf karamellisieren. Mit Port- und Rotwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Die Flüssigkeit auf 150 Milliliter einkochen lassen und die mit etwas kaltem Wasser angerührten Stärke leicht binden. Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter nach und nach unterrühren. Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Kirschen untermischen, Soße kräftig mit Pfeffer würzen und mit einer Prise Salz abschmecken.

Brunnenkresse-Risotto:

Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalottenwürfel und Risottoreis zugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Unter Rühren den Wein fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Dann ein Drittel des heißen Fonds angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, bis der Fond verbraucht ist. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewaschenen Brunnenkresseblätter von den Stielen zupfen, in 100 Milliliter Geflügelfond fein pürieren und unterheben. Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren und nochmals mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Kurz vor dem Servieren die leicht angeschlagene Sahne unterheben. Das Brunnenkresserisotto auf Tellern anrichten, die Kirschen mit der Soße darum verteilen. Die Perlhuhnbrüste in Tranchen schneiden und anlegen.

Johann Lafer am 26. Juni 2009

Gebratenes Stubenküken auf Granatapfel-Linsen

Für 4 Personen

2 Stubenküken	80 ml Olivenöl	1 Knolle Knoblauch, jung
2 Tl Pfeffermischung	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 EL Mangosenf	200 g Le Puy Linsen	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	50 g Butter	100 ml Weißwein
400 ml Geflügelfond	1 Granatapfel	50 g Sahne
0,5 Bund Petersilie, glatt	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Knoblauchknolle in Scheiben schneiden. Das Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch, Thymian, Rosmarin und zerstoßenem schwarzen Pfeffer erwärmen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Stubenküken am Rückgrat mit einer Schere aufschneiden und flach drücken. Auf ein Backblech geben, mit dem Gewürzöl großzügig bestreichen und etwa 30 Minuten im Backofen garen. Nach der Hälfte der Garzeit das Fleisch einmal wenden. Nun die Schalotten und 2 Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, Linsen zugeben und anschwitzen. Das Ganze mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen. Unter gelegentlichem Rühren weichgaren. Den Granatapfel halbieren, die Kerne herauslösen. Die Sahne schlagen und unterrühren. Die Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen, fein hacken und zuletzt unter die Linsen mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Mangosenf unterrühren. Die Linsen auf Tellern verteilen, die Stubenküken halbieren und darauf anrichten. Mit einigen Blättchen Petersilie garnieren und mit dem Granatapfelkernen bestreuen. Das Ganze servieren.

Johann Lafer am 17. April 2010

Gefüllte Enten-Brust, Schalotten, Koriander-Kartoffeln

Für 4 Personen

2 Entenbrüste, a 250 g	3 Zehen Knoblauch	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	8 Schalotten	50 g Zucker
100 ml Portwein, rot	100 ml Rotwein	1 Blatt Lorbeer
600 g Kartoffeln	0,5 Bund Koriander	1 Zitrone, unbehandelt
60 ml Olivenöl	2 Köpfe Radicchio, klein	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Haut der Entenbrüste schräg einschneiden und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite anbraten. Die Knoblauchzehen abziehen und mit den Thymian- und Rosmarinzweigen in die Pfanne geben und die Haut kross braten. Anschließend alles aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, die Schalottenwürfel zugeben und anschwitzen. Das Ganze mit Portwein und Rotwein ablöschen. Das Lorbeerblatt dazugeben, bei milder Hitze sämig einkochen lassen. Die Zitronenschale einer Zitrone fein abreiben. Anschließend die Schalotten mit Salz, Pfeffer, Chili und fein abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Die Entenbrust längs aufschneiden, mit den geschmorten Schalotten füllen und mit Küchengarn zusammenbinden. Anschließend im vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten fertiggaren. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in einem Dampfgarer weich garen beziehungsweise im Salzwasser gar kochen. Den Koriander abrausen, trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken. Die Kartoffeln mit einer Gabel oder Kartoffelstampfer grob zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronenschale der zweiten Zitrone fein abreiben, die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Diese beiden Zutaten mit 40 Millilitern Olivenöl und dem Koriander verrühren. Die Radicchioköpfe vierteln, im restlichen Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Koriander-Kartoffeln und den gebratenen Radicchio auf Tellern anrichten. Die Entenbrüste schräg aufschneiden, mit Salz würzen und auf dem Gemüse anrichten.

Johann Lafer am 23. Oktober 2010

Gefüllte Perlhuhn-Brust auf Granat-Äpfeln

Für 2 Personen

2 Perlhuhnbrüste, mit Haut a 140 g	2 festk. Kartoffeln	1 Rosmarinzweig
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	20 g getrocknete Aprikosen
20 g getrocknete Feigen	0,5 Granatäpfel	2 Äpfel
2 EL Himbeeressig	3 EL Portwein, rot	2 cl Rum
30g Butter	100g Butterschmalz	Chili aus der Gewürzmühle
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schalotte abziehen und klein würfeln. Die Aprikosen und die Feigen fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten, die Aprikosen und Feigen darin anschwitzen und mit Rum ablöschen. Kurz einkochen und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Die Perlhuhnbrüste jeweils an der Seite einschneiden. Die Perlhuhnbrust mit der vorbereiteten Obstmischung füllen, gut andrücken und mit Zahnstochern zustecken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Rosmarin und Knoblauch hinzugeben. Die Perlhuhnbrüste darin von beiden Seiten anbraten. Das Ganze im Backofen bei 140 Grad fertig garen. Nach 12 zwölf 15 Minuten herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Granatapfel vierteln, Kerne vorsichtig mit einer Gabel auslösen und beiseite stellen. Die Äpfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher zu Kugeln ausstechen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Apfelkugeln kurz darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit Portwein und Himbeeressig ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die Granatapfelkerne zufügen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Kurz in Wasser abspülen, gut trocknen und im restlichen heißen Butterschmalz goldbraun braten. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben, leicht salzen und beiseite stellen. Die Perlhuhnbrüste in Scheiben schneiden und auf den Granat-Äpfeln anrichten. Karamellisierte Apfelkugeln hinzufügen, alles mit Kartoffelchips bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 01. Oktober 2010

Glasierte Enten-Brust auf Frischkäse-Ravioli

Für 4 Personen

für den Nudelteig:

150 g Mehl	150 g Hartweizengrieß	1 TL Salz
4 Eier	1 EL Öl	Mehl

für die Füllung:

1 Schalotte	2 Zehen Knoblauch	1 Chilischote, rot
4 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	50 ml Olivenöl
200 g Frischkäse	2 EL Tomatenmark	50 g Butter
2 Zweige Petersilie, glatt	4 Entenbrüste, a 200 g	150 g Zwergorangen
1 Orange	Salz	Pfeffer

Für den Nudelteig Mehl, Grieß und einen gestrichenen Teelöffel Salz in einer großen Knetschüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Drei Eier und einen Esslöffel Öl in hineingeben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen, dabei das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig mindestens zehn Minuten mit den Händen kräftig kneten (oder fünf Minuten in der Küchenmaschine). Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen, waschen und trockentupfen. Danach die Schote fein würfeln. Petersilie, Rosmarin und zwei Zweige Thymian waschen und trockenschütteln. Die Blättchen und Nadeln abzupfen und fein hacken. 50 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Chili, Schalotten und Knoblauch darin andünsten, abkühlen lassen und mit Frischkäse und Tomatenmark mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit die Haut der Entenbrüste einschneiden. Diese in einer heißen Pfanne ohne Fettzugabe auf der Hautseite kross anbraten, wenden und zwei Minuten weiter braten. Nun mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen etwa 20 bis 25 Minuten garen. Die Zwergorangen in Scheiben schneiden, in kochendem Wasser blanchieren und abkühlen lassen. Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einer Nudelmaschine dünn zu langen Bahnen ausrollen. Die Hälfte der Bahnen auslegen und die Frischkäsemasse in kleinen Häufchen im Abstand von fünf Zentimetern darauf verteilen. Ein Ei trennen und die Zwischenräume mit Eigelb bestreichen, damit die Ravioli später beim Garen nicht aufgehen. Nun jeweils eine zweite Nudelbahn darauf legen. Die Zwischenräume andrücken, damit keine Luftblasen entstehen. Die Ravioli mit Hilfe eines Teigrädchens oder Ravioli-Ausstechers ausschneiden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin drei bis fünf Minuten bei leicht siedendem Wasser offen ziehen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Saft einer Orange pressen, Zwei Thymianzweige waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Den Orangensaft, die Zwergorangenscheiben und Thymianblätter zu der Butter geben und sämig einkochen. Die Ravioli darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Entenbrust in Scheiben schneiden, auf den Ravioli anrichten und mit der Orangenbutter beträufeln.

Johann Lafer am 21. August 2010

Glasierte Enten-Brust mit Honig

Für 4 Personen

2 Entenbrustfilets	1 Zitrone	1 Glas Honig, flüssig
0,5 l Rotwein, trocken	1 Knolle Knoblauch	5 Zwiebeln, rot
4 Schalotten	8 EL Apfelessig	2 EL Himbeergeist
120 g Johannisbeeren, rot	100 g Himbeeren	2 EL Kokosraspeln, geröstet
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz
Eichblatt	Radicchio	Friséesalat
Ciabatta		

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Entenbrustfilets mit einer Marinade aus Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer gründlich einreiben und zwei bis drei Stunden zugedeckt marinieren. In der Zwischenzeit Eichblatt, Radicchio und den Friséesalat zupfen und auf einem Teller bunt anrichten. Die Schalotten, rote Zwiebeln und Knoblauch putzen und klein schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, die Filets scharf anbraten und dann im Backofen warm halten. 100 Gramm Johannisbeeren und Himbeeren pürieren. In den Bratensaft jetzt die Schalotten, rote Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten, die pürierten Früchte mitkochen lassen. Mit dem Rotwein, Himbeergeist und Essig ablöschen. Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, kann die Pfanne vom Feuer genommen werden. Alles in eine Schüssel geben. Etwas von der Marinade und eventuell auch noch etwas Öl dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat träufeln. Ciabattabrot in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl in einer Pfanne von beiden Seiten goldgelb anrösten. Die Entenbrustfilets aus dem Backofen befreien und in Scheiben geschnitten auf den Salat legen. Mit restlichen Johannisbeeren verzieren und Kokosraspeln darüberstreuen. Mit den gerösteten Brotscheiben servieren.

Johann Lafer / Eckmann am 19. September 2008

Hühnchen-Strudel mit Mango und Kokos

Für 4 Personen

1 Pk. Strudelteig	500 g Hühnchenbrustfilet	2 Mangos
1 Chilischote, rot, klein	3-4 EL Kokosraspeln	20 g Ingwer, frisch
6 Zweige Koriander	2 EL Sesamöl	80 g Butter
6 Tomaten	30 ml Balsamico bianco	1 TL Puderzucker
60 ml Olivenöl	Salatblätter, gemischt	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze beziehungsweise 180 Grad Umluft vorheizen. Die Hühnchenbrust würfeln und in eine Schüssel geben. Die beiden Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und ebenfalls würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Korianderzweige abbrausen, trockenschütteln, von vier Zweigen die Blätter abzupfen und diese fein hacken. Anschließend alles mit Sesamöl und den gerösteten Kokosflocken in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und den auf einem feuchten Geschirrhandtuch ausgezogenen Strudelteig dünn mit der flüssigen Butter bestreichen sowie die Mangomischung darauf verteilen. Die Seitenränder vier Zentimeter einschlagen, damit die Füllung nicht auslaufen kann. Das Tuch am Rand leicht anheben und den Strudel langsam aufrollen. Das Tuch immer wieder nachfassen, damit der Strudel schön kompakt wird. Dann vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen und den Strudel auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen. Die Tomaten einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Anschließend die Tomaten vierteln, entkernen und die Filets klein würfeln. Den weißen Balsamico mit Puderzucker, Salz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl unterrühren und die Tomatenwürfel dazugeben. Den restlichen Koriander abwaschen, die Blätter fein hacken und zur Tomatenvinaigrette geben. Den Strudel aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Abschließend in Stücke schneiden und mit der Tomatenvinaigrette anrichten. Mit einigen Salatblättern garnieren und das Ganze servieren.

Johann Lafer am 16. Oktober 2010

Im Vanille-Sud geschmortes Hähnchen auf jungem Spinat

Für 4 Personen

200 g Orecchiette	4 Hähnchenschenkel	3 Zehen Knoblauch
2 Zweige Thymian	1 Schote Vanille	1 Chilischote, rot
2 EL Olivenöl	2 EL Akazienhonig	600 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	110 g Butter, kalt	500 g Spinat, jung
4 Schalotten	1 EL Dijon-Senf, grob	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Orecchiette darin bissfest kochen und anschließend abgießen. Die Hähnchenschenkel am Gelenk trennen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und halbieren, den Thymian grob zupfen, die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Chilischote halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Thymian, Vanille, Knoblauch und Chili zugeben. Anschließend die Hähnchenteile von allen Seiten anbraten und mit dem Honig glasieren. Den Geflügelfond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln lassen. Danach die Hähnchenteile herausheben und im Backofen warm halten. Den Sud durch ein Sieb gießen, die Sahne zugeben und zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend 60 Gramm Butter zugeben und mit einem Pürierstab langsam untermixen. Zuletzt nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat putzen, waschen und gut trockenschütteln. Die Schalotten und den restlichen Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die übrige Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Nun den Spinat zugeben, unter Schwenken zusammenfallen lassen und mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Orecchiette zugeben und das Ganze mit dem Dijon-Senf verfeinern. Den Spinat und die Nudeln auf Tellern anrichten, die Hähnchenteile darauf geben und mit dem Vanillesud beträufelt servieren.

Johann Lafer am 27. März 2010

Knusprige Enten-Bällchen, Sesam-Ingwer-Soße, Chinakohl

Für 4 Personen

Knusprige Entenbällchen:

400 g Entenbrust	200 g Schweinespeck, fett	2 Zehen Knoblauch
20 g Ingwer, frisch	1 Bund Koriandergrün	1-2 TL Bohnenpaste, schwarz
50 ml Sojasoße	2 Schoten Pfeffer, lang	300 ml Erdnussöl
Chili	Salz	

Sesam-Ingwer-Soße:

2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	0,5 Stange Zitronengras
1 Schote Chili, rot	20 ml Sesamöl	50 g Ingwerhonig
50 ml Sojasoße, hell	100 ml Reiswein	30 g Sesam, hell
1 Chinakohl, klein	Salz	Pfeffer

Knusprige Entenbällchen:

Entenbrust und Schweinespeck in Streifen schneiden und frisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Entenhackfleisch in eine Schüssel geben. Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Die Hälfte des Korianders fein hacken. Das Fleisch mit Ingwer, Knoblauch, Bohnenpaste, Sojasoße und Koriandergrün mischen. Mit Salz, Chili und frisch geriebenem langen Pfeffer würzen. Mit Hilfe eines Eisportionierers die Hackmasse zu Kugeln formen. Erdnussöl in einem Topf erhitzen und die Bällchen darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sesam-Ingwer-Soße:

Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronengras klein schneiden und im Mörser zu einer feinen Paste mahlen. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Sesamöl in einem Topf erwärmen, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras und Chili darin anschwitzen. Ingwerhonig zugeben und so lange erhitzen, bis er flüssig wird. Mit Sojasoße und Reiswein ablöschen und sämig einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen und den gerösteten Sesam zugeben. Vom Chinakohl die äußeren Blätter und den Strunk entfernen und den Kopf in feine Streifen schneiden. Entenbällchen auf den Spitzkohl anrichten, mit einem Teil der Soße beträufeln, den Rest dazu servieren. Mit frischem Koriandergrün bestreuen.

Johann Lafer am 20. August 2010

Mais-Hähnchen-Brust, Orangen-Curry-Kruste, Spaghettini

Für 4 Personen

Maishähnchenbrust:

4 Maishähnchenbrüste	2 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	0,5 Knolle Knoblauch	30 g Butter
2 EL Frucht-Senf Orange Curry	1 EL Crème-fraîche	0,5 Limette, unbehandelt
2 Scheiben Toastbrot	50 g Butter, kalt	Salz

Pfeffer

Asiatische Spaghettini:

400 g Spaghettini	100 g Zuckerschoten	50 g Shiitake-Pilze
1 Paprika, rot	2 EL Sesamöl	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	2 cm Ingwerknolle	0,5 Chilischote
40 ml Sojasoße	100 ml Geflügelfond	Koriander aus der Gewürzmühle
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Maishähnchenbrust mit Orangen-Curry-Kruste:

Die Maispouardenbrüste in heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dabei Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Butter zugeben. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen bei 120 Grad Ober- und Unterhitze circa 15 bis 20 Minuten garen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Schale der Limette abreiben. Frucht-Senf, Crème-fraîche und Limettenschale mischen. Die fertig gegarten Brüste auf der Hautseite mit der Fruchtsenf Mischung bestreichen. Das Toastbrot entrinden, in einer Küchenmaschine fein mahlen und auf die Brüste streuen. Butterflöckchen darüber verteilen und unter dem Backofengrill bei 220 Grad goldgelb gratinieren.

Asiatische Spaghettini:

Die Spaghettini in kochendem Salzwasser bissfest garen. Zuckerschoten und Pilze in feine Streifen schneiden. Paprika vierteln, Kerngehäuse entfernen, schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Schalotten in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein würfeln. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, Gemüse zugeben und einige Minuten anbraten. Geschälten Ingwer reiben, Chili fein würfeln, beides zu dem Gemüse geben und mit Sojasoße und Geflügelfond ablöschen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Die abgekochten Nudeln darin anschwenken, die Maishähnchenbrust aufschneiden und mit den Spaghettini servieren.

Johann Lafer am 05. September 2008

Mais-Poularden-Curry 1001 - Nacht mit Rosen-Reis

Für 4 Personen

Reis:

200 g Basmatireis Rosenblütensalz 12 Rosen, essbar, rot, BIO

Curry:

2 Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch	20 g Ingwer
1 Schote Chili, grün, mild	1 Schote Chili, rot, scharf, klein	1 EL Zucker, braun
2 cm Zimtrinde	1 Orange, unbehandelt	0,5 TL Kreuzkümmel
4 EL Rapsöl	600 g Maispoulardenbrust	150 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	50 ml Kokosmilch	2 Schoten Paprika, rot
2 Stangen Sellerie	1 Limette	Salz

Reis:

Den Reis mit einer Prise Rosenblütensalz und 500 Milliliter Wasser in einem Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Reis 15 bis 18 Minuten fertig garen. Blütenblätter von vier Rosen von der Knospe entfernen und unter den Reis mischen.

Curry:

Die Schale der Orange abreiben. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen. Zwiebeln und Knoblauch grob würfeln, Ingwer fein reiben. Chilischoten halbieren, entkernen und grob würfeln. Alles zusammen mit dem Zucker, der Zimtrinde, dem Orangenabrieb, dem Kreuzkümmel und zwei Esslöffel Öl in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Die Maispoulardenbrüste in Stücke schneiden und im restlichen Öl von allen Seiten anbraten. Die Currypaste zugeben und ein bis zwei Minuten anrösten. Mit Geflügelfond, Sahne und Kokosmilch ablöschen und einkochen lassen, bis eine sämige Soße entstanden ist. Die Paprika putzen, waschen, schälen und entkernen. In Streifen schneiden. Den Sellerie schälen, die Fäden abziehen und in Streifen schneiden. Beides in das Curry geben und darin einige Minuten bissfest garen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Rosenreis und Curry auf einer Platte anrichten, mit den restlichen Rosenblüten garnieren und servieren.

Johann Lafer am 05. November 2010

Marinierte Hühner-Brust auf Bärlauch-Couscous

Für 4 Personen

1 Schote Chili, getrocknet	0,5 TL Kreuzkümmel	0,5 TL Korianderkörner
0,5 TL Fenchelsamen	10 Fäden Safran	2 Zehen Knoblauch
1 EL Balsamico bianco	70 ml Olivenöl, mild	3 Hühnerbrustfilets, a 160 g
50 g Mandeln, ganz, geschält	80 g Bärlauch, frisch	30 g Parmesan
250 ml Geflügelfond	250 g Instant-Couscous	1 Schote Paprika, rot
1 Zucchini, gelb	1 Zucchini, grün	1 Aubergine
2 Schalotten	1 Zitrone, unbehandelt	Meersalz
Pfeffer		

Die Chilischote halbieren. Kreuzkümmel, Koriander, Fenchelsamen, Safran und eine halbe Schote Chili im Mörser grob zerstoßen und anschließend in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen, fein würfeln und zusammen mit 50 Millilitern Olivenöl sowie dem Balsamico bianco dazugeben. Das Ganze gut miteinander vermengen. Die Hühnerbrüste mit der Paste einstreichen und 20 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei öfter umrühren. Anschließend abkühlen lassen. Den Bärlauch abbrausen, trockenschütteln und die Blätter von den groben Stielen zupfen. Die Bärlauchblätter grob hacken und zusammen mit den Mandeln und zehn Millilitern Olivenöl in einer Küchenmaschine mit Schneidstab zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten. Den Parmesan fein reiben, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schale einer halben Zitrone fein abreiben und den Saft der Hälfte pressen. Den Geflügelfond einmal aufkochen, über den Couscous gießen und fünf Minuten quellen lassen. Nun mit einer Gabel auflockern und den Couscous mit etwas Zitronensaft und -schale abschmecken. Die beiden Zucchini und die Aubergine waschen. Die Schale mit Hilfe eines Sparschälers dünn abschälen. Die Paprika waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in Streifen scheiden. Zehn Milliliter Olivenöl erhitzen, die Gemüwestreifen darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Couscous unterrühren. Die Hühnerbrüste aus der Marinade nehmen und in einer heißen Pfanne ohne weiteres Fett von allen Seiten bei nicht zu starker Hitze anbraten. Im Backofen 15 bis 20 Minuten garen. Anschließend das Fleisch mit Salz würzen und in Scheiben schneiden. Den Couscous auf Tellern anrichten. Die Hühnerbrust darauf geben und mit dem Pesto beträufeln.

Johann Lafer am 29. Mai 2010

Perlhuhn-Brust auf Feigen-Sherry-Ragout

Für 2 Personen

2 Perlhuhnbrüste, a 160 g	4 Scheiben Speck, mild	6 Feigen
300 g Spitzkohl	2 Schalotten	2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	1 Knolle Ingwer	50 g Zucker
100 ml Rotwein	100 ml Sherry, trocken	Butterschmalz
Butter	Chili	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Perlhuhnbrüste waschen, trocken tupfen und mit je zwei Scheiben Speck umwickeln. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die umwickelten Perlhuhnbrüste darin von allen Seiten anbraten und den Knoblauch und die Rosmarinzweige hinzugeben. Anschließend ein Backblech mit Alufolie auslegen, den Pfanneninhalt daraufgeben und alles etwa 15 Minuten im Backofen garen. Die Feigen waschen und vierteln. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und reiben. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Ingwer darin anschwitzen. Den Zucker hinzufügen und alles karamellisieren lassen. Anschließend mit Rotwein und Sherry ablöschen und den Sud sirupartig einkochen lassen. Die Feigen dazugeben, in dem Sud schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spitzkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, den Spitzkohl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die Perlhuhnbrüste aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und in Tranchen schneiden. Den Spitzkohl, die Perlhuhnbrüste und die Feigen auf einem Teller anrichten, mit den gebratenen Rosmarinzweigen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 23. Dezember 2010

Plattes Hähnchen mit Joghurt-Risotto

Für 4 Personen

1 Hähnchen, frisch	3 Chilischoten, rot	4 Zehen Knoblauch
100 ml Olivenöl	2 EL Honig mit Zitronengras	2 Zweige Thymian
700 ml Geflügelfond	2 Schalotten	250 g Risottoreis
150 ml Weißwein	150 g Naturjoghurt	50 g Butter, kalt
50 g Parmesan, am Stück	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Hähnchen am Rückgrat mit einer Geflügelschere aufschneiden, den Brustkorb auseinander drücken und das Hähnchen flachdrücken. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und fein hacken. Die Thymianblätter von den Stielen zupfen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Chili und Knoblauch mit Honig, 50 Millilitern Olivenöl und Thymianblätter mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen von allen Seiten mit der Würzmischung einstreichen und mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen. Jeweils 100 Milliliter Weißwein und Geflügelfond auf das Backblech gießen und das Hähnchen im Backofen 30 bis 40 Minuten backen. Den restlichen Geflügelfond aufkochen. Die Schalotten und die übrigen Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Den Parmesan fein reiben. Das übrige Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den übrigen Weißwein dazugießen und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen. Ein Viertel des heißen Fonds dazugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang dreimal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Den Risotto nun mit Salz und Pfeffer würzen. Danach den Topf vom Herd nehmen, den Joghurt und die Butter in Würfeln untermischen. Zuletzt den fein geriebenen Parmesan untermischen und auf Tellern anrichten. Das Hähnchen in Brust und Keulen teilen und auf dem Risotto anrichten.

Johann Lafer am 20. Februar 2010

Prosecco-Trauben-Hähnchen im Kartoffel-Nest

Für 4 Personen

Prosecco-Trauben-Hähnchen:

4 Hähnchenbrustfilets	200 g Trauben, weiß und kernlos	2 Zwiebeln
125 ml Prosecco	125 ml Hühnerfond	1 EL Mehl
60 g Butter	2 EL Mandeln, gemahlen	3 EL Sahne
1 Zehe Knoblauch	Paprikapulver, edelsüß	Kurkuma
Salz		

Kartoffelnester:

300 g Kartoffeln, fest kochend	1 Ei	1 kg Fett
Mehl	Salz	Pfeffer
Petersilie		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Prosecco-Trauben-Hähnchen:

Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Hähnchenbrustfilets rundherum bemehlen und mit Salz würzen. Hähnchenbrustfilets zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und circa zwei Minuten goldgelb braten. Mit Prosecco und Hühnerfond ablöschen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Hähnchenbrust aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen gar ziehen lassen. Weintrauben häuten, halbieren und zur Seite stellen. In einer Schüssel Kurkuma, gemahlene Mandeln, gehackte Knoblauchzehe, Paprikapulver und Sahne mischen. Zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen bis die Sahne etwas andickt. Friteuse mit einem Liter Fett vorheizen.

Kartoffelnester:

Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und mit dem Ei, etwas Mehl, Salz und Pfeffer vermengen. In einem kleinen Metallsieb die Kartoffelmasse nestförmig ausstreichen und ein zweites Metallsieb zum fixieren darauf setzen und bei 170 Grad goldbraun frittieren. Die fertigen Kartoffelnester auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten. Die Hähnchenbrust aus dem Backofen nehmen, schräg in Scheiben schneiden, in die Nester legen und mit der Prosecco-Trauben-Soße beträufeln. Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

Johann Lafer / Schaten am 24. Oktober 2008

Ragout von der Gänse-Keule mit Brioche-Maronen-Knödeln

Für 4 Personen

2 Gänsekeulen	1 Bund Suppengemüse	40 g Butterschmalz
1 Lorbeerblätter	2 Sternanis	0,5 TL Pfefferkörner, schwarz
2 Zwiebeln, rot	5 EL Butter	1 EL Tomatenmark
150 ml Rotwein	600 ml Geflügelfond	2 Zweige Beifuß
2 EL Crème-fraîche	500 g Brioche (vom Vortag)	250 ml Milch
3 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	100 g Maronen (vorgegart)
0,5 Bund Petersilie, glatt	3 Eier	1 Muskatnuss
Preiselbeeren, aus dem Glas	Salz	Pfeffer

Für das Ragout die Gänsekeulen am Gelenk trennen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Suppengemüse putzen, waschen und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Das Butterschmalz in einem Schnellkochtopf erhitzen und die Gänsekeulen darin rundum anbraten. Nun das Gemüse, das Lorbeerblatt, den Sternanis, den Beifuß und die Pfefferkörner zugeben. Das Tomatenmark unterrühren und kräftig anrösten. Mit Rotwein und Geflügelfond auffüllen. Den Deckel schließen und das Ganze einmal aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Gänsekeulen 30 Minuten garen. Danach die Gänsekeulen aus dem Sud heben, das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke teilen. Den Sud durch ein Sieb passieren und in den Topf zurück gießen. Das Gänsefleisch und die Crème-fraîche zugeben, alles nochmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Knödel die Milch erhitzen, bis sie lauwarm ist. Die Brioche würfeln, mit der Milch übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Die übrige Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und zusammen mit den Maronen fein würfeln. Alles in der heißen Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Nun das Ganze zur eingeweichten Brioche geben. Die Eier zufügen und die Masse gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Knödelmasse mit befeuchteten Händen Knödel formen und diese in reichlich siedendem Wasser etwa zehn Minuten garen. Das Ragout mit der Soße auf Tellern anrichten und die Knödel darauf verteilen. Nach Belieben mit Preiselbeeren servieren.

Johann Lafer am 18. Dezember 2010

Roulade von Mais-Poularde, Garnelen, Melonen-Gemüse

Für 4 Personen

4 Maispoulardenbrüste	3 Tomaten	2 Zweige Zitronenthymian
1 Zitrone, unbehandelt	8 Riesen-Garnelen, küchenfertig	2 EL Butterschmalz
1 Galia-Melone	1 Cantaloup-Melone	2 EL Puderzucker
5 EL Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
0,5 Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Maispoulardenbrüste von Haut und Sehnen befreien, eine tiefe Tasche hinein schneiden und mit je zwei Garnelen füllen. Einen Thymianzweig abzupfen und die Blätter hacken. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und das Fruchtfleisch auspressen. Die Poulardenbrüste mit Zitronenschale, dem gehackten Thymian und drei Esslöffeln Olivenöl marinieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Poulardenbrust darin von allen Seiten anbraten und einen Thymianzweig zugeben. Anschließend auf ein Gitter legen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen circa zehn bis zwanzig Minuten garen. Die Melonen halbieren, schälen, entkernen und grob würfeln. Mit Puderzucker und dem übrigen Olivenöl mischen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Melonenwürfel darin anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und zu den Melonen geben. Tomaten halbieren, entkernen und in Spalten schneiden, den Zitronensaft zugeben. Melonen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Basilikum zupfen und zugeben. Die Maispoulardenbrüste in Scheiben schneiden und auf dem Melonengemüse anrichten.

Johann Lafer am 01. August 2009

Hack

Frikadellen-Spieße mit Kräuter-Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

1 Brötchen, vom Vortag	100 ml Milch, lauwarm	3 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	75 g Butter	500 g Hackfleisch, gemischt
1 Ei	2 EL Senf, mittelscharf	30 g Butterschmalz
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	16 Scheiben Bacon
600 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln	50 g Butter
50 ml Weißweinessig	150 ml Brühe, kräftig	50 ml Sonnenblumenöl
50 g Kräuter, gemischt	Salz	Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, knapp mit Wasser bedecken und bei geschlossenem Deckel einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln darin nicht zu weich garen. Abgießen und über Nacht auskühlen lassen. Die Rinde des Brötchens abschneiden und das weiße Innere des Brötchens in kleine Würfel schneiden. Im Anschluss mit der lauwarmen Milch übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 25 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten, anschließend etwas abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit der Schalottenmischung, dem Ei, einem Esslöffel Senf und dem eingeweichten Brötchen in eine Schüssel geben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermengen. Aus der Hackmasse 16 gleichgroße Frikadellen formen und jedes Bällchen mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Nun jeweils zwei Bällchen auf einen Holzspieß stecken. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spieße bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Die Rosmarin- und Thymianzweige hinzufügen. Dann die Hitze reduzieren und in 5 bis 8 Minuten zu Ende garen. Die Kartoffeln schälen, in drei Millimeter dicke Scheiben hobeln oder schneiden und in eine Schüssel geben. Die gemischten Kräuter abbrausen, trockenschütteln und grob hacken. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Mit Weißweinessig und Brühe ablöschen. Einen Esslöffel Senf zugeben und unterrühren. Den Sud drei Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Anschließend das Sonnenblumenöl unter Rühren einlaufen lassen. Die heiße Marinade über die Kartoffelscheiben geben. Die gehackten Kräuter zugeben, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spieße auf dem Salat anrichten.

Johann Lafer am 13. Februar 2010

Spaghetti Bolognese mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

200 g Rinderhackfleisch	100 g Spaghetti	30 g Parmesan
1 Zehe Knoblauch	2 Tomaten	1 Zwiebel
1 Möhre, klein	1 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
150 ml Tomaten, passiert	50 ml Geflügelfond	2 Zweige Thymian
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Möhre schälen, ebenfalls würfeln und mit der Zwiebel und dem Knoblauch in dem Olivenöl andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren krümelig braten, bis es etwas Farbe annimmt. Nun das Tomatenmark einrühren und mit dem Hackfleisch circa vier Minuten anrösten. Anschließend den Geflügelfond und die passierten Tomaten angießen und für etwa 15 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen. Die Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und fein würfeln. Die Thymianzweige zupfen, fein hacken und mit den Tomaten in die Soße geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und aufkochen lassen. Die Spaghetti mit der Bolognese mischen, auf Tellern verteilen und den Parmesan darüber reiben.

Johann Lafer am 23. Dezember 2009

Kalb

Blumenkohl polnisch mit gebratenem Kalb-Filet

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet, 700 g	30 g Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
0,5 Knolle Knoblauch	1 Zweig Thymian	Salz
Pfeffer		

Blumenkohl:

1 Blumenkohl, ca. 900 g	Salz
-------------------------	------

Soße:

2 Schalotten	300 g Champignons, braun	50 g Butter
150 ml Kalbsfond (Glas)	150 ml Schlagsahne	1 – 2 TL Speisestärke
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer
2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt	3 Stiele Petersilie, glatt
100 g Butter	20 g Semmelbrösel, fein	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Butterschmalz dem Thymian, dem Rosmarin und der Knoblauchknolle von allen Seiten zwei Minuten anbraten. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten garen. Vor dem Aufschneiden fünf Minuten ruhen lassen.

Blumenkohl:

Blumenkohl putzen und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten weich garen.

Soße:

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Champignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Champignons darin andünsten. Mit dem Kalbsfond und der Sahne ablöschen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Thymianblätter von einem Zweig abstreifen und klein hacken, unter die Soße mischen. Eier in kochendem Wasser neun Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Eiweiß hacken, Eigelb durch ein feines Sieb streichen. Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen. Petersilienblätter hacken. Inzwischen Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Semmelbrösel darin unter Rühren goldgelb rösten. Zitronensaft und -schale, Petersilie und Eiweiß untermischen. Salzen und pfeffern. Blumenkohl abgießen, auf einer großen Platte anrichten, mit der Bröselbutter beträufeln und mit dem Eigelb bestreuen. Kalbsfilet in Tranchen schneiden, mit etwas Salz auf der Schnittfläche würzen. Zusammen mit dem Champignonrahm zum Blumenkohl geben und servieren.

Johann Lafer am 09. April 2010

Gefüllte Paprikaschote mit Kalb-Filet

Für 4 Personen

14 Schoten Paprika, rot	4 Zehen Knoblauch	3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	40 ml Olivenöl	150 g Basmatireis
0,5 Bund Kerbel	700 g Kalbsfilet	1 TL Zucker
3 Schalotten	3 Zweige Basilikum	4 Kapernäpfel
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Dijon Senf	3 Eier
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel	50 ml Olivenöl
1 Metallring (6 cm)	Öl für den Ring	Butterschmalz
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Von vier Paprikaschoten einen Deckel abschneiden. Diese Schoten zusammen mit vier weiteren vierteln, entkernen und auf ein Backblech geben. Knoblauch, Thymian und Rosmarin grob hacken und über den Paprikavierteln und Deckel verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten garen. Anschließend zwei Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, dann schälen. Basmatireis in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen. Mit einer Prise Salz und 400 Milliliter Wasser zum Kochen bringen. Bei milder Hitze quellen lassen, bis der Reis gar ist. Den Kerbel fein hacken und unter den Reis heben. Kalbsfilet klein hacken und mit einem halben Teelöffel Salz und Zucker gut vermischen. Mit Frischhaltefolie abdecken, kalt stellen und zehn Minuten durchziehen lassen. Schalotten schälen, fein würfeln, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Vier Basilikumblätter beiseitelegen. Den Rest des Basilikums abrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Vier Kapernäpfel fein hacken. Die Schale der Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen. Das Fleisch mit Senf, einem Eigelb, Schalotten, gehackten Kapernäpfeln und Basilikum mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Die restlichen sechs Paprikaschoten entkernen und in einer Saftzentrifuge entsaften, den Saft auffangen und in einem Topf erhitzen. Einen Metallring innen leicht einölen. Etwas Kalbstatar als Boden hinein geben. Mit zwei geschmorten Paprikavierteln bedecken. Eine Schicht Reis auf die Paprikaviertel streichen. Den Ring abziehen. Zuletzt mit dem geschmorten Deckel verschließen. Auf diese Weise drei weitere Tatarküchlein herstellen. Die Paprikatürmchen in tiefe Teller setzen. Den heißen Paprikasaft mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Olivenöl aufmixen. Den Saft heiß in die Teller gießen.

Johann Lafer am 19. November 2010

Kalb-Filet im Rinder-Filet, Madeira-Spinat, Paprika-Creme

Für 4 Personen

Paprikacreme:

4 Paprika, rot	3 Zehen Knoblauch	3 Zweige Thymian
50 ml Olivenöl	50 ml Kalbsfond	Zucker
Salz	Pfeffer	Chili

Kalbsfilet im Rinderfilet:

400 g Rinderfilet	400 g Kalbsfilet	0,5 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 – 3 Blätter Salbei
1 EL Dijon-Senf	40 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Madeiraspinat:

4 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	30 g Butter
50 ml Madeira	50 ml Kalbsfond	200 g Spinatblätter, jung
Muskatblütensalz	Meersalz	Pfeffer
Chili	Kerbel zur Garnitur	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Paprikacreme:

Die Paprika waschen, vierteln und entkernen. Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit den Paprikavierteln und Thymian auf einem Backblech verteilen. Etwas Olivenöl drüber träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 30 Minuten garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken, leicht abkühlen lassen und schälen. Knoblauchzehen aus der Schale drücken und mit den geschälten Paprikas in einen Glasmixer geben. Zusammen mit Kalbsfond und dem restlichen Olivenöl fein pürieren. Das Püree in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und einer Prise Zucker abschmecken. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Kalbsfilet im Rinderfilet:

Das Rinderfilet und Kalbsfilet längs aufschneiden und flach klopfen. Petersilie, Rosmarin, Thymian und Salbei trocken schütteln, von den Stielen zupfen und fein hacken. Beide Fleischstücke dünn mit Senf bestreichen und mit Kräutern bestreuen. Das Kalbsfilet auf das Rinderfilet legen und zu einer Roulade aufrollen. Diese mit Küchengarn binden und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Roulade darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Roulade auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene circa 30 Minuten garen. Anschließend etwas ruhen lassen. Madeiraspinat: Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, mit Madeira und Kalbsfond ablöschen. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen. Spinat putzen, waschen und gut trocken schleudern. In den Madeirasud geben und kurz unter schwenken. Spinat mit Muskatblütensalz und Pfeffer würzen. Das Küchengarn von der Rinderfiletroulade entfernen und das Fleisch in circa drei Zentimeter breite Stücke schneiden. Paprikacreme und Spinat auf dem Teller anrichten. Fleisch darauf geben, mit grobem Meersalz und Chili würzen und mit einigen Kerbelblättchen garnieren.

Johann Lafer am 11. Dezember 2009

Kalb-Koteletts mit Frühling-Kräuter-Kruste

Für 4 Personen

50 g Frühlingskräuter, gemischt	3 Scheiben Weizentoastbrot	150 g Butter, kalt
1 Ei	2 Karotten	2 Kohlrabi
3 Kartoffeln, festkochend	300 ml Kalbsfond	0,5 Bund Kerbel
4 Kalbskoteletts, a 180 g	2 EL Olivenöl	3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 Zehen Knoblauch	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Frühlingskräuter abbrausen, trockenschütteln und von groben Stielen befreien. Die Toastscheiben entrinden und die Rinde zusammen mit den Kräutern in einer Küchenmaschine fein mahlen. Das Ei trennen. 50 Gramm Butter mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen, die Kräuterbrösel und das Eigelb untermischen und mit etwas Pfeffer würzen. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben, drei Millimeter dünn ausrollen und im Kühlschrank fest werden lassen. Den Kohlrabi, die Kartoffeln und die Karotten putzen, waschen und in kochendem Wasser weich garen. Anschließend abkühlen lassen und mithilfe eines ovalen Kugelausstechers kleine Ostereier ausstechen. 30 Gramm kalte Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel-, Kohlrabi- und Karottenkugeln darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Kalbsfond ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Koteletts waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl von beiden Seiten drei Minuten anbraten. Die Thymian- und Rosmarinzweige sowie die Knoblauchzehen ungeschält zugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingskräuterkruste aus dem Kühlschrank nehmen, auf die Größe der Koteletts zurechtschneiden und darauf legen. Anschließend in den heißen Ofen geben und goldbraun gratinieren. Nun den Gemüsesud mit der restlichen Butter binden. Den Kerbel abbrausen, trockenschütteln, die Blätter fein hacken und zuletzt unter das Gemüse mischen. Das Gemüse mit dem Sud auf tiefen Tellern verteilen und je ein Kotelett seitlich dazu platzieren.

Johann Lafer am 03. April 2010

Zitronen-Saltimbocca, Kresse-Spargel, neue Kartoffeln

Für 2 Personen

4 Scheiben Kalbsrücken	6 neue Kartoffeln	6 Stangen weißer Spargel
1 Zitrone, unbehandelt	2 Zehen Knoblauch	30 g Butter
100 ml Geflügelfond	50 ml Schlagsahne	3 EL Olivenöl
2 Zweige Salbei	1 Beet Kresse	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kartoffeln putzen, in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und nicht zu weich kochen. Anschließend abgießen und halbieren. Den Spargel schälen, die Enden etwa zwei Zentimeter abschneiden und die Stangen in drei zentimeterlange Stücke schneiden. Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke darin anbraten. Anschließend die Kartoffeln zugeben, weitere drei Minuten mit braten und mit Geflügelfond und der Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis der Spargel gar ist. Die Zitrone in acht dünne Scheiben schneiden. Die Kalbsrücken-scheiben waschen, trocken tupfen, mit je zwei Scheiben Zitrone und einem Salbeiblatt belegen und mit Zahnstochern fixieren. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Knoblauchzehen halbieren und ungeschält mit dem restlichen Salbei und der Butter zum Fleisch geben. Abschließend das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kresse mit einer Schere abschneiden und unter den Spargel mischen. Die Saltimbocca und den Kresse-Spargel mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 23. April 2010

Züricher Geschnetzelttes mit Spargel-Rösti

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 TL Kümmelsaat	500 g Spargel, weiß
1 Zwiebel	20 g Mehl	70 g Butterschmalz
70 g Butter	4 Schalotten	300 g Champignons, braun
600 g Kalbsrücken	20 g Speisestärke	40 ml Sojasoße
150 ml Weißwein	200 ml Sahne	300 ml Kalbsfond
0,5 Bund Petersilie, glatt	Salz	Pfeffer

Die Kartoffeln gründlich waschen, in einen großen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Jeweils einen Teelöffel Salz und Kümmel dazugeben. Die Kartoffeln anschließend nicht zu weich garen, abgießen, ausdämpfen und über Nacht auskühlen lassen. Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Die Kartoffeln vom Vortag pellen und auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln. Den Spargel waschen, schälen und ebenfalls grob raspeln. Zwiebel schälen, fein reiben. Das Ganze in einer Schüssel mit einer Prise Salz und dem Mehl mischen und in vier Teile teilen. 20 Gramm Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ein Viertel der Kartoffelmasse hinein geben, mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen zusammenschieben. Den Rösti bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten, anschließend den Rösti samt Teller stürzen und mit der hellen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei am Rand einen halben Esslöffel Butter in Flöckchen dazugeben. Den fertigen Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warmhalten. Aus der übrigen Kartoffelmasse drei weitere Rösti zubereiten. Für das Geschnetzeltte die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Die Champignons säubern, die Stiele kürzen und vierteln. Das Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden und mit der Speisestärke und Sojasoße mischen. 50 Gramm Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin portionsweise von allen Seiten scharf anbraten, herausheben und beiseite stellen. Die Zwiebeln und Champignons in der Pfanne anbraten, ebenfalls herausheben und zum Fleisch geben. Den Bratansatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Schlagsahne und Kalbsfond dazugießen und gut verrühren. Sämig einkochen lassen, anschließend mit der restlichen Butter aufmixen. Das Fleisch, Pilze und Soße nochmals aufkochen. Nun das Geschnetzeltte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, fein hacken und unter das Geschnetzeltte heben. Die Rösti auf Tellern geben und das Geschnetzeltte darauf anrichten.

Johann Lafer am 22. Mai 2010

Lamm

Lamm-Keulen-Frikadellen auf lauwarmem Bohnen-Salat

Für 4 Personen

1 Brötchen, altbacken	100 ml Milch	100 g Speckscheiben
3 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	25 g Butter
500 g Lammfleisch, frisch	1 Ei (Kl. M)	1 TL Dijon-Senf
30 g Butterschmalz	1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin
300 g Bohnen, grün	4 Tomatenfilets, getrocknet	150 g Kirschtomaten
20 ml Olivenöl	1 EL Puderzucker	50 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Das Brötchen entrinden und klein würfeln. Die Milch erwärmen, lauwarm über die Würfel gießen und die Masse zehn Minuten ziehen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die gewürfelten Schalotten sowie den Knoblauch darin andünsten. Anschließend das Ganze etwas abkühlen lassen. Das Lammhackfleisch mit der Zwiebelmischung, dem Ei, Senf und dem eingeweichten Brötchen in eine Schüssel geben, gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse acht gleichgroße Frikadellen formen, je einen Thymian- und Rosmarinzweig darauf geben und mit einer Speckscheibe umwickeln. Nun die Frikadellen im heißen Butterschmalz, in einer beschichteten Pfanne, bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten, die restlichen Thymianzweige zufügen und anschließend die Hitze reduzieren. Danach die Frikadellen sieben Minuten zu Ende garen. Währenddessen in einem Top ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Die Bohnen putzen, waschen und halbieren, in den Topf geben und im kochenden Wasser etwa drei Minuten garen, anschließend abgießen und in Eiswasser abschrecken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die getrockneten Tomaten würfeln und mit den Bohnen sowie den Kirschtomaten darin anbraten, mit Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und fünf Minuten weiter köcheln lassen. Den Bohnensalat mit Salz und Pfeffer würzen, auf Teller geben und die Lammfrikadellen darauf anrichten. Das Ganze mit einigen Rosmarinzweigen garniert servieren.

Johann Lafer am 02. Oktober 2010

Lamm-Lachs im Speck-Mantel auf Orangen-Lauch

Für 2 Personen

2 Lammlachse, a ca. 160 g	1 Stange Lauch	1 Orange, unbehandelt
6 Scheiben Bauchspeck, dünn geschnitten	3 EL Sojasoße, hell	1 EL Honig, flüssig
50 ml Bratenfond	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Petersilie, glatt
1 Chilischote, rot	30 g Butter	30 ml Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 140 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Die Lammlachse von Sehnen befreien, waschen, trocken tupfen, mit Pfeffer würzen und in den Speck einrollen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Lammlachse darin von allen Seiten anbraten, Rosmarin, Honig und Sojasoße zugeben und die Lammlachse darin 2 Minuten schwenken. Lammlachse mit dem Rosmarin auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 12 Minuten garen, anschließend 5 Minuten ruhen lassen. Den Bratenfond aufbewahren. Den Lauch abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Etwas Schale von der Orange abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Die Chilischote halbieren, entkernen und eine Hälfte fein würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen, den Lauch mit den Chiliwürfeln und der abgeriebenen Orangenschale anschwitzen. Mit Orangensaft ablöschen und den Lauch bei mittlerer Hitze 7 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Petersilie zupfen und fein hacken, zuletzt unter den Lauch mischen. Die Lammlachse in Tranchen schneiden, leicht salzen und auf dem Lauch anrichten. Bratenfond nochmals erwärmen und das Fleisch damit beträufeln.

Johann Lafer am 12. Februar 2010

Lamm-Stelzen im Bohnen-Kräuter-Sud

Für 4 Personen

1 Bund Suppengemüse	1 Gemüsezwiebel	1 TL Koriandersaat
2 Sternanis	1 TL Pfefferkörner, schwarz	2 Lamm-Stelzen, a 450 g
30 ml Olivenöl	3 Zweige Thymian	1 Knolle Knoblauch, jung
200 ml Weißwein	600 ml Lammfond	400 g Kartoffeln, klein, neu
400 g Saubohnen	400 g Buschbohnen	4 Zweige Petersilie, glatt
Salz	Pfeffer	

Das Suppengemüse putzen, waschen und in walnussgroße Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Koriander, Sternanis und Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Die Lammstelzen waschen und trockentupfen. Das Fleisch anschließend grob von Fett und Sehnen befreien und mit Salz und den gestoßenen Gewürzen einreiben. Das Olivenöl in einem Schnellkochtopf erhitzen und die Lammstelzen darin anbraten. Die Knoblauchknolle waagrecht halbieren. Das Gemüse, den Thymian und den halbierten Knoblauch zugeben. Alles einige Minuten anbraten, bis sich Röststoffe am Boden bilden. Mit Weißwein und Lammfond angießen, den Deckel schließen und aufkochen, bis zwei Ringe am Ventil des Schnellkochtopfes zu sehen sind. Nun die Hitze reduzieren und die Stelzen 15-25 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln in der Schale gründlich reinigen. Die Bohnen putzen und waschen. Die Saubohnenkerne aus den Hülsen trennen, die Buschbohnen in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Schnellkochtopf abdämpfen lassen, öffnen und die Lammstelzen herausnehmen. Den Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Kartoffeln hineingeben und sechs bis acht Minuten darin garen, anschließend die Bohnenkerne und geschnittenen Bohnen zugeben und weitere fünf bis acht Minuten garen. Den Sud nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie kleinhacken, zugeben und den Sud mit dem Gemüse in tiefen Tellern verteilen. Die Lammstelzen zerteilen und auf dem Gemüse anrichten.

Johann Lafer am 03. Juli 2010

Mediterranes Lamm-Lachs-Schnitzel-Crostini

Für 4 Personen

Pesto:

2 Zehen Knoblauch	50 g Pinienkerne	75 g Öl-Tomaten, getrocknet
1 EL Tomatenmark	100 ml Olivenöl, mild, nativ	30 g Parmesan
Kresse	Salz	Pfeffer

Crostini:

1 Ciabatta	1 Zucchini	1 Aubergine
1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb	80 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	0,5 Knolle Knoblauch
Salz	Pfeffer	

Lammschnitzel:

600 g Lammlachse	Öl	Salz
Pfeffer	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Basilikum
Parmesan	Kresse	

Pesto:

Zwei Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei öfter umrühren, da sie leicht anbrennen. Dann abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten grob hacken. Knoblauch, Pinienkerne, Tomaten, Tomatenmark, etwas Kresse und Olivenöl in einer Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verarbeiten. Den Parmesan fein reiben, untermischen und das fertige Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Crostini:

Zwei Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Ciabatta in dünne Scheiben schneiden, mit den Knoblauchwürfeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen fünf bis acht Minuten rösten. Die Zucchini und Aubergine putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Paprika putzen und achteln. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Thymian, Rosmarin und den restlichen Knoblauch zugeben und das Gemüse darin nacheinander grillen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen warm stellen.

Lammschnitzel:

Lammlachse in acht Stücke schneiden, diese zwischen zwei leicht geölten Folien flach klopfen. Anschließend in der Grillpfanne von beiden Seiten eine Minute braten, salzen und pfeffern. Ciabatta, Gemüse, Fleischscheiben und einige Basilikumblätter abwechselnd aufeinander schichten, dabei immer wieder mit etwas Pesto beträufeln. Zuletzt mit frischen Schnittlauchröllchen, etwas Kresse, gehobeltem Parmesan und dem restlichen Pesto fertig stellen und servieren.

Johann Lafer am 30. April 2010

Rosa Lamm-Rücken mit Tomaten-Kruste und roter Polenta

Für 4 Personen

4 Tomatenfilets, getrocknet	50 g Toastbrot	50 g Butter
1 EL Tomatenmark	1 EL Paprikapulver, edelsüß	4 Lammrückenfilets, a 180 g
4 Zweige Rosmarin	3 Zehen Knoblauch	100 g Polentagrieß
100 g Taleggio-Käse	9 Paprika, rot	100 g Sahne
90 ml Olivenöl	Gemüsefond, bei Bedarf	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Für die Kruste die Tomatenfilets zusammen mit dem Toastbrot fein mahlen. Die Butter schaumig schlagen, mit den Tomatenbröseln, dem Tomatenmark und dem Paprikapulver mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einem Gefrierbeutel drei Millimeter dick ausstreichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. 30 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lammrückenfilets waschen und trockentupfen. Anschließend in der Pfanne mit den Rosmarinzweigen und dem ungeschälten Knoblauch von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen 15 Minuten garen. Für die Polenta die Paprikaschoten waschen, entkernen und in einer Saftzentrifuge entsaften. 400 Milliliter des Paprikasafts abmessen. 30 Milliliter Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Polentagrieß darin anschwitzen. Mit dem Paprikasaft ablöschen und bei milder Hitze quellen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Falls Flüssigkeit fehlen sollte, mit etwas Gemüsefond aufgießen. Den Taleggio würfeln und in die Polenta rühren. Die Polenta mit Salz und Pfeffer würzen, in eine flache Schale geben und erkalten lassen. Den Bratansatz der Lammfilets mit Sahne ablöschen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Danach salzen und pfeffern. Die Polenta nach Belieben in Stücke schneiden oder ausstechen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Polenta darin goldbraun anbraten. Die Polenta auf Tellern anrichten und mit der Soße beträufeln. Die Lammrückenfilets in Stücke schneiden und auf der Polenta anrichten.

Johann Lafer am 07. August 2010

Meer

Birnen-Carpaccio mit Flusskrebsen

Für 4 Personen

Birnen:

1 Zitrone, unbehandelt	2 Sternanis	1 TL Korianderkörner
2 Kapseln Kardamom	1 Schote Chili, rot	50 g Zucker
80 ml Balsamico, weiß	500 ml Weißwein	3 Birnen

Flusskrebse:

1 kg Flusskrebse

Vinaigrette:

3 Tomaten	4 Zweige Estragon	20 ml Geflügelfond
20 ml Balsamico, weiß	40 ml Olivenöl	100 g Salatblätter, fein
Salz	Zucker	Pfeffer

Birnen:

Die Schale der Zitrone abreiben. Sternanis, Korianderkörner, Kardamom, Chili und Schale der Zitrone mit dem Zucker in einen Topf geben. Leicht karamellisieren, mit dem Balsamico und Weißwein ablöschen. Die Birnen schälen und in den Sud geben, fünf bis acht Minuten darin garen und anschließend abkühlen lassen.

Flusskrebse:

Die Flusskrebse aus der Schale brechen und in eine Schüssel geben.

Vinaigrette:

Die Schale der Tomaten einritzen, den Blütenansatz entfernen, mit kochendem Wasser überbrühen und in Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen, Tomaten vierteln, entkernen und die Filets in kleine Würfel schneiden. Estragon abbrausen, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Balsamico, Geflügelfond und Estragon in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Olivenöl unterrühren. Die Flusskrebse und Tomatenwürfel in die Vinaigrette geben, alles mischen. Die Birnen aus dem Sud nehmen und, bis auf das Kerngehäuse, in hauchdünne Scheiben schneiden. Dafür eignet sich am besten eine Aufschnittmaschine. Die Birnenscheiben auf Teller legen, die marinierten Flusskrebse darauf anrichten und mit einigen Salatblättern garnieren.

Johann Lafer am 20. November 2009

Frühling-Spargel-Wok mit Garnelen

Für 4 Personen

10 Stangen Spargel, weiß	5 Stangen Spargel, grün	4 Stangen Frühlingslauch
4 Zehen Knoblauch	1 Knolle Ingwer	70 ml Olivenöl
1 TL Zucker	20 ml Sojasoße	100 ml Gemüsesfond
10 Kirschtomaten	12 Garnelen, küchenfertig	1 Schote Chili, rot
1 Stiel Zitronengras	100 ml Ananas-Püree	0,5 Bund Koriander
Salz	Pfeffer	Chili, aus der Gewürzmühle

Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel nur im oberen Drittel schälen. Die Enden um zwei Zentimeter kürzen und die Spargelstangen in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Frühlingslauch waschen und schräg in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Zwei Zehen Knoblauch schälen und fein würfeln. Vom Ingwer ein 20 Gramm schweres Stück abschneiden, schälen und fein reiben. 30 Milliliter Olivenöl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel darin etwa zwei Minuten scharf anbraten. Frühlingslauch, Ingwer und Knoblauch zugeben und ebenfalls zwei Minuten mit anbraten. Nun das Ganze mit Zucker bestreuen und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Mit Sojasoße und Gemüsesfond ablöschen und sechs bis acht Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Zuletzt die Kirschtomaten zugeben, nicht mehr kochen lassen. Vom Ingwer ein weiteres 20 Gramm schweres Stück abschneiden und halbieren. Zwei Zehen Knoblauch schälen, die Chilischote halbieren und entkernen. Beides zusammen mit Ingwer und Zitronengras sehr fein hacken. 30 Milliliter Olivenöl zugeben und die Garnelen darin marinieren. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin scharf anbraten, anschließend zusammen mit dem Ananas-Püree in den Wok geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargelwok in tiefe Schalen füllen und die Garnelen darauf anrichten. Den Koriander hacken und das Gericht damit bestreuen.

Johann Lafer am 29. Mai 2010

Garnelen-Bällchen in Zitronen-Mango-Chili-Sugo, Farfalle

Für 4 Personen

Garnelenbällchen:

500 g Riesen-Garnelen	300 g Speck, grün, fett	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	20 g Ingwer	1 Ei
1 EL Speisestärke	1 EL Sojasoße	Salz
Chili	Pfeffer	Koriander

Zitronen-Mango-Chili-Sugo:

2 Thai-Mango	2 Stangen Frühlingslauch	1 Zehe Knoblauch
2 Zitronen, unbehandelt	1 Schote Chili, klein, rot	50 g Zucker
150 ml Pflaumenwein	200 ml Mangopüree	3 Bete Shiso-Kresse
1 EL Sesamöl	Salz	Pfeffer

Farfalle:

500 g Farfalle	Salz
----------------	------

Garnelenbällchen:

Garnelen putzen, dafür Kopf, Schale und Darm entfernen. Kurz abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Garnelen und den Speck durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Garnelenmasse mit Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Eiweiß, Sojasoße und Speisestärke mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Koriander würzen. Mit Hilfe eines Eisportionierers die Masse zu kleinen Bällchen formen.

Zitronen-Mango-Chili-Sugo:

Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Würfel schneiden. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronenschale fein abreiben, Saft auspressen. Chili halbieren, entkernen und fein würfeln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Knoblauch, Frühlingslauch und Chili unterschwenken und mit dem Zitronensaft, Pflaumenwein und Mangopüree ablöschen. Alles so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelenbällchen in den Sugo legen und bei milder Hitze darin fünf bis acht Minuten gar ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Mangowürfel unterschwenken, nochmals kurz erwärmen.

Farfalle:

Farfalle in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen und mit den Garnelenbällchen und dem Sugo in der Pfanne anrichten. Die Shiso-Kresse mit dem Sesamöl, etwas Salz und Pfeffer marinieren und auf den Garnelenbällchen anrichten.

Johann Lafer am 24. September 2010

Gebackene Kaisergranate auf Mango-Papaya-Salat

Für 4 Personen

1 Pattaya Mango	1 Baumpapaya	4 Stangen Frühlingslauch
2 EL Weißweinessig	2 EL Sesamöl	1 EL Limonenöl
1 TL Zucker, braun	1 Schote Chili	4 Zweige Koriander
30 g Ingwer	8 Kaisergranaten	4 Eier
30 g Sahne	50 g Mehl	80 g Panko
1 TL Wasabi	1 Limette	200 ml Sonnenblumenöl
1 EL Sesamöl, geröstet	1 EL Sesamsamen, geröstet	2 EL Sojasoße
Salz	Pfeffer	Fett

Die Papaya halbieren. Eine Papayahälfte und die Mango schälen, von den Kernen befreien und in Würfel schneiden. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Chilischote längs halbieren und fein würfeln. Den Koriander abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Einige Korianderblätter aufsparen und für die Garnitur beiseite legen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Weißweinessig, Sesamöl, Limonenöl, Zucker, Chili, die Hälfte des Korianders und zehn Gramm Ingwer zu einer Vinaigrette verrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Mango und Papaya mit der Vinaigrette marinieren. Für die Mayonnaise drei Eier trennen und die Limette auspressen. Das Eigelb, Wasabi und den Saft einer halben Limette in eine Schüssel geben und verrühren. Eine Hälfte des Sonnenblumenöls tröpfchenweise, unter ständigem Rühren, langsam zugeben und unterschlagen. Die zweite Hälfte in einem dünnen Strahl zugeben und alles zu einer dicklichen Mayonnaise aufschlagen. Die Mayonnaise mit Sesamöl, Sesamsamen, dem restlichen Koriander sowie dem übrigen Ingwer und der Sojasoße abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kaisergranate aus der Schale brechen, den Darm entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne leicht schlagen. Das übrige Ei mit der Sahne verquirlen. Danach die Kaisergranate in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt in den Pankobröseln wenden. Das Fett in einem Topf erhitzen und die Kaisergranate darin ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Den Salat auf Tellern anrichten, die Kaisergranate darauf legen und mit der Mayonnaise beträufeln. Mit frischem Koriander garnieren. Das Ganze servieren.

Johann Lafer am 25. September 2010

Gemüse-Spaghetti a la Bouillabaisse mit Herzmuscheln

Für 2 Personen

100 g Spaghetti	500 g Herzmuscheln	1 Stange Lauch
1 Fenchel	1 Karotte	6 Kirschtomaten
1 Zehe Knoblauch	2 Schalotten	90 ml Olivenöl
0,5 g Safran-Fäden	1 TL Currypulver	100 ml Weißwein
200 ml Fischfond	Chili, Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Karotte schälen, den Lauch abziehen und beides in feine Streifen schneiden. Das Fenchelgrün aufbewahren, vom Strunk befreien und den Fenchel in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten halbieren und den Strunk heraus schneiden. 30 Milliliter Olivenöl erhitzen und die Schalotten, Knoblauch und Herzmuscheln darin anschwitzen. Safran, Curry und das Gemüse zugeben und mit Weißwein und Fischfond ablöschen. Bei geschlossenem Deckel etwa acht Minuten langsam köcheln lassen. Die Spaghetti abgießen und gut abtropfen lassen. Muscheln und Gemüse zu den Spaghetti geben und im Ofen warm stellen. Den Sud etwas einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, das übrige Olivenöl zugeben und untermixen. Das Fenchelgrün fein hacken. Die Gemüsespaghetti a la Bouillabaisse auf Tellern anrichten und mit dem Fenchelgrün garnieren.

Johann Lafer am 18. September 2009

Hummer-Wan-Tan auf Aprikosen-Frühlingslauch-Salat

Für 4 Personen

Hummer-Wan-Tan:

2 Hummer, abgekocht	100 g Crème-fraîche	2 Eier
2 EL Semmelbrösel	1 Zehe Knoblauch	1 TL Austernsoße
1 EL Sweet Chili Soße	1 TL Koriander	2 cm Ingwer
16 Wan Tan Blätter	Fett	Salz
Pfeffer	Chili aus der Gewürzmühle	

Aprikosen-Frühlingslauchsalat:

8 Aprikosen	4 Stangen Frühlingszwiebeln	2 EL Aprikosenmark
2 EL Balsamico bianco	2 EL Olivenöl	2 EL Macadamianussöl
0,5 Schote Chili	1 EL Holunder-Konfitüren-Senf	1 Zehe Knoblauch
Salz	Pfeffer	

Hummer Wan Tan:

Den Hummer zerlegen und das Hummerfleisch fein würfeln. Zusammen mit Crème-fraîche, einem Eigelb und Semmelbröseln in einer Schüssel vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Austernsoße, Sweet Chili Soße, fein gehackten Koriander, fein gehackten Knoblauch und fein geriebenen Ingwer unterrühren. Anschließend die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die Masse nun auf den Wan Tan Blättern verteilen, die Ränder mit zwei Eiweiß bestreichen und alle vier Spitzen in der Mitte zusammendrücken, ebenso die Ränder. Das Fett in einem Topf erhitzen, die Wan Tan darin goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Aprikosen-Frühlingslauchsalat:

Die Aprikosen halbieren. Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Aus Aprikosenmark, Balsamico bianco, Olivenöl, Macadamianussöl, der fein gehackten Chilischote, Holunder-Konfitüren- Senf und der fein gehackten Knoblauchzehe eine Marinade herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Aprikosenspalten und Frühlingslauchringe damit marinieren. Den Salat auf Tellern anrichten und die Hummer Wan Tan darauf verteilen.

Johann Lafer am 15. August 2008

Orecchiette mit grünem Spargel-Pesto und Garnelen

Für 4 Personen

Spargelpesto:

50 g Walnusskerne	0,5 Zitrone	250 g Spargel, grün
1 Zehe Knoblauch	150 ml Sonnenblumenöl	50 g Parmesan
Pfeffer	Salz	Chili

Orecchiette:

250 g Orecchiette	Salz
-------------------	------

Garnelen:

40 ml Olivenöl	400 g Garnelen, klein	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	4 Zehen Knoblauch	30 g Butter
2 Zweige Basilikum	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Spargelpesto:

Die Walnusskerne auf einem Backblech für fünf bis zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Saft der Zitrone auspressen. Spargel im unteren Drittel schälen, die Spargelspitzen abschneiden und für die Orecchiette aufbewahren. Spargelstangen, Walnusskerne, Knoblauch, Zitronensaft und Sonnenblumenöl in einer Küchenmaschine mit Schneidstab zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten. Den Parmesan fein reiben, untermischen und das fertige Pesto mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.

Orecchiette:

Orecchiette in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente garen, abgießen und warm halten.

Garnelen:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen darin mit Thymian, Rosmarin und den ungeschälten, halbierten Knoblauchzehen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Butter glasieren. Orecchiette mit dem Pesto und den Spargelspitzen in eine Pfanne geben, durchschwenken und nochmals kurz erwärmen. Garnelen auf den Orecchiette anrichten. Mit frischem Basilikum garnieren.

Johann Lafer am 14. Mai 2010

Pastinaken-Rösti mit gebeizten Jakobsmuscheln

Für 4 Personen

2 Limetten, unbehandelt	2 EL Meersalz, grob	1 EL Zucker
1 EL Limettenmarmelade	0,5 Bund Koriander	8 Jakobsmuscheln in der Schale
300 g Pastinaken	300 g Kartoffeln, fest	1 EL Speisestärke
2 EL Butterschmalz	150 g Blattsalat, gemischt	2 EL Balsamico
1 TL Honig	7 EL Olivenöl	100 g Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	

Die Limettenschale fein abreiben. Den Koriander hacken. Meersalz, Zucker, drei Esslöffel Olivenöl, abgeriebene Schale der Limetten, Limettenmarmelade und einen Esslöffel gehackten Koriander zu einer zähflüssigen Masse verrühren. Die Jakobsmuscheln aus der Schale brechen, säubern, unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen und in der Mitte halbieren. Die Muscheln in einer Auflaufform mit der Beize mischen und rundum mit der Beize einstreichen. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten marinieren. Die Kartoffeln und Pastinaken waschen und schälen. Mithilfe eines Spiralschneiders in lange, dünne Fäden schneiden und in einer Schüssel mit der Speisestärke gut mischen. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Gemüsefäden hineingeben, gleichmäßig verteilen und von beiden Seiten goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Rest ebenso verfahren. Aus den beiden Rösti 16 kleine Rösti in der Größe der Jakobsmuscheln (etwa drei Zentimeter Durchmesser) ausstechen. Den Salat abrausen und trockenschleudern. Aus Balsamico, Honig und dem übrigen Olivenöl eine Vinaigrette zubereiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat damit marinieren und auf Tellern verteilen. Den Saft einer Limette auspressen und die Crème-fraîche mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Jedes Rösti mit einer gebeizten Jakobsmuschel belegen und auf dem Salat anrichten. Mit der Limetten-Crème beträufeln.

Johann Lafer am 27. Februar 2010

Pastinaken-Rösti mit marinierten Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

4 frische Jakobsmuscheln	1 Limette	5 festk. Kartoffeln
100 g Pastinaken	80 g gemischter Blattsalat	3 Zweige Koriander
1 EL Speisestärke	1 Ei	2 EL Butterschmalz
1 EL Limettenmarmelade	2 EL Akazienhonig	1 EL Balsamico bianco
Olivenöl	Koriander	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Saft der Limette auspressen und die Schale einer Hälfte fein abreiben. Den Koriander fein hacken. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten kurz anbraten. Mit dem Limettensaft ablöschen und die Limettenmarmelade, den Limettenabrieb, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles in eine Schale geben, den gehackten Koriander darübergeben und ziehen lassen. Die Kartoffeln und die Pastinaken waschen, schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in lange dünne Fäden schneiden oder grob raspeln. Das Ei trennen und das Eigelb mit der Speisestärke zu den Raspeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Raspeln portionsweise von beiden Seiten goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Salat waschen und trocken schleudern. Den Honig, den Balsamico bianco und zwei Esslöffel des Olivenöls vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Vinaigrette über den Salat geben, mit dem Rösti und den Jakobsmuscheln auf einem Teller anrichten und servieren.

Johann Lafer am 23. Dezember 2010

Rind

Beef Tatar auf Graubrot mit Senf-Creme

Für 4 Personen

700 g Rinderfilet	1 TL Zucker	0,5 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Tomatenketchup	4 Sardellenfilets	2 EL Kapern
8 Cornichons	0,5 Bund Petersilie, glatt	3 Schalotten
1 EL Dijon-Senf	2 Eier, sehr frisch	50 g Butter
4 Scheiben Bauernbrot	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	150 g Crème-fraîche	1 EL Senf mit Honig, mild
0,5 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	150 g Feldsalat
20 ml Weißweinessig	40 ml Kürbiskernöl	1 Metallring
Öl für den Ring	Malabar-Pfeffer, weiß	Salz

Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in eine gekühlte Schüssel geben, mit Zucker, einem halben Teelöffel Salz, Paprikapulver und Tomatenketchup würzen. Mit einem Kochlöffel alles gut vermischen und abgedeckt im Kühlschrank zehn Minuten durchziehen lassen. Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter fein hacken. Schalotten schälen, fein würfeln, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Das Rinderfilet mit einem großen, scharfen Küchenmesser fein hacken. Das fein gehackte Fleisch in die Schüssel zurück geben, mit Senf, zwei Eigelben, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons und Petersilie mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Das Tatar können Sie auch noch mit Tabasco, Worcester-Soße oder Cognac würzen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Brotscheiben darin von beiden Seiten, zusammen mit dem Kräuterzweigen und halbierten, ungeschälten Knoblauchzehen, goldbraun braten. Crème-fraîche mit dem Senf verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Einen Metallring innen leicht einölen, mit dem Tatar befüllen, bis etwa einen halben Zentimeter unterhalb des Randes. Senfcreme darauf geben und glatt streichen. Den Ring abziehen. So fortfahren, bis vier gleich große Tatarküchlein entstanden sind. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und auf die Senfcreme streuen. Die gerösteten Brotscheiben auf Tellern verteilen, das Tatar darauf anrichten. Feldsalat mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Kürbiskernöl marinieren und um das Tatar verteilen.

Johann Lafer am 03. Dezember 2010

Filetto alla Rossini

Für 4 Personen

Rinderfilet:

4 Rinderfilets	50 ml Calvados	150 ml Rotwein
200 ml Rinderfond, dunkel	50 ml Madeira	50 g Butter
4 Scheiben Gänsestopfleber	1 Zwiebel	Thymian
Rosmarin	Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Lauchgemüse:

1 Lauchstange	Butter	Muskat
Salz	Pfeffer	Trüffel, schwarz

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Rinderfilet:

Rinderfilets in einer Pfanne in heißem Öl mit Thymian und Rosmarin circa 30 Sekunden anbraten. Mit etwas Calvados ablöschen, danach den Rotwein dazugeben und etwas einkochen lassen. Rinderfond dazugeben und mit der Temperatur runterfahren. Wenn die Soße etwas sämiger wird, etwas Madeira dazugeben und alles einkochen lassen. Alles zusammen für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach der Hälfte der Zeit, den Backofen auf 70 Grad runterschalten. Inzwischen die Pfanne heiß werden lassen, ganz wenig Butter dazugeben und die vier Scheiben Gänsestopfleber circa zwei Minuten anbraten. Eine halbierte Zwiebel mit in die Pfanne geben. Mit restlichem Calvados und Madeira ablöschen. Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, kurz aufwärmen, restliche Butter in Scheiben in etwas Mehl wenden und zu der Soße geben. Alles wieder etwas einkochen lassen, bis die Soße richtig schön sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lauchgemüse:

Lauchstange der Länge nach halbieren, fein schneiden und in eine Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf vorgewärmte Teller zuerst den Lauch geben, darauf das Rinderfilet und dann die Gänsestopfleber legen. Mit Soße übergießen und zum Schluss den schwarzen Trüffel darüber hobeln.

Johann Lafer / Samitz am 19. Dezember 2008

Ochsen-Bäckchen, gebackene Petersilie auf Pastinaken

Für 4 Personen

800 g Rinderbäckchen	50 g Mehl	50 g Butterschmalz
4 Schalotten	200 g Sellerieknolle	2 Zehen Knoblauch
1 Karotte, mittelgroß	2 EL Tomatenmark	400 ml Rotwein
700 ml Rinderfond	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt	400 g Kartoffeln, fest	400 g Pastinaken
50 g Butter	100 ml Geflügelfond	100 ml Sahne
1 Bund Petersilie, glatt	1 Muskatnuss	Fett
Speisestärke	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Bäckchen je nach Größe halbieren, sodass die Stücke gleich groß sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und in 20 Gramm Mehl wenden. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Schalotten, den Sellerie, den Knoblauch und die Karotte putzen, schälen, würfeln und zu den Bäckchen geben. Das Gemüse mit dem Fleisch bei mittlerer Hitze anbraten, bis alles eine goldbraune Farbe bekommt. Das Tomatenmark zufügen, kurz mitrösten lassen und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Das Ganze einkochen lassen, bis der Ansatz genug Röstoffe gebildet hat. Den restlichen Rotwein angießen und erneut einkochen lassen. Mit Rinderfond auffüllen, den Thymian, den Rosmarin sowie das Lorbeerblatt zugeben und bei geschlossenem Deckel im Backofen circa drei Stunden weich schmoren. Währenddessen für das Pastinakenragout die Kartoffeln und die Pastinaken schälen. Anschließend die Kartoffeln je nach Größe vierteln, in leicht gesalzenem Wasser etwa zehn Minuten kochen und die Pastinaken in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, darin die vorgegarten Kartoffeln und Pastinaken anbraten. Mit Geflügelfond ablöschen, die Sahne zugeben und das Gemüse weichgaren. Anschließend mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Pfeffer würzen. Das Fett in einem ausreichend großen Topf so weit erhitzen, dass man darin frittieren kann. Währenddessen die Petersilie abrausen, trockenschleudern und im restlichen Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abschütteln. Die Petersilienblätter im heißen Fett ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen und leicht salzen. Die geschmorten Bäckchen nach der Zeit im Ofen aus der Soße nehmen und warm stellen. Die Soße durch ein Sieb passieren und gut durchdrücken, sodass etwas von dem weichen Gemüse passiert wird - dadurch entsteht die Bindung der Soße. Die Soße nochmals aufkochen, nach Belieben mit Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rinderbäckchen mit dem Pastinakenragout auf Tellern anrichten. Die Soße über den Bäckchen verteilen, mit der gebackenen Petersilie bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 13. November 2010

Orangen-Linsen-Salat mit scharfen Roastbeef-Satés

Für 4 Personen

400 g Roastbeef	2 EL Tomatenmark	2 EL Honig
1 Schote Chili, klein	100 g Linsen, gelb	100 g Linsen, rot
2 Zwiebeln, rot	3 Orangen	50 ml Olivenöl
20 ml Balsamico, weiß	2 Zweige Petersilie, glatt	Salz, fein
Pfeffer, schwarz, aus der Gewürzmühle		

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und diese längs halbieren. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und fein würfeln. Das Tomatenmark mit Honig, Chiliwürfeln und zehn Millilitern Olivenöl zu einer Paste verrühren, anschließend mit Pfeffer würzen. Die Fleischstreifen wellenartig auf Holzspieße stecken und mit der Marinade einstreichen. Die Linsen getrennt in reichlich Wasser bissfest garen, anschließend abgießen und abkühlen lassen. Die Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist. Mit einem scharfen Messer die Filets heraustrennen, dabei den Saft auffangen. Die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in 30 Millilitern heißem Olivenöl anschwitzen. Die Linsen zugeben und mit Orangensaft sowie Balsamico ablöschen. Nun die Orangenfilets zugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Die Blätter fein hacken und unter den Salat mischen. Dabei ein paar Blätter für die Garnitur beiseite legen. Die Satés in einer heißen Pfanne von beiden Seiten zwei bis drei Minuten im restlichen Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Linsensalat und die Orangenfilets in Schalen anrichten, die Satés darauf legen und mit einigen Blättchen Petersilie garnieren.

Johann Lafer am 30. Januar 2010

Rinder-Filet-Streifen auf süß-saurem Rettich-Gemüse

Für 4 Personen

Rettichgemüse:

2 Bund Radieschen	2 Bund kleine weiße Rettiche	200 g Rettich, rot
50 g Rosinen	250 ml Weißwein	50 g Rohrzucker
1 Stange Zimt	50 g Macadamianüsse	25 ml Weißweinessig
25 ml japanischer Reiswein	Salz	Pfeffer
Chili		

Rinderfiletstreifen:

1 Bund Koriandergrün	600 g Rinderfilet	2 Eier
50 g Sahne	1 TL Wasabipaste	100 g Mehl
100 g Pankomehl	30 g Sesamsamen, geschält	Fett
Salz	Pfeffer	

Rettichgemüse:

Radieschen, roten Rettich und Eiszapfen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Rosinen in Weißwein einlegen. Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen, leicht karamellisieren lassen. Die eingelegten Rosinen samt Weißwein und Zimtstange zugeben und einmal aufkochen lassen. Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse, Weißweinessig und Mirin zugeben und den Sud fünf bis acht Minuten einkochen lassen. Die Rettichscheiben zugeben, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Rinderfiletstreifen:

Koriander abrausen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Koriander kurz vor dem Servieren untermischen. Das Rinderfilet von Sehnen befreien und in Streifen schneiden. Eier, Sahne und Wasabi verquirlen. Panko und Sesam mischen. Die Rinderfiletstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durch das Wasabi-Ei ziehen und in den Panko-Bröseln wenden. Im etwa 160 Grad heißem Fett ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen und leicht salzen. Das Rettich-Gemüse mit dem Sud auf Tellern anrichten und die Filetstreifen anlegen, mit frischem Koriander garnieren.

Johann Lafer am 11. September 2009

Rinder-Steak mit Miso-Kruste und Thai-Auberginen

Für 4 Personen

50 g Toastbrot	50 g Butter	2 TL Misopaste
0,5 Knolle Ingwer	2 Limetten , unbehandelt	4 Rindersteaks, a 250 g
60 ml Olivenöl	0,5 Knolle Knoblauch	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	12 Thai-Auberginen (Mini-Auberginen)	3 EL Zucker
3 EL Sake	1 Schote Chili, klein, rot	2 TL Fruchtsenf
1 TL Sesam, hell	20 ml Sesamöl	4 Frühlingszwiebeln
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Für die Kruste das Toastbrot entrinden und in einer Küchenmaschine fein mahlen. Die Butter mit der Misopaste in einer Schüssel schaumig schlagen. Vom Ingwer ein zehn Gramm schweres Stück abschneiden, dieses schälen und fein reiben. Die Schale einer halben Limette reiben, den Saft pressen. Die Butter- Misopaste mit dem fein geriebenen Ingwer, Limettensaft und abgeriebener Schale mischen. Das geriebene Brot zugeben und untermischen. Nun die Brotmasse in einen Gefrierbeutel geben, drei bis vier Millimeter dick ausrollen und zehn Minuten im Gefrierfach anfrieren lassen. 30 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rindersteaks darin von beiden Seiten anbraten. Knoblauch, Thymian und Rosmarin mit ins Bratfett geben. Die Steaks herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Alufolie belegtes Blech geben. Im vorgeheizten Backofen zehn Minuten ruhen lassen. Den Backofengrill auf 220 Grad vorheizen. Die Auberginen waschen und längs halbieren. Das Fruchtfleisch rautenförmig einritzen. Mit dem übrigen Olivenöl beträufeln und in einer Grillpfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten grillen. Für die Marinade die Schale einer Limette abreiben und den Saft pressen. Die Chilischote entkernen und fein hacken. Zucker, Sake, Limettensaft und abgeriebene Schale, Chili, Fruchtsenf, Sesam und Sesamöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und zur Marinade geben. Die Thai-Auberginen auf einer Platte anrichten und großzügig mit der Marinade beträufeln. Die Kruste in vier Stücke schneiden und die Folie entfernen. Nun auf die Steaks legen und das Fleisch unter dem Backofengrill goldbraun gratinieren. Anschließend in Scheiben schneiden und auf den Auberginen anrichten. Mit der restlichen Marinade beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 10. Juli 2010

Rosa Roastbeef mit Spitzkohl-Röllchen

Für 4 Personen

800 g Roastbeef	100 ml Olivenöl	4 Zweige Thymian
5 Zweige Rosmarin	4 Zehen Knoblauch	1 Spitzkohl, ca. 500 g
10 Aprikosen, getrocknet	3 Scheiben Toastbrot	2 Schalotten
50 g Tomaten, in Öl	30 g Olivenpaste, schwarz	1 Zitrone
1 Ei	0,5 Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen. 50 Milliliter des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen. Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten kräftig anbraten. Zwei Rosmarin-, zwei Thymianzweige und drei Knoblauchzehen zugeben und alles auf einem mit Alufolie ausgelegtem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 30 bis 45 Minuten garen. Anschließend zehn Minuten ruhen lassen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Spitzkohl putzen, den Strunk entfernen und acht große Blätter außen ablösen. Zwei bis drei Minuten in kochendem Wasser garen, in Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Toastbrot in kleine Würfel schneiden. 30 Milliliter Olivenöl erhitzen. Die Schalotten und den restlichen Knoblauch abziehen, fein würfeln und anbraten. Die Brotwürfel zugeben und goldbraun rösten. Die Aprikosen in Streifen schneiden. Die eingelegten Tomaten abtropfen lassen, klein würfeln und mit der Olivenpaste und den Aprikosen unter das Brot mischen. Die Zitrone pressen und das Ei trennen. Den restlichen Thymian und Rosmarin abzupfen, fein hacken und mit dem Saft der halben Zitrone sowie dem Eigelb unter die Brotmischung rühren. Nun die Mischung auf die ausgebreiteten Spitzkohlblätter geben, aufrollen und mit Küchengarn fixieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem übrigen Olivenöl beträufeln und von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten. Im Backofen 10 bis 15 Minuten fertig garen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Abschließend vorsichtig das Küchengarn von den Spitzkohlröllchen entfernen. Das Roastbeef in Scheiben schneiden und auf eine Platte setzen. Die Spitzkohlröllchen dazu servieren und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Johann Lafer am 25. September 2010

Rumpsteak mit Kapern-Zitronen-Haube und Rosmarin-Polenta

Für 4 Personen

2 Zehen Knoblauch	1 EL Salzkapern	1 TL ZitronenThymianblätter
2 Zitronen, unbehandelt	60 ml Birnensaft	2 Schalotten
60 ml Sojasoße	2 EL Honig	1 EL Sesamkörner, weiß
2 EL Butterschmalz	4 Rumpsteaks, a 160 g	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Knolle Knoblauch	3 Schalotten
1 EL Butter	80 g Polenta	250 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	Salz	Pfeffer
Chili, aus der Gewürzmühle	Kerbel, für die Garnitur	

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Knoblauchzehen schälen und zusammen mit den Kapern fein hacken. Die Schale der Zitronen abreiben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rumpsteaks darin von beiden Seiten kurz anbraten. Auf ein Backblech mit Alufolie geben. Eine Schalotte fein würfeln. Den Bratansatz zusammen mit Schalotten, Honig und Sojasoße anschwitzen. Birnensaft, Senfkörner, Knoblauch, Zitronenabrieb und Kapern zugeben. Drei bis vier Minuten köcheln lassen und auf den Steaks verteilen. Im Backofen zehn bis 15 Minuten garen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die Steaks circa fünf Minuten ruhen lassen. Für die Rosmarinpolenta eine Schalotte schälen und fein würfeln. Den Rosmarin von zwei Zweigen zupfen und fein hacken. Den Geflügelfond aufkochen und die Polenta zugeben. Rosmarin, die Thymianblätter und Salz hinzufügen, alles gut verrühren und aufkochen lassen. Bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel aufquellen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zum Schluss die Polenta mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne steif schlagen und zwei Esslöffel davon untermischen. Die Polenta auf Teller geben, die Rumpsteaks in Streifen schneiden und auf der Polenta anrichten. Mit frischem Kerbel garnieren.

Johann Lafer am 20. September 2008

Salat

Aprikosen-Frühlingslauch-Salat

Für 4 Personen

8 Aprikosen	4 Stangen Frühlingszwiebeln	2 EL Aprikosenmark
2 EL Balsamico bianco	2 EL Olivenöl	2 EL Macadamianussöl
0,5 Schote Chili	1 EL Holunder-Konfitüren-Senf	1 Zehe Knoblauch
Salz	Pfeffer	

Die Aprikosen halbieren. Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Aus Aprikosenmark, Balsamico bianco, Olivenöl, Macadamianussöl, der fein gehackten Chilischote, Holunder-Konfitüren-Senf und der fein gehackten Knoblauchzehe eine Marinade herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Aprikosenspalten und Frühlingslauchringe damit marinieren.

Johann Lafer am 15. August 2008

Blumenkohl-Mousse, geräucherter Paprika, Meeresfrüchte

Für 4 Personen

1 Blumenkohl, ca. 750 g	6 Blatt Gelatine, weiß	80 g Sahne
1 Zitrone	2 TL Paprikapulver, süß	750 g Meeresfrüchte
3 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	70 ml Olivenöl
100 ml Weißwein	3 Schoten Chili, mild	0,5 Knolle Ingwer
1 Limette, unbehandelt	20 ml Apfelsaft	20 ml Sojasoße
1 Bund Koriander	150 g Salatblätter, fein	Zucker
Salz	Pfeffer	

Den Blumenkohl putzen und waschen. Die Röschen grob zerteilen und in einem Dampfgarer sehr weich garen. Anschließend fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. 500 Gramm Püree abmessen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, die Sahne steif schlagen. Den Saft einer halben Zitrone pressen. Nun das Blumenkohlpüree kräftig mit Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und dem geräucherten Paprikapulver abschmecken. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in dem noch warmen Püree auflösen. Auf Eiswasser stellen und unter Rühren abkühlen lassen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Die Sahne unterheben und die Masse in die gewünschte Form füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und drei bis vier Stunden kalt stellen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien, danach kurz abspülen. Die Muscheln gründlich in reichlich Wasser waschen. Die geöffnete Muscheln dabei aussortieren. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. In einem großen, flachen Topf 40 Milliliter Olivenöl erhitzen und darin Schalotten, Knoblauch, Garnelen und Muscheln kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Weißwein zugeben und bei geschlossenem Deckel drei bis vier Minuten garen. Anschließend herausheben und in eine Schüssel geben. Den Sud zur Hälfte einkochen lassen. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und kleinhacken. Vom Ingwer ein zehn Gramm schweres Stück abschneiden, dieses schälen und fein reiben. Die Schale einer Limette abreiben, den Saft pressen und zusammen mit dem eingekochten Sud zu den Meeresfrüchten geben. 30 Milliliter Olivenöl, den Apfelsaft und die Sojasoße zugeben und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen, kleinhacken und unter den Salat mischen. Die Mousse aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Salatblätter und Meeresfrüchte mischen und zusammen mit der Mousse auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 10. Juli 2010

Frühlingslauch-Salat mit Gorgonzola, Lamm-Filet

Für 4 Personen

2 Bund Frühlingslauch	3 EL Haselnussöl	1 Bund Thymian
50 g Haselnüsse	1 EL Zucker	1 Zitrone
200 g Gorgonzola	1 EL Kirschwasser	50 ml Sahne
50 ml Milch	8 Lammfilets, a 80 g	2 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	3 Zehen Knoblauch	30 g Butter
Salz	Pfeffer, schwarz	

Frühlingslauch putzen, waschen und von der Wurzel aus in zehn Zentimeter lange Stücke schneiden. Die grünen Reste in Ringe schneiden. Die großen Lauchstücke mit Haselnussöl vermengen und in einer Grillpfanne von allen Seiten anbraten. Die Thymianblätter von den Zweigen zupfen und einen Esslöffel davon mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Sobald sie zu duften beginnen, den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Anschließend auf Backpapier abkühlen lassen. Die Zitrone pressen. Den gebratenen Lauch mit den reservierten Lauchringen mischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Rinde von dem Gorgonzola entfernen. Anschließend den Käse in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit Kirschwasser, Sahne und Milch verrühren, leicht erwärmen und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Die Lammfilets waschen und trockentupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Filets zusammen mit den Rosmarinzweigen und den ungeschälten Knoblauchzehen anbraten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Butter glasieren. Den Frühlingslauch auf Tellern anrichten, die Gorgonzola-Soße darüber verteilen und die Lammfilets darauf anrichten und mit den karamellisierten Haselnüssen bestreuen.

Johann Lafer am 10. April 2010

Gefüllte Kartoffeln mit Spargel-Tatar

Für 4 Personen

12 Kartoffeln, fest	1 kg Spargel, weiß	2 Schalotten
100 ml Olivenöl	100 ml Gemüsefond	1 Zitrone, unbehandelt
1 TL Dijon-Senf, grobkörnig	1 EL Balsamico bianco	2 Zweige Kerbel
50 g Butterschmalz	50 g Semmelbrösel	100 g Räucherlachs
100 g Räucheraal	1 Apfel	100 g Crevetten, vorgekocht
0,5 Bund Schnittlauch	150 g Salatblätter, fein	Zucker
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen, in der Schale nicht zu weich kochen und danach auskühlen lassen. Den Spargel waschen, schälen und die Enden um zwei Zentimeter kürzen. Acht Spargelstangen beiseitelegen. Die restlichen Spargelstangen daraufhin sehr fein würfeln. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. 50 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel sowie die Schalotten darin zwei Minuten anbraten. Anschließend in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die Schale einer halben Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Den Spargel mit der Zitronenschale, einer Prise Zucker, Senf, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kerbel fein hacken und untermischen. Die ganzen Spargelstangen in einer Pfanne in 20 Milliliter Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Gemüsefond ablöschen. Das Ganze bei geschlossenem Deckel zehn Minuten dünsten. Nun von den Kartoffeln einen Deckel abschneiden und die Hälften aushöhlen. Im heißen Butterschmalz langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Die Semmelbrösel über die Kartoffeln streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze so lange weiter braten, bis die Brösel goldgelb und knusprig sind. Die Kartoffeln auf einer Platte verteilen und das Spargeltatar hinein füllen. Den Räucherlachs in Streifen schneiden. Den Aal häuten, von Gräten befreien und in Stücke schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Crevetten mit Salz, Pfeffer und je einem Esslöffel Zitronensaft und dem restlichen Olivenöl marinieren. Das Spargeltatar mit Lachs, Apfel und Aal oder den Crevetten belegen. Den Schnittlauch in Stücke schneiden und darauf geben. Nach Belieben mit dem Salat servieren.

Johann Lafer am 08. Mai 2010

Kürbis-Kartoffel-Rösti mit süß-sauren Garnelen

Für 4 Personen

Kürbis-Kartoffelrösti:

600 g Muskatkürbis	300 g Kartoffeln, fest	1 EL Speisestärke
1 TL Muskatblütensalz	3 EL Butterschmalz	Salz, grob
Tellicherry Pfeffer		

Garnelen:

400 g Riesen-Garnelen	20 ml Olivenöl	2 Zehen Knoblauch
3 Zweige Koriander	20 ml Reisessig	1 EL Zucker, braun
2 EL Sweet Chili Soße	100 g Feldsalat	Salz
Pfeffer		

Kürbis-Kartoffelrösti:

Kürbis und Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Gemüsespiralschneiders in lange dünne Fäden schneiden. Beides mit der Speisestärke mischen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Ein Viertel der Kartoffel-Kürbismischung in der Pfanne verteilen, flach drücken und von beiden Seiten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Muskatblütensalz, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem restlichen Gemüse ebenso verfahren.

Garnelen:

Die Garnelen im heißen Olivenöl anbraten. Halbierte Knoblauchzehen und einen Korianderzweig zugeben und mit dem Zucker leicht karamellisieren. Reisessig angießen und die Sweet Chili Soße darüber verteilen. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und durchschwenken. Den restlichen Koriander fein hacken und zuletzt unter die Garnelen heben. Die Rösti in Tortenstücke schneiden und mit den Garnelen anrichten. Einige Feldsalatröschen anlegen und mit dem Bratsud beträufeln.

Johann Lafer am 30. Oktober 2009

Radieschen-Semmel-Knödel-Salat mit gebeizter Forelle

Für 4 Personen

2 Lachsforellenfilets, a 250 g	2 EL Zucker	0,5 Bund Dill
0,5 TL Pfefferkörner, schwarz	2 EL Olivenöl	1 Zitrone, unbehandelt
250 g Brötchen, altbackend	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
70 g Butter	200 ml Milch	2 Eier (Kl. M)
1 Muskatnuss	1 Bund Radieschen	2 TL Senf, süß
1 EL Weißweinessig	1 EL Brühe	4 EL Rapsöl
0,5 Bund Schnittlauch	50 g Baby-Spinat	Salz
Pfeffer		

Für die Lachsforellenfilets den Dill abzupfen und fein hacken. Die Pfefferkörner zerstoßen. Die Schale der Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen und mit einem Esslöffel Salz, dem Zucker, Dill, gestoßenem Pfeffer und Olivenöl mischen. Die Lachsforellenfilets in eine Schale geben, mit der Mischung auf der Fleischseite großzügig bestreichen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens zwölf Stunden ziehen lassen. Die Brötchen klein zerteilen und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch darin andünsten. Das Ganze mit der Milch ablöschen und zwei Minuten köcheln lassen. Anschließend die heiße Milchemischung über die Brötchenwürfel gießen. Eier zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Ganze gut mischen und zehn Minuten durchziehen lassen. Eine Lage Alufolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit Butter einpinseln. Ein Drittel der Semmelmasse darauf geben, zu einer Rolle formen, fest aufrollen und die Seiten wie ein Bonbon zusammendrehen. Die restliche Masse ebenso einrollen und die Rollen rundum mit einer Rouladennadel einstechen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Semmelrollen hineingeben und im leicht siedenden Wasser 30 Minuten ziehen lassen. Danach auswickeln, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die übrige Butter aufschäumen und die Knödel von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Senf, Essig und Brühe mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Den Schnittlauch in feine Rollen schneiden. Das Rapsöl unterrühren und zwei Esslöffel Schnittlauch zugeben. Den Spinat waschen und putzen. Anschließend die Knödelscheiben, Radieschen und Spinatblätter in einer Schüssel mischen und mit dem Dressing beträufeln. Die Lachsforellenfilets aus der Marinade nehmen, in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Das Ganze servieren.

Johann Lafer am 11. September 2010

Rinder-Carpaccio mit Koriander-Pesto

Für 4 Personen

400 g Rinderfilet	1 Zehe Knoblauch	1 Ei
50 g Macadamianüsse	80 g Koriander, frisch	120 ml Olivenöl
30 g Parmesan, am Stück	200 g Ziegen-Frischkäse	1 EL Honig
1 Zitrone, unbehandelt	4 Frühlingsrollenblätter	100 g Salatblätter
Fett	Chili	Salz
Pfeffer, weiß		

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und von Häuten und Sehnen befreien. Ein entsprechendes großes Stück Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen und das Filet darin straff einwickeln. Die Seiten wie bei einem Bonbon eindrehen und das Fleisch 30 Minuten in den Gefrierschrank legen. Für das Pesto den Knoblauch abziehen und in grobe Würfel schneiden. Die Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei öfter umrühren, da sie leicht anbrennen. Anschließend abkühlen lassen. Den Koriander abbrausen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Den Knoblauch, die Macadamianüsse, den Koriander und 100 Milliliter Olivenöl in einer Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verarbeiten. Anschließend den Parmesan fein reiben, untermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet auswickeln und in dünne Scheiben schneiden. Ein Stück Frischhaltefolie mit 10 Millilitern Olivenöl dünn bestreichen, die Fleischscheiben nebeneinander darauf legen und mit einer zweiten, dünn geölten Folie bedecken. Nun die Fleischscheiben mit einem Plattiereisen flachklopfen. Anschließend vier flache Teller mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. Die obere Folie vom Fleisch abziehen, einen Teller darüber decken und mit Hilfe eines Holzbretts wenden. Die zweite Folie ebenfalls abziehen. Das Carpaccio mit dem Pesto gleichmäßig bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Salatblättchen darauf verteilen. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und die halbe Zitrone pressen. Das Ei trennen. Den Ziegen-Frischkäse mit Honig, dem Zitronensaft und -schale, Salz, Pfeffer und Chili würzen und gut mischen. Nun die Frühlingsrollenblätter auslegen, längs halbieren, je einen Teelöffel Ziegenkäsecreme darauf geben, die Ränder mit Eiweiß einstreichen und zu Dreiecken zusammenschlagen. Im heißen Fett goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen und zum Carpaccio anrichten. Das Ganze mit etwas Pesto beträufelt servieren.

Johann Lafer am 27. März 2010

Süß-saurer Radieschen-Salat mit gebackenen Lachs-Würfeln

Für 2 Personen

300 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Bund Radieschen	2 Frühlingszwiebeln
1 Zitrone, unbehandelt	1 Ei	1 TL süßer Senf
1 EL Schlagsahne	2 EL Mehl	3 EL Pankomehl
1 EL Zucker	2 EL Balsamico	2 EL Olivenöl
Rapsöl	Salz	Pfeffer, schwarz
Chiliflocken		

Die Radieschen putzen, von den Enden befreien und in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Radieschen darin kurz anschwitzen, mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Anschließend mit dem Balsamico ablöschen. Die Radieschen mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken und in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern und vom Strunk befreien, in feine Ringe schneiden, zu den Radieschen geben und untermischen. Den Salat etwa zehn Minuten ziehen lassen. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in sechs gleich große Würfel schneiden. Die Zitronenschale fein abreiben, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Lachswürfel mit Zitronensaft und abgeriebener Schale marinieren und mit Pfeffer würzen. Das Ei in eine Schale aufschlagen und mit dem Senf und der Sahne verquirlen. Die Lachswürfel zuerst mehlieren, durch das Ei ziehen und zuletzt im Pankomehl wenden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Lachswürfel ausbacken. Abschließend auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz würzen. Die Lachswürfel mit dem Radieschensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 23. April 2010

Süß-scharfer Kokos-Kürbis-Salat mit Garnelen-Röllchen

Für 4 Personen

1 Hokkaido-Kürbis, ca. 1 kg	70 ml Olivenöl	1 Kokosnuss, frisch
1 Orange	2 Zitronen, unbehandelt	1 TL Currypulver
20 g Honig	16 Riesen-Garnelen, küchenfertig	2 Schalotten
4 Stiele Koriander	20 ml Sojasoße	8 Frühlingsrollenblätter
1 Ei	1 EL Pfeffer, schwarz, gemahlen	10 g Ingwer
Puderzucker	Fett	Salz
Pfeffer	Chili	

Den Kürbisboden begradigen und den Stielansatz entfernen. Anschließend den Kürbis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kürbisstücke mit Puderzucker bestäuben. 40 Milliliter Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Kürbisscheiben von beiden Seiten braten, bis ein schönes Grillmuster entstanden ist. Die Kokosnuss öffnen, das Kokoswasser in eine Schüssel gießen und das Kokosfleisch mit einem Löffel auskratzen. Die Orange und eine Zitrone jeweils auspressen und den gewonnen Orangen- und Zitronensaft zusammen mit dem restlichen Olivenöl, 50 ml Kokoswasser, Currypulver und Honig zu einer Vinaigrette verrühren. Die Kokosstreifen und die gegrillten Kürbisstücke in einer Schüssel mischen und die Vinaigrette darüber verteilen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die Garnelen, wenn nötig, schälen und den Darm entfernen. Anschließend abspülen, trockentupfen und klein würfeln. Die Schalotten schälen und ebenfalls klein würfeln. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen und klein schneiden. Bis auf einen kleinen Rest den Koriander zusammen mit den Schalotten und der Sojasoße zum Garnelenfleisch geben und alles gründlich mischen. Den Ingwer schälen und ganz fein hacken. Etwas Schale der verbliebenen Zitrone abreiben. Ingwer, Zitronenschale und schwarzen Pfeffer mischen. Nun die Garnelen mit dieser Pfeffermischung und mit etwas Salz würzen. Die Frühlingsrollenblätter auf der Arbeitsfläche auslegen und die Garnelenmasse in einer langen Bahn darauf verteilen. Das Ei trennen und die Ränder der Frühlingsrollenblätter mit dem verquirltem Eiweiß bestreichen und anschließend zu einer dünnen Zigarre aufrollen. Die Rollen nach und nach in einem Topf mit heißem Fett ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen. Den Salat in kleinen Schälchen anrichten, die Garnelenröllchen darauf legen und mit dem übrigen Koriander garniert servieren.

Johann Lafer am 09. Oktober 2010

Teriyaki-Lachs auf Wasabi-Gurken-Salat

Für 4 Personen

Teriyaki-Lachs:

1 Zehe Knoblauch	1 TL Ingwer	1 Schote Chili
1 Limette	2 EL Sojasoße, hell	2 EL Ahornsirup
2 EL Reiswein	700 g Lachsfilet	10 Kubebenpfefferkörner
10 Pfefferkörner, rot	1 TL Rosenblätter	300 ml Fischfond
0,5 Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin	0,5 Bund Koriander
Salz	Lorbeerblätter	Olivenöl

Wasabi-Gurkensalat:

2 Gurken	2 Zwiebeln, rot	1 Zehe Knoblauch
0,5 TL Zucker	2 EL Crème-fraîche	1 Limette, unbehandelt
1 TL Wasabipaste	4 Zweige Koriander	Chili, aus der Gewürzmühle
Salz	Pfeffer	Koriandergrün

Teriyaki-Lachs:

Die Knoblauchzehe und die Chilischote fein würfeln, den Ingwer fein reiben. Den Saft der Limette auspressen. Knoblauch, Chili und Ingwer mit Limettensaft, Sojasoße, einem Esslöffel Ahornsirup und Reiswein vermischen. Die Kubebenpfefferkörner und die roten Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und in einem Mörser mit den getrockneten Rosenblättern grob zerstoßen. Alle Zutaten miteinander vermischen und das Lachsfilet darin einlegen. Den Fischfond mit einigen Lorbeerblättern, Basilikum, Rosmarin und Koriander in den Dämpftopf geben. Das Lachsfilet mit der Haut nach unten in den mit Olivenöl bestrichenen Dämpfeinsatz legen. Dämpfeinsatz auf den Dämpftopf legen und bei geschlossenem Deckel bei 60 bis 70 Grad circa 15 Minuten garen.

Wasabi-Gurkensalat:

Gurken waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse auskratzen und die Gurkenhälften in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen. Knoblauch würfeln, Zwiebeln in sehr feine Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Chili aus der Gewürzmühle und Zucker würzen. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Crème-fraîche, Limettensaft und -schale sowie Wasabi unterrühren und zum Schluss den feinhackten Koriander zufügen. Den Fisch vorsichtig von der Haut lösen, mit Salz würzen, in Stücke teilen und auf dem Wasabi-Gurken-Salat anrichten. Die übrig gebliebene Marinade mit einem Esslöffel Ahornsirup aufköcheln lassen und über den Fisch geben. Mit frischem Koriandergrün garnieren.

Johann Lafer am 18. Juli 2008

Schwein

Asiatische Schwein-Haxe mit Ingwer-Knödeln

Für 4 Personen

2 Schweinshaxen	2 Möhren, mittelgroß	1 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch	70 g Ingwer, frisch	1 TL Koriandersaat
2 Stangen Zitronengras	1 Schote Chili, rot, klein	800 ml Geflügelfond
100 ml Sojasoße	3 EL Honig, flüssig	2 EL Sesamöl
3 Tomaten	100 ml Sahne	250 g Brötchen, altbacken
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	60 g Butter
200 ml Milch	2 Eier (Kl. M)	1 Muskatnuss
1 Bund Koriandergrün	3 Stiele Petersilie, glatt	Salz, Pfeffer, Mehl

Die Schweinshaxen längs bis zum Knochen aufschneiden, diesen auslösen und das Fleisch flach in eine Schale legen. Über Nacht unabgedeckt im Kühlschrank austrocknen lassen. Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze oder auf 210 Grad Umluft vorheizen. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer (oder mit einer Rasierklinge) im Abstand von einem Zentimeter einritzen. Dabei darauf achten, nicht in das Fleisch zu schneiden. Die Haxen gut mit Küchenkrepp trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, die Schwarte dabei großzügig salzen. Die Möhren schälen, den Lauch putzen und waschen. Den Knollensellerie schälen und vierteln. Ein Viertel sowie die Möhren und den Lauch in walnussgroße Stücke schneiden. Alles in einem entsprechend großen Bräter verteilen und die Schweinshaxe mit der Schwarte nach oben darauflegen. 50 Gramm des Ingwers schälen und in Scheiben schneiden. Die Koriandersamen in einem Mörser grob zerstoßen. Die Zitronengrasstangen in Stücke schneiden, danach die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und grob würfeln. Die Gewürze mit dem Geflügelfond mischen und auf das Gemüse im Bräter gießen. Die Schweinshaxen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten braten. Anschließend die Temperatur auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) herunterschalten und die Schweinshaxen weitere ein bis anderthalb Stunden braten. Die Sojasoße mit Honig und Sesamöl mischen und die Schwarte etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit immer wieder mit der Marinade bestreichen, damit eine schöne dunkle Kruste entsteht. Für die Ingwerknödel die altbackenen Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die restlichen 20 Gramm Ingwer ebenfalls schälen und fein reiben. Alles in 20 Gramm Butter andünsten. Anschließend mit Milch ablöschen und zwei Minuten köcheln lassen. Nun die heiße Milchemischung über die Brötchenwürfel gießen. Die Eier zugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. Alles gut mischen und zehn Minuten durchziehen lassen. Wenn die Knödelmasse zu feucht sein sollte, etwas Mehl untermischen. In einem großen Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Die Brötchenmasse zu Knödeln formen und in das leicht siedende Wasser geben. Zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken. Nun die Knödel herausnehmen und in 40 Gramm Butter goldbraun anbraten. Zuletzt mit der frisch gehackten Petersilie bestreuen. Das Fleisch aus dem Bräter herausnehmen, den Sud durch ein Sieb gießen und auffangen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz mit heißem Wasser überbrühen und enthäuten. Daraufhin die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den aufgefangenen Sud mit der Sahne und den Tomatenwürfeln aufkochen, dann weitere fünf Minuten köcheln lassen. Das Koriandergrün fein hacken und bis auf einen kleinen Rest untermischen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Haxen in Scheiben schneiden, zusammen mit den Knödeln anrichten und mit der Soße beträufeln. Abschließend mit dem übrigen Koriandergrün garnieren.

Johann Lafer am 18. September 2010

Fleisch-Röllchen vom Schweine-Filet, Ingwer, Pflaumen

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	50 g Dörripflaumen	1 EL Ahornsirup
25 ml Pflaumenwein	50 g Ingwerscheiben, eingelegt	1 Lauchstange
1 Karotte	1 Petersilienwurzel	150 ml Geflügelfond
2 EL Teriyaki-Soße	3 EL Olivenöl	Chili
Salz	Pfeffer	

Pflaumen in grobe Stücke schneiden und mit Ahornsirup und Pflaumenwein in einem Mixer fein pürieren. Schweinefilet in acht etwa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Diese zwischen zwei leicht geölten Folien dünn plattieren. Jede Fleischscheibe mit etwas Pflaumenmus bestreichen, darauf ein bis zwei Ingwerscheiben legen und dann zu einer Roulade aufrollen. Eine halbe Stange Lauch waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Karotte und Petersilienwurzel zuerst schälen, dann mit einem Sparschäler lange dünne Streifen herunter schneiden. Das Gemüse vermengen und auf dem Garblech eines Dampfgarers verteilen. Die Fleischröllchen nebeneinander auf das Gemüsebett setzen und alles mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Fond und Teriyaki-Soße in den Dampfgarer gießen und erhitzen. Garblech darauf setzen, einen Esslöffel Olivenöl über Gemüse und Fleischröllchen träufeln und zugedeckt bei 70° - 80° C etwa acht bis zehn Minuten garen. Die gedämpften Gemüsestreifen mit den Fleischröllchen anrichten, Dampfsud und restliches Olivenöl darüber verteilen.

Johann Lafer am 07. Januar 2010

Soßen

Aprikosen-Curry-Soße

Für 4 Personen

1 Chilischote, rot	200 ml Aprikosensaft	200 ml Weißwein
2 TL Currypulver	1 TL Speisestärke	100 g Butter, kalt
1 Limette	6 Aprikosen	Salz

Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Aprikosen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den Aprikosensaft mit Weißwein, Currypulver und den Chilistreifen aufkochen. Die Aprikosen zugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden, vom Herd nehmen und stückchenweise die kalte Butter unterrühren. Die Limette halbieren und auspressen. Die Soße mit Salz und etwas Limettensaft abschmecken.

Johann Lafer am 26. Juni 2010

Champignon-Soße

Für 4 Personen

2 Schalotten	300 g Champignons, braun	50 g Butter
150 ml Kalbsfond (Glas)	150 ml Schlagsahne	1 – 2 TL Speisestärke
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer
2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt	3 Stiele Petersilie, glatt
100 g Butter	20 g Semmelbrösel, fein	Salz
Pfeffer		

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Champignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Champignons darin andünsten. Mit dem Kalbsfond und der Sahne ablöschen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Thymianblätter von einem Zweig abstreifen und klein hacken, unter die Soße mischen.

Johann Lafer am 09. April 2010

Dill-Creme

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Apfel, klein	1 Zitrone
1 Bund Dill	2 Stangen Frühlingslauch	250 g Crème-fraîche
Pfeffer	Salz	Chili

Schalotten schälen und fein würfeln. Den Apfel waschen, schälen, entkernen und klein würfeln. Zitrone heiß abspülen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Frühlingslauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Alles mit der Crème fraîche mischen und mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.

Johann Lafer am 19. Februar 2010

Sesam-Ingwer-Soße

Für 4 Personen

2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	0,5 Stange Zitronengras
1 Schote Chili, rot	20 ml Sesamöl	50 g Ingwerhonig
50 ml Sojasoße, hell	100 ml Reiswein	30 g Sesam, hell
Salz	Pfeffer	

Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronengras klein schneiden und im Mörser zu einer feinen Paste mahlen. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Sesamöl in einem Topf erwärmen, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras und Chili darin anschwitzen. Ingwerhonig zugeben und so lange erhitzen, bis er flüssig wird. Mit Sojasoße und Reiswein ablöschen und sämig einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen und den gerösteten Sesam zugeben.

Johann Lafer am 20. August 2010

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

30 ml Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
3 EL Tomatenmark	30 g Zucker	40 ml Balsamico bianco
500 ml Tomatensaft	2 Zweige Thymian	5 Tomaten
10 Blättchen Basilikum	Salz	Pfeffer

Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben, leicht karamellisieren und mit Balsamico und Tomatensaft aufgießen. Thymianblätter von den Stielen zupfen, zugeben und die Soße einkochen lassen. Die Tomaten häuten. Dafür kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, Haut abziehen, Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entkernen. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden und zu der Tomatensoße geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss das Basilikum unterrühren.

Johann Lafer am 12. September 2008

Wild-Soße

Für 4 Personen

50 g Zucker	2 Schalotten	200 ml Portwein, rot
300 ml Rotwein, kräftig	500 ml Wildfond	4 Zweige Thymian
1 Orange, unbehandelt	2 Nelken	2 Wacholderbeeren
50 g Butter, kalt	25 g Bitterschokolade (90 %)	2 EL Butterschmalz

Für die Soße den Zucker in dieselbe Pfanne geben und darin karamellisieren lassen. Die Schalotten abziehen, klein würfeln und anschwitzen. Mit Portwein, Rotwein und Wildfond ablöschen. Zesten von der Orange reißen und zusammen mit Thymian, Nelke und Wacholder hinzugeben und einkochen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer würzen. Die kalte Butter in Würfeln sowie die Schokolade darin auflösen und unterrühren, bis eine sämige Soße entstanden ist.

Johann Lafer am 09. Oktober 2010

Suppen

Artischocken-Creme-Suppe mit gefüllten Mini-Paprika

Für 4 Personen

5 Artischocken	1 Zitrone	2 Schalotten
2 EL Rapsöl	700 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
100 g Instant-Couscous	1 Zwiebel, rot	3 Zehen Knoblauch
2 EL Balsamico bianco	200 g Feta	40 g Pinienkernen
0,5 Bund Basilikum	12 Paprikaschoten	80 ml Olivenöl
Zimtpulver	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Artischocken putzen. Den Strunk herausdrehen, das obere Drittel der Blüte und die holzigen äußeren Blätter abschneiden. Mit einem kleinen scharfen Messer alle holzigen Teile entfernen. Das Heu mit einem Löffel herauskratzen. Die Zitrone auspressen und die Böden mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und zwei Knoblauchzehen abziehen, klein würfeln und im Rapsöl anschwitzen. Anschließend die Artischockenwürfel zufügen und drei Minuten andünsten. Den Suppenansatz mit 500 Milliliter Gemüsefond ablöschen. Die Sahne dazu gießen und anschließend das Ganze einmal aufkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel 18 Minuten bei milder Hitze garen. Sobald die Artischocken weich sind, alles mit einem Pürierstab fein pürieren, durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen und mit Hilfe einer Suppenkelle durch das Sieb streichen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Paprikafüllung die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Das Basilikum abzupfen und fein hacken. Die übrige Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen. Den Couscous einstreuen, durchrühren, den Topf vom Herd ziehen und etwa vier Minuten ziehen lassen. Nun 30 Milliliter Olivenöl in einem weiteren Topf erhitzen. Die Zwiebel und die übrige Knoblauchzehe abziehen, klein würfeln, im Olivenöl andünsten und den Couscous zugeben. Mit Aceto balsamico ablöschen und mit dem zuvor zerbröckelten Feta, den Pinienkernen und zwei Esslöffeln des Basilikums unter den Couscous heben. Abschließend das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die kleinen Paprikaschoten im Ganzen zwei Minuten garen, kalt abschrecken und die Deckel abschneiden. Die Kerngehäuse entfernen und die Schoten mit der vorbereiteten Masse füllen. Danach die Deckel wieder daraufsetzen. Die Schoten in eine Auflaufform oder auf ein Backblech setzen, mit dem übrigen Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze im Backofen auf mittlerer Schiene circa neun Minuten überbacken. Die Suppe zusammen mit den Minipaprika anrichten und servieren.

Johann Lafer am 11. September 2010

Holsteinische Champagner-Kartoffel-Suppe mit Knurrhahn

Für 4 Personen

600 g Heidekartoffeln	2 Schalotten	3 Zehen Knoblauch
110 g Butter	1 Limette, unbehandelt	700 ml Geflügelfond
200 ml Champagner	1 Knurrhahn	60 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Scheiben Toastbrot	1 Ei
50 g Okraschoten	Pfeffer	Schnittlauch
Muskatnuss	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Beides zusammen mit den Kartoffeln in 30 Gramm heißer Butter anschwitzen. Mit Geflügelfond und 150 Milliliter Champagner ablöschen. Einmal aufkochen lassen und etwa 20 Minuten weich garen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Den Saft der Limette auspressen und die Schale abreiben. Einen Teil der Kartoffeln beiseite legen. Die restlichen Kartoffeln mit einer Gabel grob zerdrücken. Anschließend durch ein Sieb passieren und in den Topf zurück geben. Nochmals aufkochen, mit Limettensaft, etwas Butter und 50 Milliliter Champagner abschmecken. Den Knurrhahn filetieren und entgräten. Die Filets jeweils halbieren. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in 30 Milliliter heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Zwei Knoblauchzehen und Thymian mit in das Bratfett geben. Das Toastbrot entrinden und fein mahlen. Die restliche Butter schaumig schlagen, Toastbrot und Eigelb zufügen und die Masse mit Salz, Pfeffer und fein abgeriebener Limettenschale abschmecken. Die Gratiniermasse auf den Filets verteilen und im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten überbacken. Die Okraschoten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. 30 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Okraschoten darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten, die Okraschoten und Kartoffelwürfel hinein geben und jeweils ein Fischfilet darauf anrichten. Nach Belieben mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Johann Lafer am 10. Dezember 2010

Kartoffel-Pastinaken-Suppe mit Leberwurst-Crostini

Für 4 Personen

150 g Leberwurst, fein	300 g Kartoffeln, mehlig	200 g Pastinaken
3 Schalotten	1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Baguette
1 Zehe Knoblauch	0,5 Chilischote	50 g Butter
20 ml Olivenöl	700 ml Gemüfefond	50 g Sahne
1 Zweig Majoran	0,5 Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Pastinaken, zwei Schalotten und die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Pastinaken und das Gemüse darin anschwitzen. Anschließend den Gemüfefond angießen und die Suppe zehn Minuten köcheln lassen. Wenn die Kartoffeln und Pastinaken weich sind, das Ganze in einen Glasmixer geben und fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb in den Topf zurück gießen, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Sahne steif schlagen, kurz vor dem Servieren in die Suppe geben und mit einem Pürierstab nochmals schaumig aufmixen. Für die Croutons das Baguette in dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne goldgelb rösten. Die Leberwurst mit einer Gabel zerdrücken. Die übrige Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Majoranblättchen abzupfen und klein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und fein würfeln. Das Ganze mit der Leberwurst vermengen und auf die Brotscheiben streichen. Anschließend die Brotscheiben im Backofen drei Minuten überbacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die heiße Suppe in tiefe Teller füllen, mit den Crostini servieren und mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Johann Lafer am 09. Januar 2010

Safran-Blumenkohl-Schaum-Suppe mit Crevetten

Für 2 Personen

400 g Blumenkohl	200 g Crevetten, gekocht	1 Zitrone, unbehandelt
2 Schalotten	75 ml Weißwein	350 ml Gemüfefond
2 Zweige Koriander	6 Safran-Fäden	1 EL Crème-fraîche
75 ml Sahne	20 g Butter	2 EL Rapsöl
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Blumenkohl vom Grün befreien und in kleine Röschen zerteilen. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und zusammen mit dem Kohl und den Safran-Fäden in heißem Rapsöl farblos anschwitzen. Mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und mit dem Gemüfefond und der Sahne auffüllen. Die Suppe bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend etwa ein Viertel der Röschen aus der Suppe nehmen und als Einlage für später reservieren. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte pressen. Die restlichen Röschen mit samt der Suppe in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Butter in einer Pfanne schmelzen, Blumenkohlröschen und Crevetten darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in tiefe Teller verteilen. Crème-fraîche zur Blumenkohlsuppe geben und diese schaumig aufmixen. Die Suppe anrichten und mit etwas frisch gezupftem Koriander bestreuen.

Johann Lafer am 12. Februar 2010

Zitronengras-Schaum-Suppe mit Garnelen-Stäbchen

Für 4 Personen

1 Stange Lauch	4 Stangen Zitronengras	0,5 TL Koriandersamen
5 Pfefferkörner, schwarz	70 ml Sesamöl	250 ml Kokosmilch
700 ml Geflügelfond	2 Karotten	1 Schote Paprika, rot
1 Schote Paprika, gelb	50 g Zuckerschoten	250 g Riesen-Garnelen
20 g Ingwer	1 Schote Chili	40 ml Sojasoße
1 EL Speisestärke	8 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Ei
1 Limette, unbehandelt	80 g Butterwürfel, kalt	Sahne
Koriandergrün	Fett	Chili
Salz	Pfeffer	

Den Lauch putzen, waschen und grob würfeln. Das Zitronengras mit einem Plattierisen anklopfen und grob schneiden. Lauchwürfel, Zitronengras, Koriander- und Pfefferkörner in 40 Milliliter heißem Sesamöl anschwitzen. Mit Kokosmilch und Geflügelfond ablöschen und aufkochen. Bei milder Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen. Die Suppe durch ein Sieb gießen, nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Chili aus der Mühle und Limettensaft- und abrieb abschmecken. Kalte Butterwürfel zugeben und die Suppe sämig aufmixen. Zuletzt mit zwei Esslöffeln geschlagener Sahne verfeinern. Die Karotten und die Paprikaschoten schälen und putzen, zusammen mit den Zuckerschoten in dünne Streifen schneiden und im restlichen Sesamöl ein bis zwei Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit die Garnelen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Mit frisch geriebenem Ingwer, Chiliwürfeln, Salz, Pfeffer und Sojasoße abschmecken. Speisestärke untermischen. Die Frühlingsrollenteigblätter auslegen und am unteren Rand eine dünne Bahn Garnelenmasse auftragen. Die Ränder mit Eiweiß einstreichen und die Blätter straff aufrollen. Im heißen Fett goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die Suppe in Schalen füllen, Gemüsestreifen hinein geben, mit frischem Koriandergrün bestreuen. Die Garnelenstäbchen auf den Rand der Suppenschale legen und servieren.

Johann Lafer am 26. November 2010

Zuckermelonen-Suppe mit Tandoori-Spießen

Für 4 Personen

1 TL Pfefferkörner, schwarz	100 g Naturjoghurt	100 g Schattenmorellen mit Saft
3 Hühnerbrustfilets	100 g Joghurt	2 TL Tandoori-Paste
2 Limetten, unbehandelt	1 Schote Vanille	400 ml Weißwein, trocken
100 g Zucker	1 Zuckermelone	30 ml Olivenöl
10 Eiswürfel	0,5 Bund Koriander	Salz
Pfeffer		

50 Gramm Schattenmorellen abtropfen lassen, 50 Milliliter Kirschsaff abmessen. Beides in ein hohes Gefäß geben und zu Kirschmus pürieren. Die Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, im Mörser zerstoßen und mit Naturjoghurt und Kirschpüree mischen. Mit Salz würzen, in einen Eiswürfelbehälter füllen und mindestens eine Stunde ins Gefrierfach legen. Die Hühnerbrüste längs in dünne Streifen schneiden und auf Holzspieße stecken. Die Schale einer halben Limette abreiben und den Saft pressen. Den Joghurt mit der Tandoori-Paste vermengen, mit Limettensaft und -schale würzen. Die Hühnerspieße damit einstreichen und 20 Minuten im Kühlschrank marinieren. Mit einem Sparschäler die Schale der übrigen Limette dünn abschälen und den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Weißwein, Zucker, Limettensaft und -schale, Vanillemark und die ausgekrazte Schote in einen Topf geben und aufkochen. Bei milder Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Zuckermelone halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in einen Glasmixer geben. Den Sirup durch ein Sieb dazugießen und alles fein pürieren. Die Melonensuppe bis zum Anrichten kühl stellen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Spieße von allen Seiten zwei bis drei Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe mit einigen Eiswürfeln nochmals aufmixen und in gekühlte Gläser füllen. Jeweils ein bis zwei Würfel Pfefferjoghurt in jedes Glas geben und die Spieße darüberlegen. Nach Belieben mit etwas Koriander garnieren.

Johann Lafer am 03. Juli 2010

Vegetarisch

Basilikum-Panna-Cotta, Kirsch-Tomaten und Mozzarella

Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine, weiß	430 ml Schlagsahne	1 Topf Basilikum
1,5 EL Zucker	3 EL Balsamico bianco	300 g Kirschtomaten
12 Kugeln Mini-Mozzarella	50 g Mehl	1 Ei
100 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer
Fett		

Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Blättchen des Basilikums abzupfen, dabei einige Blätter für die Dekoration beiseite legen. Etwa zwei Drittel der Sahne mit dem Basilikum in einer Küchenmaschine fein pürieren. Von der verbliebenen Sahne 30 Milliliter aufbewahren, den Rest erwärmen. Die Gelatine in der warmen Sahne auflösen und unter die Basilikumsahne rühren. Mit Salz, Pfeffer, einem halben Esslöffel Zucker und zwei Esslöffeln Balsamico abschmecken. Nun die Sahnemischung auf Eiswasser unter Rühren abkühlen lassen, bis sie leicht dicklich wird. Die Mischung anschließend auf vier gekühlte flache Teller verteilen und 30 Minuten kalt stellen. Die Kirschtomaten waschen. Einen Esslöffel Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen und die Tomaten darin unter Schwenken aufplatzen lassen. Das Ganze mit einem Esslöffel Balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Die zuvor aufbewahrte Sahne leicht anschlagen und mit dem Ei verquirlen. Die Mozzarellakugeln nun zuerst in Mehl, dann in der Ei-Sahne wenden und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Das Fett erhitzen und die Kugeln darin ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Die Tomaten und den Mozzarella mit der Basilikum-Panna-Cotta zusammen anrichten. Mit frischem Basilikum garnieren.

Johann Lafer am 31. Juli 2010

Kernöl-Pasta mit Kürbis-Bolognese

Für 4 Personen

150 g Mehl	150 g Hartweizengrieß	4 Eier (Kl. M)
1 EL Kernöl	2 Zehen Knoblauch	1 Zwiebel
1 Hokkaido-Kürbis, klein	2 EL Olivenöl	2 EL Tomatenmark
100 ml Gemüsefond	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
50 g Kürbiskerne	1 Paprika, rot	30 g Butter
Salz	Pfeffer, weiß	Zucker
Mehl	Kernöl	

Mehl, Grieß und einen gestrichenen Teelöffel Salz in einer großen Knetschüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Vier Eier mit einem Esslöffel Kernöl verquirlen und in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen, dabei das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig mindestens zehn Minuten mit den Händen kräftig kneten (oder fünf Minuten in der Küchenmaschine). Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln oder raspeln. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Gemüse- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Tomatenmark zufügen und mit dem Gemüse zusammen anrösten. Anschließend mit Gemüsefond aufgießen. Die Thymian- und Rosmarinzweige dazugeben und die Soße offen 10 bis 15 Minuten einkochen lassen. Danach die Kräuter wieder entfernen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und grob hacken. Nun den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu langen Bahnen ausrollen und zu Bandnudeln schneiden. Diese in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen und anschließend abgießen. Die Paprikastreifen in der Butter anschwitzen und die Bandnudeln zugeben. Die Pasta mit den Kürbiskernen mischen und mit einigen Tropfen Kernöl beträufeln. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Bolognese anrichten.

Johann Lafer am 20. November 2010

Kichererbsen-Bällchen mit dreierlei Dips

Für 4 Personen

Kichererbsen-Bällchen:

400 g Kichererbsen, vorgegart	200 g Bohnen, weiß, vorgegart	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	3 Stängel Petersilie, glatt	1 TL Backpulver
80 g Semmelbrösel	40 g Speisestärke	2 Eier
50 g Sesam	100 g Panko	1 Gewürzmühle
1 Stange Zimt	Kreuzkümmel	Chili (getrocknet)
Koriandersamen	Salz	Pfeffer
Fett		

Dip 1:

150 g Naturjoghurt	3 Stiele Minze	1 Zitrone, unbehandelt
Salz	Pfeffer	Zucker

Dip 2:

150 g Mangopüree	2 Frühlingszwiebeln	1 Schote Chili, klein, rot
Salz	Pfeffer	

Dip 3:

100 g Schmand	0,5 Bund Kerbel	1 Orange, unbehandelt
1 Bund Koriander	1 TL Paprika, edelsüß	1 Schote Paprika
Öl	Chili	Salz
Pfeffer		

Kichererbsen-Bällchen:

Die Gewürzmühle mit Zimt, Kreuzkümmel, Chili, Koriandersamen, Salz und Pfeffer füllen. Kichererbsen und Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen, anschließend in einer Küchenmaschine fein pürieren und in eine Schüssel geben. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und klein hacken. Alles zum Püree geben. Mit der Gewürzmischung und Salz abschmecken. Backpulver, Semmelbrösel, Speisestärke und Eigelb zufügen. Gründlich mischen und zu walnussgroßen Bällchen formen. Panko und Sesam mischen, die Bällchen darin wälzen und im heißen Fett goldgelb ausbacken.

Dip 1:

Joghurt mit fein geschnittener Minze, abgeriebener Schale und dem Zitronensaft mischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Dip 2:

Mangopüree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebel putzen, waschen und klein schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Beides unter das Mangopüree rühren.

Dip 3:

Die Paprikaschote putzen und in Würfelchen schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikawürfel anbraten und zur Seite stellen. Kerbel abbrausen, trocken schütteln, fein hacken. Orangenschale dünn abreiben, Saft auspressen. Zusammen mit dem Kerbel, Paprikapulver und den Paprikawürfeln unter den Schmand mischen und ebenfalls mit Salz, Chili, Paprikapulver und Pfeffer abschmecken. Die ausgebackenen Bällchen mit den drei Dips zusammen servieren, mit einigen Korianderblättchen garnieren.

Johann Lafer am 04. Juni 2010

Parmesan-Blinis und süß-scharfe Ingwer-Brombeeren

Für 2 Personen

40 g Parmesan	1 Chilischote	50 g Salatblätter
100 g Brombeeren	1 EL Rotweinessig	1 EL Blütenhonig
2 Eier	2 EL Mehl	1 TL Backpulver
10 g frischer Ingwer	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Butterschmalz
Salz	weißer Pfeffer	

Ein Ei trennen. Anschließend den Parmesan reiben und mit einem Ei, dem Eigelb, Mehl und Backpulver verrühren und den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Die Brombeeren abbrausen und verlesen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und eine Chilihälfte in Streifen schneiden. Den Ingwer fein reiben und zusammen mit dem Honig und dem Chili in einem Topf erwärmen. Das Ganze mit dem Essig ablöschen und die Brombeeren in dem entstandenen Sirup glasieren. Anschließend den Sirup mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Parmesanteig portionsweise kleine Blinis goldbraun ausbacken. Die Salatblätter mit den Brombeeren und den Parmesan-Blinis auf Tellern anrichten und mit dem Sirup garnieren.

Johann Lafer am 20. August 2010

Pfannkuchen-Säckchen aus dreierlei Kürbis

Für 4 Personen

250 ml Milch	2 Eier (Größe M)	60 g Kürbiskerne
2 TL Zucker	120 g Mehl	500 g Muskatkürbis
200 ml Weißwein	200 ml Sahne	250 g Ricotta
200 g Feldsalat	30 ml Weißweinessig	40 ml Kürbiskernöl
2 EL Butterschmalz	0,5 Bund Schnittlauch	Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer	Chili
Muskatnuss		

Die Milch mit den Eiern, 30 Gramm Kürbiskernen, einer Prise Salz, einem Teelöffel Zucker und 120 Gramm Mehl in einem Mixbecher fein pürieren. 20 Milliliter Kürbiskernöl unterrühren. Anschließend den Teig zehn Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit den Kürbis schälen, grob würfeln und mit Weißwein, einer Prise Salz und einer Prise Zucker weichdünsten. Die Sahne in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Nun das weiche Kürbisfleisch mit der eingekochten Sahne fein pürieren und das Ganze in eine Schüssel geben. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Chili würzen. Nachfolgend den Ricotta untermischen und zu einer glatten Crème verrühren. Abkühlen lassen. In einer Pfanne das Butterschmalz zerlassen. Nun aus dem Pfannkuchenteig sechs bis acht dünne Pfannkuchen backen, dabei den Teig jeweils mit einigen Kürbiskernen bestreuen. Auskühlen lassen. Den Feldsalat waschen, trockenschleudern und mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und 20 Millilitern Kürbiskernöl marinieren. Den Feldsalat auf einer Platte verteilen. Die Pfannkuchen zusammen mit dem Kürbispüree dekorativ auf dem Salat anrichten. Für die Säckchen jeweils einen Esslöffel Püree in die Mitte des Pfannkuchens geben, diesen oben zusammenfassen und mit einem Schnittlauchhalm zubinden. Abschließend mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 06. November 2010

Spitzkohl-Roulade mit Couscous und Kokos-Schaum

Für 4 Personen

1 Spitzkohl	3 Nelken	3 Sternanis
5 Kapseln Kardamom	1 Stange Zimtstange	1 Schote Chili, klein, getrocknet
300 ml Geflügelfond	250 g Couscous	1 Paprika, rot
100 g Zuckerschoten	50 g Mais	30 g Pinienkerne
30 g Rosinen	6 EL Olivenöl	50 g Butter
2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	2 EL Kokosflocken
100 ml Kokosmilch	150 g Schmand	Salz
Pfeffer	Chili	Gartenkresse

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Spitzkohl waschen, die äußeren Blätter abschneiden und den Strunk kreisrund heraus schneiden. Circa acht große Blätter abnehmen, flach auslegen und falls nötig die Reste des Strunks entfernen. Die Blätter etwa zwei Minuten blanchieren, anschließend kalt abschrecken. Kardamom, Nelken, Zimtstange, Sternanis und Chilischote im Mörser grob zerstoßen und in ein Teesieb geben. 250 Milliliter Geflügelfond mit den Gewürzen aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Den Fond anschließend nochmal aufkochen und über den Couscous gießen. Fünf Minuten ausquellen lassen, mit einer Gabel auflockern und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Paprika waschen, schälen und klein würfeln. Die Zuckerschoten abbrausen und klein würfeln. Den Mais unter kaltem Wasser abspülen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und klein würfeln. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch gemeinsam mit dem Gemüse, den Pinienkernen und Rosinen anbraten. Den Couscous zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen. Zwei bis drei Esslöffel Gewürzcouscous auf ein Spitzkohlblatt geben, die Seiten leicht einschlagen und von unten nach oben einrollen. Die Rouladen mit Küchengarn fixieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Butter in die Pfanne geben und die Rouladen damit glasieren. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die restliche Schalotte und den restlichen Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit den Kokosflocken anschwitzen. Den übrigen Gemüsefond und die Kokosmilch angießen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Schmand zugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Jeweils zwei Rouladen in einen tiefen Teller geben, zwei große Esslöffel Kokosschaum darüber geben und mit Gartenkresse garnieren.

Johann Lafer am 10. April 2010

Süße Weihnacht-Calzone mit Lebkuchen-Soße

Für 2 Personen

50 ml Sahne	50 g Nougat	50 g Schokolade, weiß
1 TL Lebkuchengewürz	6 Walnusskerne	1 Banane
1 Apfel	1 Birne	1 Packung Pizzateig
2 EL Milch	1 EL Puderzucker	1 TL Zimtpulver

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Sahne in einem Topf erwärmen, das Nougat und die weiße Schokolade in Stücke brechen und darin auflösen. Das Lebkuchengewürz dazugeben und einrühren. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Den Apfel und die Birne waschen, schälen, entkernen und jeweils die Hälfte des Fruchtfleischs würfeln. Die Walnüsse grob hacken. Den Pizzateig aufrollen und halbieren. Die Früchte mit den Walnüssen mischen und auf den beiden Teigstücken verteilen. Die Ränder mit etwas Milch einstreichen, den Teig zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken. Die Calzone auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für circa 25 Minuten in den Ofen geben. Den Puderzucker mit dem Zimt mischen, die fertig gebackene Calzone damit bestreuen und mit der Lebkuchensoße anrichten.

Johann Lafer am 23. Dezember 2009

Zitronen-Gnocchi mit Pfifferlingen und Estragon

Für 4 Personen

Zitronengnocchi:

2 Zitronen, unbehandelt	500 g Kartoffeln, mehlig	250 g Ricotta
150 g Mehl	2 Eigelb	Salz
Muskat		

Pfifferlinge:

400 g Pfifferlinge	3 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
30 ml Olivenöl	50 ml Cognac	200 ml Kalbfond
100 ml Sahne	0,5 Zitrone	50 ml Sahne
3 Tomaten	4 Zweige Estragon	Salz, grob
Pfeffe, weiß		

Zitronengnocchi:

Die Schale der Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dämpftopf weich garen. Die noch warmen Kartoffeln, zwei mal durch eine Kartoffelpresse drücken. Ricotta, Mehl, Eigelb und Zitronensaft- und schale zugeben. Mit Salz und Muskat würzen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Daraus circa zwei Zentimeter große Kugeln formen und diese mit einer Gabel flach drücken. Gnocchi in leicht köchelndem Salzwasser circa sechs Minuten garen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.

Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge gründlich putzen, Schmutz mit einem Pinsel entfernen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pfifferlinge in dem Olivenöl anschwitzen, Knoblauch und Schalotten zugeben und kurz mitdünsten. Die Pfifferlinge wieder heraus fischen, damit sie nicht zu weich werden. Knoblauch und Schalotten mit Cognac ablöschen und mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Die Soße etwas einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saft der Zitrone auspressen und die Soße damit abschmecken. Die Pfifferlinge erst kurz vor dem Servieren wieder in die warme Soße tun. Die Haut der Tomaten einritzen und in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Filets in Würfel schneiden. Die Zitronengnocchi zu den Pfifferlingen geben und darin erwärmen. Zuletzt Estragon und Tomatenwürfel unterrühren und in tiefen Tellern servieren.

Johann Lafer am 27. November 2009

Verschiedenes

Koriander-Pesto

Für 4 Personen

1 Zehe Knoblauch	50 g Macadamianüsse	80 g Koriander, frisch
100 ml Olivenöl	30 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Den Knoblauch abziehen und in grobe Würfel schneiden. Die Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei öfter umrühren, da sie leicht anbrennen. Anschließend abkühlen lassen. Den Koriander abbrausen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Den Knoblauch, die Macadamianüsse, den Koriander und das Olivenöl in einer Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verarbeiten. Anschließend den Parmesan fein reiben, untermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Johann Lafer am 27. März 2010

Vorspeisen

Kräuter-Schmarrn asiatisch mit Koriander-Schaum und Speck

Für 2 Personen

10 Shiitake Pilze	4 Scheiben Bacon	2 Stangen Frühlingszwiebeln
1 rote Chilischote	10 g Ingwer	2 Eier (M)
115 ml Milch	60 g Mehl	1 El saure Sahne
1 El Oystersoße	1 El Butterschmalz	25 g Butter
1 Bund Koriander	50 g Crème-fraîche	1 Limette
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Bacon fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Shiitake in Streifen schneiden. Eine halbe Chilischote entkernen und klein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Eier trennen. Eigelb mit 65 ml Milch, Mehl, saurer Sahne und Oystersoße verrühren. Mit Salz, Pfeffer würzen. Eiweiß und eine Prise Salz steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen, Bacon darin anbraten. Shiitake, Frühlingszwiebeln, Chili und Ingwer zugeben und zwei Minuten anschwitzen. Den Teig darauf verteilen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben und den Schmarren 8-12 Minuten fertigbacken. Mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. Butterflocken darüber verteilen und den Schmarren darin schwenken. Ein halbes Bund Koriander abbrausen, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Eine halbe Limette auspressen. Limettensaft zusammen mit Crème-fraîche und der restlichen Milch in eine hohe Tasse geben. Mit einem elektrischen Milchaufschäumer schaumig aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schmarren servieren.

Johann Lafer am 07. Januar 2010

Wild

Glasierte Wachteln mit Couscous auf Cranberry-Spitzkohl

Für 4 Personen

4 Wachteln	1 Spitzkohl	150 g Couscous
30 g Pinienkerne	2 Schalotten	1-2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Petersilie, glatt
350 ml Geflügelfond	3 EL Senf, fruchtig	50 ml Olivenöl
50 g Cranberries	50 g Akazienhonig	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Wachteln waschen, trocken tupfen, das Rückgrat mit einer Schere herausschneiden und die Wachteln platt drücken. 30 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wachteln zusammen mit den Thymian- und Rosmarinzweigen und sechs Knoblauchzehen darin anbraten. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben. Die Haut der Wachteln mit dem fruchtigen Senf einstreichen, im Backofen etwa 20 Minuten knusprig backen und anschließend die Wachteln mit Salz und Pfeffer würzen. Den Couscous mit dem heißen Geflügelfond begießen und den Couscous fünf Minuten ausquellen lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern. Den Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und den restlichen Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen. Anschließend zum Spitzkohl zugeben und darin anschwitzen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Couscous zum Spitzkohl geben und kurz erwärmen. Die Petersilienblätter abzupfen, einen Zweig übrig lassen und den Rest klein hacken. Honig und Cranberries in einem Topf erwärmen, Pinienkerne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Petersilie zugeben. Den Spitzkohl und den Couscous auf Tellern anrichten, die Wachteln halbieren und darauf setzen. Mit dem Cranberry- Honig beträufeln und mit den übrigen Blättern Petersilie garniert servieren.

Johann Lafer am 23. Januar 2010

Reh-Rücken Baden-Baden

Für 4 Personen

Preiselbeergelee:

0,5 Zitrone, unbehandelt	300 g Preiselbeeren	50 g Zucker
4 – 5 Agar-Agar	Chili	Salz

Birnen:

4 Mini-Birnen, frisch	0,5 Zitrone, unbehandelt	50 g Zucker
200 ml Weißwein, trocken	2 Sternanis	Essig

Rehrücken:

1 Rehrückenfilet, 800 g	2 EL Rapsöl	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	4 Wacholderbeeren	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	Salz	Pfeffer

Pfifferlingstatar:

400 g Pfifferlinge	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
30 g Butter	0,5 Bund Schnittlauch	2 EL Crème-fraîche

Preiselbeergelee: Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Preiselbeeren waschen, verlesen und mit dem Zucker, Zitronensaft und –schale in einen Topf geben. 300 Milliliter Wasser zufügen und aufkochen. Zehn Minuten köcheln lassen, abpassieren und 250 Milliliter Saft abmessen. Mit Salz und etwas gemahlenem Chili abschmecken. Drei Esslöffel Flüssigkeit abnehmen, abkühlen lassen und mit dem Agar-Agar verrühren. Die restliche Flüssigkeit aufkochen, Agar-Agar-Mischung einrühren und zwei Minuten kochen lassen. Preiselbeergelee in eine flache Form gießen und kalt stellen.

Birnen: Die Birnen waschen, schälen und das Kerngehäuse mit Hilfe eines kleinen Kugelausstechers von der Blüte her entfernen. Zitrone auspressen und die Birnen damit beträufeln. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Weißwein und einem Spritzer Essig ablöschen und aufkochen lassen. Die Birnen und zerstoßene Sternanis zugeben und fünf bis acht Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Rehrücken: Rehrückenfilet von allen Seiten salzen und pfeffern. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Rehrückenfilet darin anbraten, dabei Rosmarin, Thymian, angeprückelte Wacholderbeeren, ungeschälte, halbierte Schalotten und Knoblauch mit ins Bratfett geben. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Pfifferlingstatar: Die Pfifferlinge putzen, mit einer Pilzbürste gründlich reinigen und klein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Pfifferlinge darin kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit Crème-fraîche unter die angebratenen Pfifferlinge rühren. Preiselbeergelee in Quadrate schneiden. Die Birnen aus dem Sud heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Rehfilet in Tranchen schneiden und nochmals mit etwas Salz auf der Schnittfläche würzen. Das Pfifferlingstatar in einem Ring (etwa fünf Zentimeter) anrichten, das Rehfilet darauf setzen. Einen Würfel Preiselbeergelee daneben anrichten und eine Birnen auf das Gelee geben. Mit zwei Schnittlauchhalmen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 17. September 2010

Rosa Reh-Rücken mit Maronen-Pfannkuchen und Birnen

Für 4 Personen

Für die Maronenpfannkuchen:

25 g Butter	70 g Mehl	60 g Maronemehl
250 ml Milch	2 Eier (Kl. M)	1 Prise Zucker
Salz		

Für die Birnen:

4 Birnen	1 Zitrone, unbehandelt	50 g Zucker
50 g Honig	150 ml Weißwein, trocken	2 Sternanis
1 Stange Zimt		

Für den Rehrücken:

1 Rehrückenfilet, pariert	2 EL Rapsöl	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	4 Wacholderbeeren	1 Orange, unbehandelt
2 Zehen Knoblauch	Salz	Pfeffer

Für die Wildsoße:

50 g Zucker	2 Schalotten	200 ml Portwein, rot
300 ml Rotwein, kräftig	500 ml Wildfond	4 Zweige Thymian
1 Orange, unbehandelt	2 Nelken	2 Wacholderbeeren
50 g Butter, kalt	25 g Bitterschokolade (90 %)	2 EL Butterschmalz

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Maronenpfannkuchen die Butter schmelzen. Mehl, Maronemehl, Milch, Eier, Zucker und eine Prise Salz in einen hohen Becher geben, die flüssige Butter zufügen und mit einem Pürierstab glatt mixen. Den Teig durch ein feines Küchensieb in eine Schüssel gießen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Für die karamellisierten Birnen die Birnen waschen, trocknen, halbieren, entkernen und schälen. Die Zitrone auspressen und die Birnen mit dem Saft beträufeln. Anschließend den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Birnen darin anschwitzen, Honig zugeben, mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Den Sternanis und die Zimtstange zugeben und drei bis fünf Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Die Wacholderbeeren mit dem Stößel zerdrücken. Das Rehrückenfilet von allen Seiten salzen und pfeffern. Die Schale der Orange fein abreiben. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Rehrückenfilet darin anbraten, dabei Rosmarin, Thymian, angedrückte Wacholderbeeren, Orangenschale, ungeschälte, halbierte Knoblauchzehe mit ins Bratfett geben. Das Ganze auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 15 bis 20 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Für die Soße den Zucker in dieselbe Pfanne geben und darin karamellisieren lassen. Die Schalotten abziehen, klein würfeln und anschwitzen. Mit Portwein, Rotwein und Wildfond ablöschen. Zesten von der Orange reißen und zusammen mit Thymian, Nelke und Wacholder hinzugeben und einkochen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer würzen. Die kalte Butter in Würfeln sowie die Schokolade darin auflösen und unterrühren, bis eine sämige Soße entstanden ist. Das Butterschmalz schmelzen und eine flache beschichtete Pfanne dünn damit auspinseln. Etwas Maronenteig mit einer kleinen Schöpfkelle in die Pfanne geben, unter Schwenken den Teig verlaufen lassen und goldgelb backen. Die Pfannkuchen wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls goldgelb backen. Auf diese Weise acht Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen übereinander legen und warmhalten. Anschließend ausstechen, so dass vier kleine Türmchen entstehen. Danach auf Teller geben. Den Rehrücken in Stücke schneiden und mit der Soße und den Birnen neben den Pfannkuchen anrichten und servieren.

Johann Lafer am 09. Oktober 2010

Wachteln mit Pinienkern-Polenta und Rotwein-Butter

Für 4 Personen

30 g Pinienkerne	50 g Dörrobst, gemischt	4 Schalotten
5 Zehen Knoblauch	50 ml Olivenöl	100 ml Apfelsaft
4 Wachteln	50 g Honigsenf	1 Mango, reif
2 EL Mangopüree	1 TL Currypulver	100 g Polenta
110 g Butter, kalt	600 ml Geflügelfond	50 ml Sahne
4 Zweige Petersilie, glatt	750 ml Rotwein	2 EL Akazienhonig
1 Blatt Lorbeer	2 Zweige Estragon	Salz
Pfeffer	Chili	

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mango schälen und entkernen. Anschließend das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. 50 Gramm Mangowürfel abmessen und diese mit dem Honigsenf, Mangopüree und dem Currypulver vermischen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen und grob hacken. Das Dörrobst fein würfeln. Zwei Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. 20 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten mit dem Knoblauch mit Dörrobst anschwitzen. Den Apfelsaft angeben. Das Lorbeerblatt fein schneiden und zusammen mit dem Mangosenf zugeben. Das Ganze sämig einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und anschließend abkühlen lassen. Nun die Wachteln mit dem Dörrobst füllen. Zwei Knoblauchzehen schälen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wachteln darin anbraten, dabei die Knoblauchzehen und den Estragon zugeben. Die Wachteln mit Honig beträufeln, danach alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben. Die Haut der Wachteln salzen und pfeffern und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten knusprig backen. Währenddessen die Polenta in 30 Gramm Butter anschwitzen, den Geflügelfond (Menge laut Packungsangabe) zugeben und unter Rühren aufkochen. Die Polenta bei milder Hitze ausquellen lassen. Nun die Sahne steif schlagen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Die gehackten Pinienkerne zur Polenta geben, ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und die geschlagene Sahne unterheben. Zuletzt die fein gehackte Petersilie zugeben. Die zwei verbliebenen Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, halbieren und zusammen mit dem Rotwein in einen Topf geben. Das Ganze aufkochen und bei milder Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die restliche eiskalte Butter in Würfeln nach und nach zugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. Abschließend die Wachteln mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Polenta anrichten. Mit der Rotweinbutter beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 30. Oktober 2010

Wurst-Schinken

Kartoffel-Schaum-Suppe mit Parmesan-Röllchen

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	0,5 Stange Lauch	300 g Kartoffeln, mehlig
80 g Butter	0,5 g Fäden Safran	1 Ltr. Gemüsefond
4 Strudelblätter	50 g Parmesan	100 ml Sahne
50 g Crème-fraîche	50 ml Weißwein	50 g Frühstücksspeck
0,5 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Lauch waschen, putzen und in circa zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen. Den Lauch und die Kartoffeln zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Ganze circa 20 Minuten weich kochen. Die restliche Butter im Topf schmelzen. Jeweils ein Strudelblatt auslegen und dünn mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Den Parmesan fein reiben und gleichmäßig darüber streuen. Die Strudelblätter dünn aufrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen etwa zehn Minuten backen. Die Speckscheiben in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kross braten. Das entstandene Fett abgießen. Die Suppe fein pürieren. Die Safran-Fäden zugeben und mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne, die Crème-fraîche und den Weißwein zufügen und nochmals aufkochen. Die Suppe kurz vor dem Servieren nochmals schaumig mixen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zuletzt die Kartoffelsuppe in Teller füllen, mit etwas Schnittlauch und den Speckwürfeln bestreuen und die Parmesanröllchen darauf verteilen.

Johann Lafer am 04. Dezember 2010

Pfirsich-Rosmarin-Focaccia, Roquefort, Pancetta-Bröseln

Für 4 Personen

150 g Pancetta, in Scheiben	50 g Butter	15 g Hefe, frisch
1 TL Zucker	5 EL Olivenöl	600 g Weizenmehl
4 Pfirsiche	1 Zitrone	150 g Roquefort
3 Zweige Rosmarin	Öl	Pfeffer, schwarz
Salz		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Pancetta klein würfeln und im Ofen zehn bis 15 Minuten trocknen. Anschließend abkühlen lassen und mit 100 Gramm Mehl mischen. Die Butter in kleinen Würfeln zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und zwischen den Fingern verreiben, bis kleine Brösel entstehen. Die Hefe in 300 Milliliter lauwarmes Wasser bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Den Zucker, zwei Esslöffel Olivenöl, eine Prise Salz und das übrige Mehl zufügen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in vier gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen. In der Zwischenzeit die Pfirsiche halbieren und entkernen. Die Zitrone auspressen. Die Pfirsichhälften in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Rosmarinnadeln vom Zweig streifen, den Roquefort zerbröckeln. Den Ofen nun auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Teigkugeln zu flachen, länglichen Fladen formen und nebeneinander auf ein gut geöltes Backblech legen. Die Teigfladen dicht mit den Pfirsichspalten belegen. Anschließend den Roquefort und den Rosmarin gleichmäßig darauf verteilen. Die Focaccia mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, etwas Salz und Pfeffer und die Pancetta-Brösel darauf streuen und im heißen Ofen etwa zehn bis zwölf Minuten lang backen.

Johann Lafer am 21. August 2010

Safran-Gnocchi a la Carbonara mit Kochschinken

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig	0,5 g Safran, gemahlen	150 g Mehl
2 Eier	100 g Parmesan	100 g Kochschinken
10 Blatt Salbei	150 g Champignons	2 EL Olivenöl
300 ml Sahne	150 ml Geflügelfond	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Danach die Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen. Die Eidotter mit dem Safran so lange verrühren, bis sich der Safran gelöst hat und unter Beigabe des Mehls zu einem glatten Teig vermischen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Zuletzt den Parmesan reiben und die Hälfte davon unterrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa zwei Zentimeter dicken Rollen formen. Mit einer bemehlten Teigkarte (oder dem Messerrücken eines dünnen Messers) in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Salzwasser in einem Topf zum leichten Kochen bringen und die Gnocchi hineingeben. Wenn die Gnocchi nach oben steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Den Schinken in Streifen schneiden, fünf Salbeiblätter fein hacken. Die Champignons mit einer Bürste reinigen, halbieren und zusammen mit den Schinkenstreifen im heißen Olivenöl anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die restlichen Salbeiblätter in Streifen schneiden, in die Pfanne geben und mit Sahne und Geflügelfond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun das Ganze auf dem Herd bei reduzierter Hitze zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Den übrigen Parmesan unterrühren. Gnocchi, Champignons und Schinken zugeben und unterschwenken. Die Gnocchi mit der Soße anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Johann Lafer am 31. Juli 2010

Toast Hawaii am Spieß mit Schinken

Für 4 Personen

Toast Hawaii:

1 Baguette	1 Ananas	300 g Emmentaler, am Stück
300 g gekochter Schinken	2 Eier	50 ml Sahne
80 g Mehl	120 g Semmelbrösel	8 Holzspieße
2,5 EL Butterschmalz		

Tomatensoße:

30 ml Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
3 EL Tomatenmark	30 g Zucker	40 ml Balsamico bianco
500 ml Tomatensaft	2 Zweige Thymian	5 Tomaten
10 Blättchen Basilikum	Salz	Pfeffer

Toast Hawaii:

Den rohen Baguette-Teigling für etwa eine Stunde in das Gefrierfach legen. Anschließend das angefrorene Brot der Länge nach in acht etwa zwei bis drei Millimeter dünne Scheiben schneiden (am besten mit der Aufschnittmaschine). Die Ananas mit einem Ananasschneider zerteilen und das Fruchtfleisch in große Stücke schneiden. Emmentaler und den gekochten Schinken ebenfalls in so große Stücke schneiden. Eier und geschlagene Sahne verquirlen. Käsestücke zuerst in Mehl wenden und dann durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen. Den Vorgang wiederholen und zuletzt in den Semmelbrösel wenden. Die Panade gut andrücken. Ananas-, Käse- und Schinkenstücke nun abwechselnd auf acht lange Holzspieße stecken und dabei die Brotscheiben zwischen den einzelnen Würfeln wellenartig auffädeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Spieße darin braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomatensoße:

Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben, leicht karamellisieren und mit Balsamico und Tomatensaft aufgießen. Thymianblätter von den Stielen zupfen, zugeben und die Soße einkochen lassen. Die Tomaten häuten. Dafür kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, Haut abziehen, Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entkernen. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden und zu der Tomatensoße geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss das Basilikum unterrühren. Die Spieße zusammen mit der Soße anrichten und servieren.

Johann Lafer am 12. September 2008

Wirsing-Quiche mit Muskat-Sabayon

Für 4 Personen

250 g Mehl	170 g Butter	120 g Quark
8 Eier	0,5 TL Salz	1 Wirsingkohl, a 500 g
2 Schalotten	50 g Bacon, in Scheiben	100 ml Milch
100 g Sahne	1 Limette	1 TL Currypulver
150 g Mozzarella	100 ml Weißwein	0,5 Bund Schnittlauch
1 Muskatnuss	Zucker	Mehl
Butter	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Mehl, 120 Gramm Butter, Quark, ein Ei und einen halben Teelöffel Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend in Klarsichtfolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Kohl putzen und die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Bacon ebenfalls fein würfeln. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und den Bacon, die Schalotten und den Kohl darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Eine Muffinform ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den kaltgestellten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Teig mit Hilfe von Ringen (acht Zentimeter Durchmesser) ausstechen und in die Mulden des Blechs legen. Die Ränder müssen gut mit dem Teig bedeckt sein. Die Limette halbieren und eine Hälfte pressen. Den Mozzarella halbieren und in Scheiben schneiden. Mit einem Pürierstab die Hälfte des Mozzarellas zusammen mit drei Eiern, Milch, Sahne, Limettensaft und dem Currypulver aufmixen. Den Guss anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kohl auf dem Teig verteilen und den Guss darüber geben. Mit jeweils einer Scheibe Mozzarella belegen. Nun die kleinen Quiches auf der mittleren Schiene circa 15 Minuten backen, anschließend die Temperatur auf 175 Grad reduzieren und circa sieben Minuten weiterbacken. Sollte die Oberfläche der Quiches vor Ende der Backzeit goldbraun sein, mit Alufolie abdecken und fertig backen. Für die Sabayon die übrigen Eier trennen. Die Eidotter in eine Schlagschüssel geben und mit einer Prise Salz, Zucker und Muskat würzen. Den Weißwein zugießen und alles über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die fertigen Quiches damit bestreuen. Abschließend mit der Sabayon beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 09. Januar 2010

Index

- Ananas, 11, 20
Apfel, 8, 126, 128, 140
Aprikosen, 6, 30
Artischocke, 47, 144
Aubergine, 2, 80, 103, 121
Auflauf, 7
Austern, 111
- Bacon, 172
Baiser, 6
Balsamico, 141
Bananen, 19
Beef, 116
Beeren, 7, 19, 26
Birne, 155
Birnen, 19, 32, 33
Biskuit, 6, 15, 18
Blumenkohl, 92, 126, 146
Bohnen, 77, 100, 102, 152
Bolognese, 89
Bouillabaisse, 41
Braten, 101
Bratklops, 88
Butter, 140, 141
- Carbonara, 170
Champignon, 140
Chili, 140, 141
Chinakohl, 77
Cordon-bleu, 66
Couscous, 2, 80, 144, 154, 162
Crêpe, 11
Crème, 10, 12
Curry, 140
- Doraden-Filet, 46
- Eier, 130, 151, 153
Eis, 6–9, 22, 31
Eisbein(Haxe), 136
Enten-Brust, 71, 73, 74, 77
Erbsen, 152
Erdbeeren, 6, 31, 32
- Feigen, 6
Fenchel, 62
Filet, 92–94, 100, 104, 116, 117, 120, 137
Fisch-Filet, 44, 61
Fisch-Stäbchen, 50
Fleisch, 100, 129, 133
Früchte, 12, 19
- Gans, 67, 84
Garnelen, 107, 112, 147
Geflügel, 145, 147, 148
Geschnetzeltes, 97
Gnocchi, 3, 156
Grütze, 23
Grapefruit, 12
Gurke, 56, 134
- Hähnchen, 82
Hähnchen-Brust, 78, 83
Hähnchen-Schenkel, 76
Hühnchen, 75
Hühner-Brust, 66, 67, 71, 73, 78, 80, 85
Hackfleisch, 88
Hecht, 47
Heidelbeeren, 12
Heilbutt, 45, 48, 50
Himbeeren, 15, 16, 25, 34
Huhn, 68, 84
Hummer, 109, 111
- Jakobsmuscheln, 113, 114
Johannisbeeren, 13, 14
- Käse, 131, 153
Kürbis, 51, 116, 129, 133, 151, 153
Kartoffel, 156
Kartoffeln, 2, 3, 128, 129, 145, 146
Keule, 100
Kirschen, 15, 35
Knödel, 36, 38, 84, 130, 136
Knoblauch, 141
Kohlrabi, 95
Kokos, 19, 22, 25, 147

Kotelett, 95
 Kräuter, 140
 Krebse, 106
 Kuchen, 153, 155

 Lachs, 101, 103, 128, 130, 132, 134
 Lachs-Filet, 51, 52, 54
 Lachs-Forelle, 40
 Lamm, 127
 Lauch, 49, 101, 109, 117, 137, 140, 147
 Limette, 140
 Linsen, 48, 51, 70, 119

 Möhren, 41, 43, 60, 67, 89, 95, 110, 118, 136,
 137, 147
 Mandeln, 14, 22, 25
 Mango, 10, 19, 34
 Maronen, 84, 164
 Mascarpone, 6, 28, 32
 Meeresfrüchte, 126, 146
 Melone, 148
 Mett, 172
 Mousse, 29
 Mozzarella, 150
 Muscheln, 110

 Nüsse, 158
 Nougat, 6
 Nudeln, 76, 78, 89, 110, 112, 151

 Obst, 141
 Ochse, 118
 Orangen, 6, 8, 12, 21, 23, 24, 31, 33

 Pancetta, 169
 Paprika, 2, 78–80, 93, 94, 103, 147, 151, 154
 Parfait, 34, 35
 Pastinaken, 113, 114, 118, 146
 Perlhuhn-Brust, 69, 72, 81
 Pesto, 158
 Pfannkuchen, 17, 153
 Pflirsich, 19
 Pilze, 49, 78, 92, 97, 140, 156, 160, 163, 170
 Pizza, 155
 Polenta, 104, 123, 165
 Poularden-Brust, 66, 79, 85

 Quark, 12, 15, 25

 Räucherfisch, 49, 53
 Rösti, 97, 113, 114, 129
 Rücken, 96, 97, 104

 Radicchio, 71, 74
 Radieschen, 3, 53, 120, 130, 132
 Ravioli, 73
 Reh-Rücken, 163, 164
 Reis, 45, 63, 69, 79, 82, 93
 Rettich, 3, 40, 53, 63, 120
 Riesen-Garnelen, 108
 Rind, 131
 Rinder-Hack, 89
 Roastbeef, 119, 122
 Rotbarbe, 41
 Rote-Bete, 46, 63, 108
 Rotkraut, 67
 Rotwein, 141
 Rucola, 44, 53, 61
 Rumpsteak, 123

 Sabayon, 13
 Saibling-Filet, 43, 55
 Salat, 3, 16
 Saltimbocca, 96
 Schinken, 170, 171
 Schmarrn, 21, 24
 Schnitzel, 103
 Schoko, 25, 33
 Scholle, 57
 Schoten, 42, 77–79, 82, 93, 126, 144, 145, 147,
 154
 Seeteufel, 58
 Seezunge, 52, 56, 59, 60
 Sellerie, 67, 79, 118, 136
 Sesam, 141
 sonstige, 126
 Sorbet, 18, 20, 26–28
 Spätzle, 2
 Spargel, 42, 59, 96, 97, 107, 112, 128
 Speck, 160, 168
 Spinat, 48, 52, 54, 76, 94, 130
 Spitzkohl, 81, 122, 154, 162
 Steak, 121
 Stelzen, 102
 Strudel, 30, 32
 Stubenküken, 68, 70
 Sushi, 55, 60

 Törtchen, 28, 29, 33
 Tarte, 11, 17
 Tatar, 61, 116
 Teig-Taschen, 73
 Thunfisch, 44, 61
 Tiramisu, 6

Tomaten, 141

Wachteln, 162, 165

Wein, 140, 141

Wild, 127, 141, 163, 164

Wirsing, 66, 172

Wolfsbarsch, 62

Wurst, 146

Zander-Filet, 42, 54, 62, 63

Zucchini, 2, 80, 103