

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Johann Lafer

2015-2016

130 Rezepte

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

Inhalt

Beilagen	1
Kartoffel-Rösti	2
Orangen-Spargel	2
Dessert	3
Apfel-Küchle mit Vanille-Sabayon, Cidre-Ingwer-Sorbet	4
Basilikum-Mousse, Erdbeeren und Holunder-Sorbet im Glas	5
Birnen-Carpaccio, Käse-Bällchen, Chili-Vanille-Schaum	6
Cranberry-Omelett mit Safran-Birnen und Quark-Eis	7
Erdbeer-Torte	8
Feigen-Zimt-Röllchen mit Portwein-Sabayon, Heidelbeeren	9
Frucht-Tarteletts	10
Früchte-Trifle mit Haselnuss-Creme	11
Gewürzfalafel auf Honig-Safran-Birnen-Scheiben, Sabayon	12
Ingwer-Zitronengras-Creme-brûlée mit Erdbeer-Salat	13
Kaiser-Schmarrn	14
Kleine Aprikosen-Strudel mit Mandel-Schaum	15
Kokos-Wan-Tan auf exotischem Salat mit Ingwer-Eis	16
Kürbiskern Creme brûlée, Gewürz-Aprikosen, Schilcher-Eis	17
Mango-Carpaccio mit Schoko-Kokos-Eis und Chili-Crumble	18
Mille feuille aus Erdbeeren und Basilikum	19
Mocca-Küchlein, Aprikosen-Ragout, Basilikum-Kresse-Creme	20
Ofenfrische Scones	21
Papaya-Tiramisu mit Kaffee-Sorbet	22
Parfait von Orangen-Thymian und Amarettini mit Himbeeren	23

Pistazien-Crêpe mit Beeren-Ragout	24
Powidl-Knödel mit Mohn-Schmelze und Vanille-Eis	25
Quark-Knödel mit Vanille-Sabayon und Erdbeer-Joghurt-Eis	26
Rhabarber Clafoutis mit weißem Schokoladen-Eis	27
Rotwein-Soufflé mit Passionsfrucht-Apfel-Ragout und Eis	28
Schoko-Blinis mit Quark-Schaum, exotischer Fruchtsalat	29
Schokoladen-Gewürz, Ananas-Ragout, Sauerrahm-Eis	30
Warme Schokoladen-Tarte mit Ananas-Kompott, Kokos-Eis	31
Zitronen-Brombeer-Tarte mit Rosmarin-Baiser	32
Zitronen-Kuchen mit Erdbeeren und weißer Schoko-Creme	33

Fisch **35**

Confiertes Wolfsbarsch-Filet, Fenchel-Orangen-Glasnudeln	36
Gebratener Skrei auf Rote Bete-Spitzkohl-Gemüse	37
Gratinierte Forellen-Filets auf Orangen-Spargel	38
Heilbutt im Bananen-Blatt mit Spargel-Zitrus-Couscous	39
Heilbutt-Filet auf Mango-Sellerie-Creme, Sellerie-Chips	40
Heilbutt-Filet in Kataifi auf Gurken-Mango-Salat	41
Kabeljau auf Fenchel, Safran-Schaum, Rosmarin-Kartoffeln	42
Knuspriges Sandwich vom Seeteufel, Spinat, Kürbis-Creme	43
Kokos-Thai-Curry, Seeteufel und gebratenem Basmati-Reis	44
Krosses Zander-Filet, Speck-Graupen, Meerrettich-Schaum	45
Makrelen-Filets auf Zwiebel-Kompott, Süßkartoffeln	46
Offene Lasagne von Seeteufel, Kohlrabi und Babyspinat	47
Piccata vom Seeteufel, Paprika-Salsa, Sojabohnen-Reis	48
Pochiertes Wolfsbarsch-Filet, Jasmin-Reis, Sesam Pak Choi	49
Sardinen-Satés, Koriander-Hollandaise, Romana-Salat	50
Seeteufel-Schaschlik auf gelben Passionsfrucht-Linsen	51
Seeteufel-Tandoori mit Sesam-Spinat und Glasnudeln	52
Seezunge auf Mandel-Püree, Petersilien-Butter und Rucola	53
Seezunge, braune Butter, Petersilien-Kartoffeln, Spinat	54
Seezungen-Röllchen mit Safran-Schaum, Bärlauch-Gnocchi	55
Spargel-Bouillabaisse mit Heilbutt	56
Steinbutt mit Kartoffel-Kruste und Schwarzwurzeln	57
Zander-Filet, Gemüse-Vinaigrette, Kartoffel-Chips	58

Geflügel	59
Backhendl von der Maispoularde, Kürbis-Püree, Feldsalat	60
Enten-Brust, Sellerie-Limetten-Püree, grüner Spargel	61
Gedämpftes Stubenküken, Gewürz-Reis, Gemüse-Vinaigrette	62
Maispoularden-Brust auf Haselnuss-Wirsing	63
Perlhuhn-Brust, Pfirsiche, Salbeischaum, Kartoffelspalten	64
Poularden-Röllchen auf Oliven-Risoni und Zitronen-Schaum	65
Steckrüben-Curry mit gebackenen Hähnchen-Bällchen	66
Hack	67
Kalb-Frikadellen mit Mayonnaise und Bratkartoffeln	68
Kalb	69
Kalb-Bäckchen mit Steinpilzknödeln und Wirsing	70
Kalb-Beinscheibe, Petersilienwurzel, Polenta-Croutons	71
Kalb-Filet auf Pfifferlings-Cranberry-Ragout mit Knödeln	72
Kalb-Gschnetzelttes, Kartoffel-Spargel-Rösti, Gurken-Salat	73
Mozzarella in Kalb-Kotelett, Frühlingsgemüse, Salat	74
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat	75
Zürcher Geschnetzelttes mit Kartoffel-Rösti	76
Lamm	77
Gekrätertes Lamm-Karree mit Rotwein-Feigen, Polenta	78
Lamm-Gulasch mit Couscous, Datteln und Granatapfel	79
Lamm-Karree mit Kräuter-Knödeln und Spargel	80
Lamm-Karree mit Kräuter-Kruste, Erbsen-Kartoffel-Püree	81
Lamm-Roulade, Oliven-Risotto, karamellisierte Tomaten	82
Lamm-Rücken-Filet mit Kräuter.Polenta und Chili-Aprikosen	83
Lamm-Rücken-Filet, Basmati-Gewürz-Reis, Ingwer-Spitzkohl	84
Lamm-Schnitzel auf Artischocken, Zucchini und Tapenade	85
Rotes Linsen-Curry mit gebackenen Lamm-Satés	86

Meer	87
Muschel-Pasta	88
Muschel-Ragout à la Creme mit Ricotta-Tomaten-Ravioli	89
Riesen-Garnelen auf Spargel-Rhabarber-Ragout, Spaghetti	90
Spargel-Consommé mit Garnelen-Maultaschen	91
Rind	93
Roastbeef mit Frankfurter grüner Soße, Bratkartoffeln	94
Roastbeef mit Sauce Tartare und Kartoffel-Gurken-Salat	95
Tagliata vom Rumpsteak mit Rübchen, Barolo-Risotto	96
Salat	97
Obst-Salat mit Seeteufel-Medaillons im Tempura-Mantel	98
Schwein	99
Asiatischer Schweine-Bauch, Zitrus-Karotten, Maronen	100
Iberico-Schweine-Kotelett mit Röstzwiebel-Kruste	101
Schweine-Filet mit Ingwer-Kartoffel-Stampf, Chili-Spinat	102
Soßen	103
Ananas-Salsa	104
Suppen	105
Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit Wachtel-Brust und Croutons	106
Pastinaken-Suppe mit Trüffel-Schaum, Pastinaken-Chips	107
Thaicurry-Suppe mit gebackenen Austern	108
Vegetarisch	109
Asiatisches Spargel-Curry	110
Gebackene Austernpilze auf Apfel-Granatapfel-Salat	111
Hausgemachte Tagliatelle mit Gemüse-Bolognese	112
Spargel mit Sauce Hollandaise	113
Verschiedenes	115
Dreierlei Sandwiches	116

Vorspeisen	117
Caesars Salad mit Garnelen-Samosas und Asia-Mayonnaise	118
Ceviche vom Seeteufel mit Tomaten-Brotchips, Ananas-Salsa	119
Ceviche von der Jakobsmuschel auf Karotten-Fenchel-Salat	120
Eclairs	121
Gegrillte Avocado mit Mango-Couscous und Rucola	122
Gurken-Joghurt-Mousse, Curry-Schaum, Nordseekrabben	123
Heilbutt-Carpaccio, Gewürz-Tomaten, Curry-Grissini	124
Jakobsmuscheln im Kokossud auf Glasnudel-Salat	125
Japanische Glasnudel-Suppe mit Entrecôte	126
Kalb-Filetscheiben, Kohlrabi-Spaghetti-Salat, Mayonnaise	127
Kaninchen-Satés auf Karotten-Salat mit Limetten-Dressing	128
Karotten-Orangen-Salat mit marinierten Riesen-Garnelen	129
Karotten-Walnuss-Salat mit gebackenen Stubenküken	130
Lachs-Frikadellen auf Gurken-Nudeln und Kartoffeln	131
Linsen-Salat mit Ziegen-Frischkäse und Granatapfel	132
Mais-Creme-Suppe mit Lamm-Saté	133
Marinierter Kabeljau auf Grapefruit-Saubohnen-Salat	134
Rinder-Tatar, Wachtel-Spiegelei, Brotchips, Spinat-Salat	135
Roh marinierter Fenchel, Saibling-Tatar, Tatar-Praline	136
Schwarzwurzel-Maronen-Tatar, Wachtel-Brust und Chutney	137
Spargel-Tomaten-Salat mit gebackenen Tomaten-Samosas	138
Spinat-Salat mit Wachtel-Ei und Kürbiskern-Fladen	139
Steckrüben-Suppe mit Curry-Schaum und Tempura-Garnelen	140
Süßkartoffel-Linsen-Salat mit Chicken-Saté, Erdnuss-Soße	141
Tintenfische, Gurken-Carpaccio, Apfel-Wasabi-Vinaigrette	142
Tortellini mit Parmaschinken in Tomaten-Salbei-Butter	143
Wild	145
Hirsch-Rücken auf Orangen-Kraut, Safran-Kartoffeln	146
Kaninchen-Filet im Brotmantel mit Belugalinsen	147
Reh-Rücken mit Maronen-Knödel und Rosenkohl-Salat	148
Wachtel-Brust auf Kürbis-Blini und Spitzkohl-Salat	149

Wurst-Schinken	151
Rote-Bete-Ravioli, Meerrettich-Sud, Speck-Zwiebel-Schmelze	152
Index	153

Beilagen

Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

500 g festk. Kartoffeln 1 EL Butter 1 EL Butterschmalz
feines Salz Pfeffer

Die Kartoffeln gründlich waschen, in einen großen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Einen halben Teelöffel Salz zugeben, nicht zu weich kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln pellen und grob raspeln. Mit etwas Salz mischen und in zwei Portionen teilen.

Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen. Eine Portion Kartoffelraspel hineingeben und unter Rühren braten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann die Kartoffelmasse mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen zusammenschieben. Mit einem entsprechend großen Teller, der genau in die Pfanne passt, beschweren. Die Rösti bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten. Dann die Rösti mithilfe eines Geschirrtuchs samt Teller stürzen und mit der hellen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei die Butter in kleinen Flöckchen vom Rand dazugeben. Im Backofen bei 60 Grad warmstellen. Mit der übrigen Kartoffelmasse einen zweiten Rösti in Butterschmalz braten.

Johann Lafer am 11. November 2016

Orangen-Spargel

Für zwei Personen

4 Stangen grüner Spargel 6 Stangen weißer Spargel 1 Schalotte
30 g Butter $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch 150 ml Orangensaft
1 EL Olivenöl 1 TL Zucker Salz, Pfeffer

Orangensaft mit Zucker und einer Prise Salz in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen, anschließend 30 Gramm Butter langsam unterrühren.

Grünen und weißen Spargel waschen. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Weißen Spargel schälen, Enden abschneiden und ebenso in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und beide Spargelsorten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Orangenbutter schwenken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zum Spargel geben.

Johann Lafer am 29. April 2016

Dessert

Apfel-Küchle mit Vanille-Sabayon, Cidre-Ingwer-Sorbet

Für vier Portionen

50 g frischer Ingwer	1 Zitrone, unbehandelt	1 l Cidre
150 g Zucker	100 g Mehl	20 g Zucker
80 ml Milch	2 Eier	1 Prise Salz
2-3 mittlere Äpfel	1 l Rapsöl	Mehl
1 Vanilleschote	100 ml Weißwein	2 EL Zucker
2 Eigelbe	2 cl Vanillelikör	Zimt, Zucker

Für das Cidre-Ingwer-Sorbet Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone heiß abspülen, Schale mit einem Sparschäler fein abziehen und den Saft auspressen. Alles zusammen mit dem Cidre und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen und abkühlen lassen. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Eier trennen, Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl, Zucker, Milch, Eigelbe verrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Rapsöl in einer tiefen Edelstahlpfanne auf 160 bis 170 Grad erhitzen. Äpfel in Mehl wenden, mit Hilfe einer Gabel durch den Ausbackteig ziehen und schwimmend im heißen Fett von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und beides mit dem Weißwein in einen Topf geben. Zucker zufügen und aufkochen lassen. Beiseite stellen und 10 Minuten ziehen lassen. Eigelbe in eine Schlagschüssel geben, Vanillesud durch ein Sieb dazu gießen und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen, Eine bis zwei Minuten weiter schlagen, zuletzt den Vanillelikör zugeben.

Apfelküchle mit Zimt und Zucker bestreuen und mit der Vanillesabayon und dem Sorbet servieren.

Johann Lafer am 18. Juli 2015

Basilikum-Mousse, Erdbeeren und Holunder-Sorbet im Glas

Für vier Portionen

3 Blatt Gelatine	2 Limetten	50 g Puderzucker
1 Bund Basilikum	300 g Magerquark	150 g Sahne
200 g Holunderblütensirup	200 ml Weißwein	1 Zitrone
2 Blatt Gelatine	500 g Erdbeeren	3 cl Limoncello
1 EL brauner Zucker	2 EL Pinienkerne	2 Stiele Minze

Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Limetten heiß abspülen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Limettensaft, -schale und Puderzucker unter Rühren erwärmen, eingeweichte Gelatine ausdrücken und in dem warmen Sud auflösen. Etwas abkühlen lassen.

Basilikum abrausen und trocken schütteln. Die Blätter vom Stiel zupfen und mit Quark und Limonen-Gelatine-Mischung in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Ganze in eine Schüssel umfüllen.

Sahne steif schlagen und behutsam unter die Quarkmasse heben. Basilikum-Quark-Mousse in 4 Dessertgläser füllen und 2 Stunden kühl stellen.

Für das Sorbet den Holunderblütensorbet mit dem Weißwein und Zitronensaft mischen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Drei Esslöffel Holundermischung erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Diese zur restlichen Holundermischung geben und unterrühren. Alles in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren mit braunem Zucker und Limoncello marinieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Die marinierten Erdbeeren auf dem Mousse verteilen, mit den Pinienkernen bestreuen und je eine Nocke Sorbet darauf geben. Mit Minze garnieren.

Johann Lafer am 02. Mai 2015

Birnen-Carpaccio, Käse-Bällchen, Chili-Vanille-Schaum

Für vier Portionen

1 Vanilleschote	500 ml Weißwein	100 g Zucker
1 Zimtstange	2 Nelken	2 Sternanis
4 kleine Birnen	200 g fester Ziegenfrischkäse	1 Eiweiß
1 Pck. Kataifi-Teigfäden	1 l Erdnussöl	125 g Sahne
100 g Joghurt	Chili	Puderzucker

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark, Vanilleschote, Weißwein und Zucker in einem Topf aufkochen. Gewürze zugeben. Birnen waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kerngehäuse ausstechen. Birnenscheiben in dem Sud fünf bis acht Minuten köcheln lassen, je nach Reifegrad der Birnen.

Anschließend 100 Milliliter Weißweinsud abnehmen und in einen zweiten Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Gut abkühlen lassen.

Den Ziegenkäse in zwölf Stücke teilen und zu Bällchen formen. Bällchen in Eiweiß wenden und mit dem Kataifiteig umwickeln. Erdnussöl in einem Topf auf 160 Grad erwärmen. Die Teigbällchen darin schwimmend goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Sahne mit dem Joghurt und dem eingekochten Vanille-Weißweinsud verrühren. Mit Chili würzen.

In einen 0,5 Liter Sahne-Siphon füllen, eine Sahnepinsel aufschrauben, kräftig schütteln und zum Kühlen einige Minuten in Eiswasser stellen.

Zum Anrichten die Birnenscheiben auf einer Platte auslegen. Die Bällchen darauf verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Den Chili-Vanilleschaum in Tupfen auf den Birnen verteilen.

Johann Lafer am 19. September 2015

Cranberry-Omelett mit Safran-Birnen und Quark-Eis

Für vier Portionen

Für das Quarkeis:

250 g Sahne	120 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Blatt Gelatine	250 g Sahnequark	3 cl Limoncello

Für das Cranberryomelett:

150 g Cranberries	4 Eier	70 g Zucker
150 ml Milch	1 EL Vanillezucker	150 g Mehl
30 g Butter	Salz	

Für die Safranbirnen:

2 Birnen	50 g Akazienhonig	10 Safranfäden
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	100 ml Weißwein	Puderzucker

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Für das Eis das Mark der Vanilleschote auskratzen. Danach die Sahne erwärmen, den Zucker und das Vanillemark darin auflösen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit 3 Esslöffeln der Sahnemasse in einem Topf erhitzen und schmelzen. Unter die Sahne rühren. Quark und Limoncello ebenfalls in die Sahne geben und unterrühren. Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Cranberries waschen und gut abtropfen lassen. Zwei Eier trennen. Die beiden Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die Eigelbe, die beiden ganzen Eier, restlicher Zucker, Vanillezucker und Mehl in einer Schüssel verrühren. Milch zugeben und unterrühren. Den Eischnee unter die Masse heben. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Cranberries darin anschwitzen und die Masse hineingeben. Cranberries darauf streuen und die Pfanne in den Ofen schieben. Auf dem 2. Einschub von unten 20-25 Minuten backen.

Für die Safranbirnen die Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Birnen in Spalten schneiden. Honig zusammen mit dem Safran und der halbierten Vanilleschote in einem Topf aufschäumen, mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Birnenspalten zugeben und darin weich garen.

Das Omelett aus dem Ofen nehmen, auf eine Platte stürzen. Die Birnen mit dem Safransud auf dem Omelett anrichten. Aus dem Eis Nocken formen und auf dem Omelett verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Johann Lafer am 14. März 2015

Erdbeer-Torte

Für vier Portionen

3 Eier	1 Prise Salz	75 g Zucker
1 EL Vanillezucker	1 Bio Zitrone	60 g Mehl
15 g Speisestärke	25 ml Milch	25 g Butter
1,5 kg Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	
100 g Gelierzucker 3:		
200 g gekühlte Sahne	2 EL Puderzucker	1 Pck. Sahnesteif
geröstete Mandelblättchen		

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit dem Zucker, fein abgeriebener Schale der Zitrone und dem Vanillezucker dickschäumig aufschlagen. Mehl und Speisestärke mischen. Milch und Butter in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen.

Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse heben. Mehl-Stärke-Gemisch darauf sieben und vorsichtig unterheben. Restlichen Eischnee und die lauwarme Milch-Butter zugeben und vorsichtig unter die Masse ziehen. Springform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Anschließend aus der Form nehmen und auf eine Tortenplatte legen.

Erdbeeren abbrausen, gut abtropfen lassen und putzen. Die schönsten Erdbeeren, möglichst gleich groß, zum Belegen der Torte aussortieren. Die restlichen Erdbeeren pürieren, mit dem Gelierzucker und Zitronensaft mischen und in einem Topf zum Kochen bringen. Drei Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen.

Den Biskuitboden gleichmäßig mit zwei bis drei Esslöffeln Erdbeermarmelade bestreichen. Die reservierten Erdbeeren mit Hilfe einer Gabel durch den heißen Gelee ziehen und dicht nebeneinander auf die Torte setzen. Kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen, Puderzucker und Sahnesteif zugeben und kurz unterschlagen.

Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Einen verstellbaren Tortenring, etwa einen Zentimeter breiter als der Boden, um den Erdbeerboden legen. Den Zwischenraum mit Sahne füllen und um die Erdbeeren eine Bordüre spritzen. Den Tortenring abziehen. und den Rand der Torte damit verzieren. Nach Belieben mit Mandelblättchen garnieren.

Johann Lafer am 27. Juni 2015

Feigen-Zimt-Röllchen mit Portwein-Sabayon, Heidelbeeren

Für vier Portionen

100 g getrocknete Softfeigen	100 g Marzipan	1 TL Zimtpulver
30 g Butter	1 Ei	1 EL Semmelbrösel
1 Prise Salz	1 unbehandelte Zitrone	12 Strudelblätter
1 Ei	2 EL Milch	50 g Butter
300 g wilde Heidelbeeren	50 g Zucker	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	1 Sternanis	250 ml Heidelbeersaft
2 Eigelbe	2 EL Zucker	150 ml weißer Portwein
Puderzucker		

Feigen, gewürfeltes Marzipan, Zimt und die Butter in einem Blitzhacker zu einer feinen Paste mixen. In eine Schüssel geben, Ei und Semmelbrösel zugeben. Mit einer Prise Salz und der fein abgeriebenen Zitronenschale mischen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Ei und Milch verquirlen. Die Hälfte der Strudelblätter auslegen, mit der flüssigen Butter bestreichen und ein zweites Strudelblatt darauf legen. Am unteren Rand eine Bahn Feigenmasse aufspritzen. Die Ränder mit dem verquirlten Ei bestreichen. Seitenränder einschlagen und zu Röllchen aufrollen. So fortfahren, bis sechs Röllchen entstanden sind. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Gewürze zugeben und kurz anrösten. Mit dem Heidelbeersaft ablöschen. Den Sud sämig einkochen lassen. Die Heidelbeeren zugeben, unterschwenken und eine bis zwei Minuten mit garen.

Für die Sabayon die Eigelbe mit dem Zucker und dem Portwein in einer Schlagschüssel verrühren und auf einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und noch eine bis zwei Minuten kalt schlagen.

Die Feigenröllchen in Stücke schneiden, auf einer Platte anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Das Heidelbeerragout um die Röllchen verteilen und mit der Sabayon beträufeln.

Johann Lafer am 17. Oktober 2015

Frucht-Tarteletts

Für vier Portionen

180 g Mehl	90 g Butter	45 g Puderzucker
1 Prise Salz	2 EL Wasser	1 Vanilleschote
250 ml Milch	3 Eigelbe	30 g Zucker
20 g Speisestärke	150 g Sahne	100 g helle und dunkle Trauben
100 g Himbeeren	100 g Heidelbeeren	1 Mango
50 g Physalis	1 Kiwi	200 g Aprikosenmarmelade
Mehl und Butter	Backpapier	Hülsenfrüchte

Aus Mehl, Butter, Puderzucker, Salz und Wasser einen glatten, festen Mürbeteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark, Vanilleschote und 200 ml Milch zum Kochen bringen. Die restliche Milch mit den Eigelben, Zucker und Speisestärke verrühren. Die angerührten Eigelbe in die kochende Milch gießen und unter Rühren zum Kochen bringen. Eine Minute kochen lassen und sofort in eine Schüssel umfüllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

Zwölf Tartelettförmchen (circa fünf Zentimeter Durchmesser) mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einem Tartelettförmchen zwölf Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die Förmchen legen, dabei die Ränder andrücken und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapierkreise ausschneiden, etwa zwei Zentimeter größer, als die Tartelettförmchen. Diese auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten bedecken. Im vorgeheizten Ofen zehn Minuten backen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere sechs bis acht Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Creme in die abgekühlten Böden spritzen und kalt stellen.

Inzwischen das Obst waschen, putzen und gegebenenfalls schneiden. Die Tarteletts mit dem Obst belegen. Aprikosenmarmelade in einem kleinen Topf erwärmen und glatt rühren, die Törtchen damit überglänzen.

Johann Lafer am 20. Februar 2016

Früchte-Trifle mit Haselnuss-Creme

Für vier Portionen

Biskuitteig:

3 Eier 75 g Zucker 50 g Mehl
30 g Speisestärke 4-5 EL Orangenlikör

Belag:

500 g gemischte Beeren 6 Aprikosen

150 g Gelierzucker, 2:1

Creme:

100 g Haselnüsse, gehackt 3 EL Zucker Mark von 1 Vanilleschote
250 ml Milch 3 Eigelb 75 g Zucker
25 g Speisestärke 200 g Schlagsahne 3 EL Walnüsse
3 EL Mandeln 3 EL Pistazien 3 EL gehackte Haselnüsse
frische Minze

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden einer Springform (ca. 24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Eier und 75 Gramm Zucker mit dem Handrührgerät etwa fünf Minuten schaumig-steif aufschlagen. Mehl mit Speisestärke mischen, über den Eierschaum sieben und behutsam unterheben. Den Biskuitteig im Backofen (Umluft 160 Grad, mittlere Schiene) etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Biskuit aus der Springform nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in etwa 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Beeren putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Aprikosen mit dem Gelierzucker in einem Topf verrühren. Unter Rühren aufkochen und drei Minuten köcheln lassen. Beeren zugeben und unterheben. Für die Creme die Haselnüsse mit dem Zucker in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und karamellisieren lassen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch und Vanillemark mit zu dem Haselnusskaramell geben.

Die drei Eigelb und 75 Gramm Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Die Speisestärke dazugeben und unterrühren. Die heiße Vanillemilch unter ständigem Rühren dazugießen. Die Mischung bei kleiner Hitze so lange rühren, bis eine dicke puddingartige Creme entsteht. Dann in eine Schüssel geben und auf Eiswasser kalt rühren. Oder zugedeckt mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken und in den Kühlschrank stellen. Die Biskuitwürfel als unterste Schicht in eine große Glasschüssel füllen und mit Orangenlikör beträufeln. Die Früchte und die Haselnusscreme abwechselnd darauf geben, bis alles verbraucht ist. Das Schlagsahne steif schlagen und als oberste Schicht auf den Früchten verteilen. Nach Belieben mit Nüssen und Minze bestreuen.

Johann Lafer am 29. August 2015

Gewürzfalafel auf Honig-Safran-Birnen-Scheiben, Sabayon

Für vier Portionen

300 g getr. Kichererbsen	1 Milchbrötchen	50 ml Milch
1 Ei	1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 EL Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	1 TL Koriander
1 TL Kreuzkümmel	1 Prise Salz	1 l Sonnenblumenöl
2 Birnen, fest	2-3 EL Honig	15 Safranfäden
1 Zitrone	2 Eigelbe	100 ml Milch
1 EL Kakaopulver	1 EL Zucker	1 kleine Chilischote
2-3 cl Schokoladenlikör	Puderzucker	

Die eingeweichten Kichererbsen abspülen und gut abtropfen lassen. Milchbrötchen würfeln. Milch erwärmen und über die Brötchenwürfel gießen. Kichererbsen mit dem eingeweichten Brötchen, dem Ei, Backpulver in einen Standmixer geben. Den Zitronensaft, das Vanillezucker, Salz und die restlichen Gewürze zufügen. Alles zu einer feinen Paste mixen.

Das Sonnenblumenöl in einem Topf auf 160 Grad erhitzen. Aus der Masse Bällchen formen, z. B. mit Hilfe eines Eisportionierers. Die Bällchen schwimmend im heißen Fett goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Birnen waschen, schälen und links und rechts vom Kerngehäuse in einen Zentimeter dicke Scheiben abschneiden. Birnenscheiben in einer Schüssel mit dem Honig, Safran und dem Zitronensaft marinieren. Die Scheiben in einer Pfanne von beiden Seiten langsam goldbraun braten. Für die Sabayon die Eigelbe mit der Milch, dem Kakaopulver und dem Zucker in einer Schlagenschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und ein bis zwei Minuten weiterschlagen.

Die Chilischote waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Nach Belieben unter die Sabayon mischen. Den Schokolikör unterrühren.

Die Birnenscheiben auf einer Platte auslegen, die Gewürzfalafel darauf anrichten und mit dem Chilischäum beträufeln. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 28. November 2015

Ingwer-Zitronengras-Creme-brûlee mit Erdbeer-Salat

Für vier Portionen

Für die Creme brûlée:

30 g frischer Ingwer	2 Stangen Zitronengras	250 ml Milch
400 ml Schlagsahne	6 Eigelb (Kl. M)	80 g weißer Zucker
4 EL brauner Zucker		

Für den Erdbeersalat:

2 EL brauner Zucker	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
2 cl weißer Rum	500 g Erdbeeren	1 Bund Minze

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras mit dem Messerrücken anklopfen und in grobe Stücke schneiden. Milch und Sahne in einen Topf geben, Ingwer und Zitronengras zugeben und aufkochen. Vom Herd nehmen und zehn Minuten ziehen lassen.

Eigelb und weißen Zucker in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schlagschüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die Ingwer-Sahne durch ein Sieb zu den Eiern geben und verrühren. Über einem heißen Wasserbad unter Rühren erwärmen bis die Masse bindet. Die gebundene Masse sofort durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen.

Ingwercreme in vier tiefe ofenfeste Schalen (à ca. 250 ml) verteilen. Die Schalen in eine flache Form stellen. So viel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Schalen zu zwei Drittel im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad auf der untersten Schiene 70 bis 80 Minuten garen. Am besten über Nacht auskühlen lassen.

Zucker, Limettensaft, zwei Esslöffel Wasser und das Vanillemark in einem Topf aufkochen. Drei bis vier Minuten sämig einkochen lassen. Weißen Rum zugeben und zum Abkühlen vom Herd ziehen. Erdbeeren abbrausen, gut abtropfen lassen und putzen. Je nach Größe vierteln oder halbieren.

Erdbeeren mit dem abgekühlten Sud in einer Schüssel mischen. Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blätter zupfen. Minze zum Salat geben.

Erdbeersalat in kleinen Schüsseln anrichten. Creme brûlée kurz vor dem Servieren gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Erdbeersalat dazu servieren.

Johann Lafer am 18. April 2015

Kaiser-Schmarrn

Für 6-8 Portionen

500 ml Milch	250 g Mehl	40 g Zucker
1 Vanilleschote	1 Zitrone, ungespritzt	9 Eier
50 g Butter	40 g Zucker	

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schale der Zitronen abreiben. Die Milch mit dem Mehl, Zucker, Vanillemark und der Zitronenschale glatt rühren. Die Eier aufschlagen und in den Teig geben. Alles mit dem Holzlöffel locker verrühren.

Eine große Pfanne mit der Butter und dem restlichen Zucker auf den Herd stellen und erwärmen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kaiserschmarrn-Masse in die Pfanne geben und eine Minute lang auf dem Herd erwärmen.

Anschließend in den Backofen auf den zweiten Einschub von unten stellen und 20 bis 25 Minuten backen. Den Schmarrn aus dem Ofen nehmen und mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen.

Nach Belieben mit etwas Zucker bestreuen und in der Pfanne kurz nachbraten lassen.

Johann Lafer am 30. April 2016

Kleine Aprikosen-Strudel mit Mandel-Schaum

Für vier Portionen

75 g Butter	1 EL Vanillezucker	2 Eigelbe
150 g Marzipan	100 g getrocknete Aprikosen in	100 ml Apfelsaft eingeweicht
1 Zweig Rosmarin	2 Eiweiß	1 Prise Salz
40 g Mehl	3 Blätter Strudelteig (Kühlregal)	50 g flüssige Butter
30 g Zucker	2 EL Vanillezucker	1 Zimtstange
2 Sternanis	150 ml Orangensaft	150 g Himbeeren
150 g Brombeeren	150 g Johannisbeeren	2 Orangen
50 g Mandelblättchen	150 ml Milch	2 EL Puderzucker
Puderzucker		

Butter, Vanillezucker, Eigelbe und Marzipan schaumig aufschlagen. Eingeweichte Aprikosen gut abtropfen lassen und klein würfeln. Rosmarinnadeln fein hacken.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und mit den Aprikosen und dem Rosmarin unter die Marzipanmasse heben. Das Mehl ebenfalls vorsichtig unterheben.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Jedes Strudelblatt in drei lange Streifen schneiden und mit der flüssigen Butter bestreichen. Je zwei Blätter übereinander legen, am unteren Ende ein bis zwei Esslöffel Aprikosenfüllung darauf geben und aufrollen. Die Seiten zusammen drehen, so dass ein Bonbon entsteht. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Orangen schälen, so dass die gesamte weiße Haut mit entfernt ist und die Filets heraustrennen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Gewürze und Vanillezucker zugeben und mit dem Orangensaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Orangenfilets und Beeren unterheben.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit der Milch zusammen in einen Topf geben und lauwarm erwärmen. Topf beiseite stellen und 15 Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Milch passieren, Puderzucker zugeben und mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Die Strudelbonbons mit Puderzucker bestäuben und auf dem Kompott anrichten. Den Mandelschaum in Tupfen darum verteilen.

Johann Lafer am 25. Juli 2015

Kokos-Wan-Tan auf exotischem Salat mit Ingwer-Eis

Für vier Portionen

Für das Ingwereis:

20 g frischer Ingwer	50 g kandierter Ingwer	1 unbehandelte Orange
1 unbehandelte Zitrone	250 ml Sahne	250 ml Milch
60 g Zucker	4 Eigelbe	

Für die Kokos-Wan Tan:

1 Ei	50 g Zucker	100 g Kokosraspel
16 Wan-Tan-Blätter	Rapsöl	Chili
Salz		

Für den exotischen Salat:

1 Mango	1 Papaya	$\frac{1}{2}$ Ananas
2 Passionsfrüchte	1 Limette	2 cl Zuckerrohrschnaps
2 EL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Minze

Zum Anrichten:

Puderzucker

Für das Eis den Ingwer schälen und fein reiben. Kandierten Ingwer hacken. Schale der Orange und der Zitrone fein reiben. Zitruschale, Sahne, Milch und Zucker aufkochen.

Eigelbe in eine Schlagschüssel geben, die heiße Sahnemischung unter Rühren zugießen. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und die Masse darauf erhitzen, bis sie cremig und leicht gebunden ist. Vom Wasserbad nehmen, frischen und kandierten Ingwer zugeben und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Für die Kokos-Wan Tans das Ei trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen, Zucker dabei langsam rein rieseln lassen. Kokosraspel unter den Eischnee rühren und mit Chili würzen. Eigelb in einer Schale verquirlen. Je einen Teelöffel Kokosfüllung auf ein Wan Tan Blatt geben, die Ränder mit Eigelb einstreichen und zu Dreiecken oder Säckchen zusammenlegen. Ränder gut andrücken. Fett in einem hohem Topf erhitzen und die vorbereiteten Wan Tans darin goldbraun und knusprig ausbacken. Mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Danach für den Salat Mango, Papaya und Ananas schälen, Kern bzw. Strunk herauschneiden und das Fruchtfleisch würfeln. Passionsfrüchte halbieren, das Mark auskratzen. Obstwürfel und Passionsfruchtmark in eine Schüssel geben. Limette halbieren und auspressen. Limettensaft mit Zuckerrohrschnaps und Ahornsirup verrühren und den exotischen Salat damit marinieren. Koriander und Minze in feine Streifen schneiden und unter den Salat heben.

Exotischen Salat auf Tellern anrichten, Wan Tans mit Puderzucker bestäuben und mit einer Kugel Ingwereis servieren.

Johann Lafer am 28. März 2015

Kürbiskern Creme brûlée, Gewürz-Aprikosen, Schilcher-Eis

Für vier Portionen

Für die Crème brûlée:

200 ml Milch	500 ml Schlagsahne	6 Eigelb (Kl. M)
100 g weißer Zucker	50 g Kürbiskerne	2 EL Kürbiskernöl
4 EL brauner Zucker		

Für das Schilchereis:

150 g Butter	4 Eigelbe	0,5 l Schilcher-Wein
150 g Zucker		

Für die Gewürzaprikosen:

30 g Zucker	1 Zimtstange	2 Nelken
2 Sternanis	0,5 Vanilleschote	200 ml Weißwein
150 g getr. Aprikosen		

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Zunächst Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb und weißen Zucker in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schlagschüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanille-Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern geben. Über dem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse bindet. Die gebundene Masse sofort durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen. Kürbiskerne und Kürbiskernöl zugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Kürbiskerncreme in vier tiefe ofen feste Schalen (à ca. 250 ml) verteilen. Die Schalen in eine flache Form stellen. So viel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu zwei Drittel im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 70 bis 80 Minuten garen. Am besten über Nacht auskühlen lassen. Für das Eis die Butter würfeln und mit den Eigelben in eine Schüssel geben. Wein und Zucker auf etwa 70 Grad erhitzen. Langsam zu Butter und Eigelben in die Schüssel gießen und alles mit dem Mixstab auf höchster Stufe etwa fünf Minuten durch mixen. Die Masse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Anschließend den Zucker in einem Topf karamellisieren, Gewürze zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Aprikosen in den Gewürzsud geben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten sämig einkochen lassen. Crème brûlée kurz vor dem Servieren gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Schilchereis und Gewürzaprikosen dazu servieren.

Johann Lafer am 17. Januar 2015

Mango-Carpaccio mit Schoko-Kokos-Eis und Chili-Crumble

Für vier Portionen

250 ml Sahne	250 ml Kokosmilch	50 g Zucker
150 g Zartbitterschokolade	2 Eier	2 Eigelbe
1 große rote Chilischote	150 g Mehl	75 g Butter
50 g Zucker	2 Thaimangos	1 Limette
2 EL Ahornsirup		

Sahne und Kokosmilch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die Schokolade grob hacken und in der heißen Kokossahne schmelzen. Eier und Eigelbe in einer Schüssel kurz aufschlagen. Einen Teil der heißen Kokosmilch zugeben und unterrühren. Die Masse zur restlichen Kokossahne geben und unter Rühren auf dem Herd auf etwa 70 Grad erwärmen, bis die Masse eine sämige Bindung bekommt. Anschließend vom Herd nehmen, durch ein Sieb passieren. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Chilischote waschen, halbieren und entkernen. In kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Mehl, der Butter und dem Zucker zu Streuseln verkneten. Die Chilistreusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 12-15 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Mangos schälen und die Frucht in dünne Scheiben schneiden. Die Mangoscheiben auf einer Platte auslegen. Ahornsirup, fein abgeriebene Limettenschale und Limettensaft verrühren und die Mango damit beträufeln.

Das Eis zu Nocken formen und auf den Mangoscheiben anrichten. Die Chilicrumble darüber streuen.

Johann Lafer am 03. September 2016

Mille feuille aus Erdbeeren und Basilikum

Für vier Portionen

500 ml Sonnenblumenöl	12 Wan-Tan-Blätter	Puderzucker
1 Bund Basilikum	100 ml Rapsöl	1 Zitrone
2 EL Puderzucker	300 g Mascarpone	1 Vanilleschote
3 cl Limoncello	2 Eiweiße	1 Prise Salz
500 g Erdbeeren	2 EL Ahornsirup	3-4 Stiele kleinblättriges Basilikum

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wan Tan-Blätter darin kurz knusprig backen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Blätter mit Puderzucker bestäuben.

Das Basilikum waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Basilikumblätter mit dem Rapsöl, Zitronensaft, Puderzucker in einem Zerkleinerer fein pürieren. Die Mascarpone mit der Hälfte des Basilikumpestos, den Vanillemark und dem Limoncello verrühren.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Die Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kalt stellen.

Die Erdbeeren abbrausen, abtropfen lassen und putzen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Erdbeeren mit Ahornsirup marinieren.

Zum Anrichten einen Teil der Mascarponecreme auf vier Wan Tan-Blättern verteilen. Die Hälfte der Erdbeeren darauf geben, erneut ein Wan Tan-Blatt und Creme darauf geben. Mit den restlichen Erdbeeren und dem letzten Blatt belegen. Mit dem Basilikumblättchen bestreuen. Das restliche Basilikumpesto um die Mille feuille träufeln.

Johann Lafer am 30. April 2016

Mocca-Küchlein, Aprikosen-Ragout, Basilikum-Kresse-Creme

Für zwei Personen

Für die Küchlein:

1 TL Instant-Espresso-Pulver	75 g gemahlene Mandeln	1 EL Kakao
1 Ei	2 EL Milch	25 g Rohrohrzucker
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	2 TL Butter	1 EL neutrales Pflanzenöl
1 Prise feines Salz		

Für das Ragout:

200 g Aprikosen	50 ml Weißwein	1 Vanilleschote
2 EL Zucker		

Für die Creme:

100 g Schmand	1 Kästchen Basilikumkresse	Puderzucker
---------------	----------------------------	-------------

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Küchlein zwei Cappuccino-Tassen mit Butter einfetten. Gemahlene Mandeln mit Backpulver, Kakao- und Espressopulver mischen. Ei mit Rohrohrzucker und Salz schaumig schlagen. Die Mandelmischung unterrühren und Öl mit Milch unter den Teig heben. Die Masse in beide Tassen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Für das Ragout Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Hälfte des Vanillemarks und Aprikosen im Karamell schwenken, mit Weißwein ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Für die Creme die Hälfte der Basilikumkresse abschneiden, mit dem Schmand vermengen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Das Küchlein aus dem Ofen nehmen. Auf eine längliche Platte eine Tasse mit dem Mocca-Küchlein stellen, Aprikosenragout in einer Schale daneben anrichten. Auf jedes Küchlein 1 TL Basilikumschmand geben. Mit der übrigen Basilikumkresse garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 08. Juli 2016

Ofenfrische Scones

Für vier Portionen

300 g Mehl	1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Natron
$\frac{1}{2}$ TL Salzflocken	50 g Rohrzucker	80 g kalte Butter
2 Eier	50 ml Milch	100 g weiche Karamellbonbons
150 g Clotted Cream	100 g Aprikosenmarmelade	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Mehl mit Backpulver, Natron, Salzflocken und Rohrzucker mischen. Die Butter in Würfel schneiden, zum Mehl geben. Zwischen den Fingern zu groben Streuseln zerreiben, bis alles eben vermischt ist.

Die Eier mit der Milch verquirlen, Karamellbonbons grob hacken und beides zur Teigmischung geben. Alles zu einem nicht zu glatten Teig vermischen, dabei nur so lange wie nötig rühren.

Den Teig auf das Backpapier geben und mit den Fingern zu einem zwei Zentimeter dicken, rechteckigen Fladen drücken. Den Fladen mit einem runden Ausstecher (circa drei Zentimeter Durchmesser) zu Kreisen ausstechen. Im heißen Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Noch warm mit der Clotted Cream und der Aprikosenmarmelade servieren.

Johann Lafer am 20. Februar 2016

Papaya-Tiramisu mit Kaffee-Sorbet

Für vier Portionen

½ Vanilleschote	120 g Zucker	50 ml Wasser
1 Zimtstange	600 ml kalter Kaffee	3 cl Kaffeelikör
8 Eierplätzchen	1-2 Papaya (ca. 600 g)	2 Eigelbe
75 g Zucker	300 g Mascarpone	2 Limetten
2 Eiweiße	1 Prise Salz	
100 g Gelierzucker 2:1		
1 Limette	100 ml Kokoslikör	2 Espresso
50 g weiße, dunkle Schokolade		

Für das Sorbet die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Zucker, Wasser, Zimtstange und Vanillemark aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, Kaffee unterrühren, mit Kaffeelikör verfeinern und die Zimtstange entfernen. In einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Papaya halbieren, entkernen und schälen. Etwa 250 Gramm Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Das restliche Fruchtfleisch (250 Gramm) fein pürieren. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen, das Papayapüree, den Saft von zwei Limetten und die Mascarpone unterheben.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den restlichen Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee unter die Mascarpone-Creme heben. Kalt stellen.

Das Papayapüree mit Gelierzucker und Saft einer Limette verrühren und in einem Topf zum Kochen bringen. Drei Minuten sprudelnd kochen lassen, in eine Schüssel füllen und die Papayawürfel unterrühren. Abkühlen lassen.

Espresso mit Kokoslikör mischen. Vier Portionsgläser bereitstellen, mit dem Durchmesser der Eierplätzchen. Ein Drittel der Mascarponecreme in die Portionsgläser füllen, Papayakompott darauf geben, ein Eierplätzchen darauf legen. Mit je einem Esslöffel Espressomischung tränken. Zweites Drittel Creme darauf geben, übrige Papayamasse und Eierplätzchen darauf legen und diese wieder mit der Espressomischung beträufeln. Restliche Creme darauf geben. Kalt stellen. Zum Servieren je eine Nocke Kaffeesorbet auf jedes Tiramisu geben und die Schokolade darüber hobeln.

Johann Lafer am 02. April 2016

Parfait von Orangen-Thymian und Amarettini mit Himbeeren

Für vier Portionen

100 g Amarettini	50 g flüssige Butter	10 Stiele Orangenthymian
125 g Puderzucker	0,5 Bio Orange	200 g Sahne (35%)
2 Eier	4 Eigelbe	500 g Himbeeren
2 EL Puderzucker	0,5 Zitrone	4 Stiele Minze
2 Eiweiß	50 g Zucker	

Außerdem:

4 Vorspeisenringe, 10 cm Gefrierbeutel

Amarettini in einem Gefrierbeutel fein zerbröseln. In eine Schüssel geben und mit der flüssigen Butter verrühren. Vorspeisenringe auf eine rutschfeste, flache Platte setzen. Die Amarettini-Brösel in die vier Ringe verteilen, gut andrücken, so dass ein Boden entsteht. Kalt stellen.

Für das Parfait den Orangenthymian abbrausen, grob hacken und mit dem Puderzucker, Saft der halben Orange und 100 ml Wasser 5 Minuten sirupartig einkochen lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen und abseihen.

Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Eier und die Eigelbe in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät 5 Minuten dickschaumig aufschlagen. Anschließend vom Wasserbad nehmen und auf eine Schüssel mit Eiswasser setzten. 2-3 Minuten darauf kalt schlagen. Die Sahne unterheben und die Masse in die vorbereiteten Ringe füllen. Masse glatt streichen und etwa 3-4 Stunden gefrieren lassen. Die Hälfte der Himbeeren mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft fein pürieren. Himbeerpüree durch ein feines Sieb streichen.

Eiweiß und Zucker verrühren und in einem Topf auf 50 Grad erwärmen, anschließend in der Küchenmaschine dickschaumig aufschlagen. In einen Spritzbeutel füllen. Das Parfait aus der Ringen lösen und auf Dessertteller setzen. Die Baisermasse auf das Parfait spritzen und mit einem Bunzenbrenner abflämmen. Die Himbeeren auf dem Parfait verteilen und mit der Himbeersauce beträufeln. Mit Minzblättchen garnieren.

Johann Lafer am 11. Juli 2015

Pistazien-Crêpe mit Beeren-Ragout

Für vier Portionen

25 g fein gemahlene Pistazien	100 g Mehl	1 TL Zucker
1 Prise Salz	250 ml Milch	2 Eier
25 g Butter	Butterschmalz	150 ml Rotwein
3 EL Zucker	1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL Speisestärke	500 g gemischte frische Beeren	30 g Zucker
2 Eigelbe	70 ml Weißwein	30 g Mandelblättchen
1 EL Zucker		

Pistazien, Mehl, Salz und Zucker mischen. Eier und Milch zufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Butter schmelzen und unter den Teig mischen. Zehn Minuten ruhen lassen.

Anschließend eine Crêpepfanne dünn mit Butterschmalz austreichen, etwas Teig hineingeben und durch Schwenken gleichmäßig in verteilen. Auf beiden Seiten goldgelb backen und beiseite stellen. So fortfahren, bis etwa sechs bis acht Crêpes entstanden sind. 100 Gramm Beeren beiseite stellen. Für das Beerenragout den Rotwein mit Zucker, ausgekratztem Vanillemark und fein abgeriebener Zitronenschale aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Speisestärke in zwei Esslöffeln Wasser anrühren und den Sud damit binden. Eine Minute kochen lassen, vom Herd nehmen und über die Beeren geben. Vorsichtig unterheben. Die fertigen Crêpes mit dem Beerenragout füllen, aufrollen und in eine Auflaufform schichten. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker, Eigelbe und Weißwein in einer Schlagschüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen.

Die Sabayon über den Crêpes verteilen, restliche Beeren, Mandelblättchen und Zucker darüber streuen. Im Backofen zehn Minuten überbacken.

Johann Lafer am 23. Mai 2015

Powidl-Knödel mit Mohn-Schmelze und Vanille-Eis

Für vier Portionen

800 g mehligk. Kartoffeln	250 ml Sahne	250 ml Milch
1 Vanilleschote	50 g Zucker	2 Eier
2 Eigelbe	2 Eigelbe	80 g Mehl
50 g Hartweizengrieß	50 g Butter	75 g Zucker
100 g Semmelbrösel	2 EL gemahlener Mohn	Orangen-Abrieb
4 EL Powidl (Pflaumenmus)	Mehl	Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln in Alufolie wickeln, auf den Backrost legen und im heißen Ofen in circa einer Stunde weich garen.

Milch und Sahne mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und dem Zucker aufkochen. Zwei Eier und zwei Eigelbe in einer Schlagschüssel verquirlen. Etwas heiße Vanillemilch unterrühren. Nach und nach die restliche Milch zugeben, verrühren und die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen. Unter Rühren erhitzen, bis die Masse eine sämige Bindung bekommt. Anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Gegarte Kartoffeln auspacken, halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit zwei Eigelben, Mehl und Grieß zu einem glatten Teig kneten.

In der Zwischenzeit 50 Gramm Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die Semmelbrösel und den Mohn zugeben und unter Rühren anrösten. Zucker und Orangenschale zugeben und beiseite stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in acht Stücke teilen. Jedes Teigstück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Fladen formen, einen Teelöffel Powidl darauf geben. Die Teigfladen mit bemehlten Händen vorsichtig zu runden Knödeln formen.

Reichlich Salzwasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa zehn bis zwölf Minuten garen. Dabei die Knödel öfter wenden. Die Knödel mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wenden.

Knödel in tiefen Tellern anrichten, restliche Mohnschmelze darüber verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Das Vanilleeis dazu servieren.

Johann Lafer am 07. November 2015

Quark-Knödel mit Vanille-Sabayon und Erdbeer-Joghurt-Eis

Für vier Portionen

200 g Amaretti (Mandelkekse)	200 g Schichtkäse	50 g weiche Butter
1 EL Vanillezucker	1 Zitrone, unbehandelt	50 g Zucker
1 Ei	1 Eigelb	500 g Erdbeeren
100 g Zucker	1 Vanilleschote	1 Zitrone
250 g griechischer Joghurt	1 unbehandelte Orange	1 Zimtstange
1 TL Salz	1 EL Zucker	30 g Butter
4 Zwieback, fein gemahlen	2 Eigelbe	2 EL Zucker
3 cl Süßwein	Puderrucker, Minze	

Amaretti in einem Gefrierbeutel zerdrücken. Schichtkäse in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter, Vanillezucker und fein abgeriebene Zitronenschale schaumig schlagen. Ei und Eigelb zugeben und eine Minute weiter schlagen. Amarettibrösel und Schichtkäse zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Abgedeckt 15 Minuten kalt stellen.

Für das Eis die Erdbeeren abbrausen, putzen und halbieren. Zucker, Vanillemark, Zitronensaft und Erdbeeren fein pürieren. Erdbeerpüree mit dem Joghurt mischen. Erdbeer- Joghurtmasse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ausgekratzte Vanilleschote, Orangenschale und Zimtstange zugeben. Mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Zucker würzen. Die Quarkmasse zu Knödeln formen und in dem siedenden Wasser fünf Minuten garziehen lassen. In einer Pfanne 30 Gramm Butter mit den Zwiebackbröseln mischen und anrösten.

Die fertig gegarten Knödel in den Bröseln wenden.

Eigelbe mit dem Zucker und dem Süßwein in einer Schlagschüssel verrühren. Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen und die Masse mit einem Schneebesen dickschaumig aufschlagen. Die Knödel mit der Sabayon auf einer Platte anrichten und mit Puderrucker bestäuben. Aus dem Erdbeer-Joghurteis Nocken formen und dazu legen. Mit Minzeblättchen garnieren.

Johann Lafer am 30. Mai 2015

Rhabarber Clafoutis mit weißem Schokoladen-Eis

Für vier Portionen

Für das Eis:

150 g weiße Schokolade	1 Vanilleschote	300 ml Milch
120 g Zucker	300 ml Schlagsahne	3 Eier
3 Eigelbe	1 Orangen unbehandelt	3 cl Orangenlikör

Für die Clafoutis:

500 g Rhabarber	1 Bio Zitrone	50 g Butter
3 Eier	50 g Zucker	100 g gemahlene Mandeln
2 cl Mandellikör	1 Prise Salz	50 g Mandelblättchen
1 EL Zucker	gemahlene Mandeln und Butter	Puderezucker
1 ofenfeste Backform (22cm)		

Für das Eis die Schokolade fein hacken. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark, Zucker und Sahne aufkochen. Eier und Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanillemilch unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen.

Die Masse über dem Wasserbad dickschaumig aufschlagen, bis sie bindet. Eismasse vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Orange heiß abspülen, trocknen und die Schale fein abschälen. Die Hälfte der gehackten Schokolade, Orangenschale und den Likör unterrühren. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die restliche gehackte Schokolade unter das fertig gefrorene Eis mischen.

Die Formen mit Butter einfetten und gleichmäßig mit gemahlene Mandeln ausstreuen.

Rhabarber waschen, schälen und würfeln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Butter schmelzen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Eier trennen. Eigelbe in der Küchenmaschine 2 Minuten schaumig schlagen, Zucker zugeben und weitere 2 Minuten schaumig schlagen. Gemahlene Mandeln, Mandellikör, Zitronenschale und geschmolzene Butter zugeben und unterheben.

Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben. Den Rhabarber darauf verteilen. Mit Mandelblättchen und Zucker bestreuen. Clafoutis im Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen.

Clafoutis aus dem Ofen nehmen, mit Puderezucker bestäuben und mit dem weißen Schokoladeneis servieren. Erdbeersalat in kleinen Schüsseln anrichten.

Johann Lafer am 16. Mai 2015

Rotwein-Soufflé mit Passionsfrucht-Apfel-Ragout und Eis

Für vier Portionen

250 ml Milch	250 ml Sahne	50 g Zucker
2 Eier	2 Eigelbe	100 g Amarettini
1 Orange, unbehandelt	200 ml Rotwein	½ Vanilleschote
Zucker, flüssige Butter	50 g Butter	50 g Mehl
4 Eier	1 Prise Salz	75 g Zucker
3 Passionsfrüchte	2 Äpfel	3 EL Zucker
100 ml Weißwein	1 TL Speisestärke	

Für das Eis die Milch, Sahne und den Zucker aufkochen. Eier und Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Eine Kelle der heißen Milchlösung zu den Eiern geben und verrühren. Alles zur restlichen heißen Milch gießen und unter Rühren erhitzen, bis die Masse eine sämige Bindung bekommt. Durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Amarettini in einem Gefrierbeutel zerbröseln und kurz vor Ende unter das fast fertige Eis rühren.

Die Orange waschen und die Schale dünn abschälen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und für das Passionsfrucht-Apfelragout aufbewahren. Den Rotwein, die ausgekrazte Vanilleschote und die Orangenschalen in einen Topf geben und einmal aufkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Förmchen mit Butter ausstreichen und mit dem Zucker austreuen. Kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und unterrühren. Den Rotweinsud passieren und nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügigiterrühren. Ein bis zwei Minuten auf dem Herd rühren. Den entstandenen Brei in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen. Die Eigelbe einzeln nach und nach unter die Masse rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker unter das halbsteif geschlagene Eiweiß streuen und weiter steif schlagen. Den Eischnee in zwei bis drei Schritten behutsam unter die Rotweinmasse heben. Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen. Förmchen auf ein Gitter in der untersten Einschubleiste des heißen Backofens stellen und circa 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch vom Kerngehäuse in dünnen Scheiben schneiden. Fein würfeln. Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmarm auskratzen.

Beides mit dem Zucker, Weißwein und dem reservierten Vanillemark in einem Topf aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und den Passionsfruchtsud damit binden.

Das Rotweinsoufflé aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Das Passionsfrucht-Apfelragout und das Amarettinieis dazu reichen.

Johann Lafer am 30. Januar 2016

Schoko-Blinis mit Quark-Schaum, exotischer Fruchtsalat

Für vier Portionen

½ Würfel Hefe	1 EL Zucker	100 g Buchweizenmehl
50 g Weizenmehl	2 EL Kakaopulver	3 Eier
1 Prise Salz	300 g Sahnequark (20 %)	½ Vanilleschote
3 EL Zucker	1 Zitrone, unbehandelt	150 g Sahne
2 Eiweiß	2 EL Zucker	1 Ananas
1 Papaya	1 Mango	150 g Physalis
2 Passionsfrüchte	1 Limette	2 EL Brauner Zucker
2 cl weißer Rum	50 g Butterschmalz	50 g Zartbitterkuvertüre, gehackt
1 Bund Minze		

Hefe in eine Schüssel mit 130 Millilitern lauwarmem Wasser und dem Zucker bröckeln und verrühren. Mehl, Buchweizenmehl, Kakao und Salz mischen. Eier zugeben und verrühren. Die aufgelöste Hefe zugeben und weiterrühren, bis der Teig glatt ist. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Quarkschaum zubereiten. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Den Quark mit dem Zucker, Zitronensaft, fein abgeriebener Zitronenschale und dem Vanillemark verrühren. Sahne in einem hohen Becher steif schlagen. Die Eiweiße in einer separaten Schüssel steif schlagen, den restlichen Zucker nach und nach zugeben. Sahne und Eischnee unter den Quark heben und in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Obstsalat die Ananas, Papaya und Mango schälen, entkernen bzw. Strunk entfernen und klein würfeln. Passionsfrüchte halbieren und auskratzen. Physalis aus der Blüte entfernen, waschen und halbieren. Die Früchte in einer Schüssel mischen. Mit Limettensaft, braunem Zucker und weißem Rum abschmecken.

Zum Ausbacken der Blinis etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Teig esslöffelweise hineingeben, mit etwas gehackter Kuvertüre bestreuen und ein bis zwei Minuten braten, Blinis wenden und ebenfalls braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. So fortfahren, bis die gesamte Masse aufgebraucht ist.

Die Blinis auf einer Platte anrichten, je einen Tupfen Quarkschaum darauf geben und den exotischen Salat um die Blinis verteilen. Mit frischen Minzspitzen garnieren.

Johann Lafer am 03. Oktober 2015

Schokoladen-Gewürz, Ananas-Ragout, Sauerrahm-Eis

Für vier Portionen

2 Eier	2 Eigelbe	50 g Zucker
250 ml Sahne	250 g Sauerrahm	3 Blatt weiße Gelatine
2 Sternanis	1 Zimtstange	3 Gewürznelken
3 Pimentkörner	400 ml Sahne	3 EL Zucker
1 Vanilleschote	50 g Zartbitterschokolade	50 g weiße Schokolade
50 g Zartbitterschokolade	1 Ananas	3 EL Zucker
3 cl Strohrum	1 Bund Minze	

Für das Eis die Eier, Eigelbe, den Zucker verrühren. Die Sahne aufkochen und zu den Eiern gießen. Unterrühren und über einem heißen Wasserbad erhitzen, bis die Masse bindet. Anschließend den Sauerrahm einrühren und die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Gewürze, außer dem Vanillemark, in einem Mörser anstoßen und in einem Topf ohne Fett anrösten. Die Sahne, den Zucker und das Vanillemark zugeben, kurz aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Zartbitterschokolade hacken. Die Sahne passieren, die Schokolade darin schmelzen und unterrühren. Die Gelatine gut ausdrücken und in der Schokoladensahne auflösen. Vier Portionsförmchen kalt ausspülen, die Schokoladenmasse einfüllen und drei bis vier Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

Die Ananas schälen, halbieren und den Strunk heraus schneiden. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, Ananasscheiben zugeben und kurz anschwitzen. Sobald sich der Zuckerkaramell aufgelöst hat, den Strohrum zugeben und zum Flambieren mit einem Stabfeuerzeug entzünden. Einige Sekunden den Alkohol verbrennen lassen. Pfanne vom Herd nehmen.

Die Minze abbrausen, trockentupfen und die Hälfte der Blätter in feine Streifen schneiden. Minze unter die Ananas mischen. Zum Anrichten die Ananas mit dem entstandenen Sud auf die Panna cotta geben und je eine Nocke Sauerrahmeis darauf anrichten.

Johann Lafer am 12. Dezember 2015

Warme Schokoladen-Tarte mit Ananas-Kompott, Kokos-Eis

Für vier Portionen

250 ml Kokosmilch	250 ml Sahne	80 g Zucker
2 Eier	2 Eigelbe	3 cl Kokoslikör
1 Limette, unbehandelt	2 EL Schokotropfen	150 g Zartbitterschokolade (70%)
110 g Butter	110 g Zucker	3 Eier
1,5 EL Mehl	1 Prise Salz	1 Ananas
1 kleine Chilischote	50 g Zucker	1 Vanilleschote
2 Sternanis	1 Zimtstange	Puderzucker

Kokosmilch und Sahne aufkochen. Zucker mit den Eigelben und Eiern verrühren. Die heiße Kokossahne langsam unter Rühren zugeben. Bei mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen und dabei ständig weiterrühren. Sobald die Masse bindet, durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Den Kokoslikör, etwas fein abgeriebene Limettenschale und Limettensaft unterrühren und alles in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Zuletzt die Schokotropfen untermischen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schokolade, Butter und 30 g Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen, das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Den restlichen Zucker (80 g) dabei einrieseln lassen. Eigelbe und das Mehl nacheinander unter die flüssige Schokoladenmischung rühren. Vom Wasserbad nehmen. Eischnee unter die Schokomasse heben.

In eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform (24 cm) füllen und auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten backen.

Die Ananas schälen, Strunk heraus schneiden und das Fruchtfleisch würfeln.

Die Chilischote halbieren und entkernen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Chili und Gewürze zugeben, kurz anrösten lassen. Ananaswürfel zufügen und unterschwenken.

Bei geringer Hitze 1-2 Minuten schmoren lassen.

Die Schokoladentarte aus der Form heben, in Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten. Mit Puderzucker bestäuben. Das Ananaskompott und das Kokoseis mit der Tarte anrichten.

Johann Lafer am 05. März 2016

Zitronen-Brombeer-Tarte mit Rosmarin-Baiser

Für vier Portionen

50 g Butter	1 Prise Salz	25 g Puderzucker
1 EL gemahlene Haselnüsse	70 g Mehl	1 Eigelb
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	4 Bio Zitronen	4 Eier
125 g Butter	150 g Zucker	50 g Zucker
400 g Brombeeren	1 Zweig Rosmarin	

Außerdem:

Backpapier	Hülsenfrüchte	24 cm Tarteform
Butter, Mehl		

Die Butter in der Küchenmaschine geschmeidig rühren. Salz, Puderzucker, gemahlene Mandeln, Eigelb und Vanillemark unterrühren. Zuletzt das Mehl unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Tarteform ausfetten und mit Mehl austreuen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die vorbereitete Form legen. Mit einem runden Stück Backpapier (etwas größer als die Form) belegen, die Hülsenfrüchte darauf geben. Im Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 18 bis 20 Minuten vorbacken.

Für die Zitronencreme die Zitronen heiß abwaschen und trocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 125 Milliliter Zitronensaft abmessen. Die Eier trennen. Eiweiße beiseite stellen.

Die Butter in einem Topf schmelzen, Zitronensaft, Zitronenschale und 150 Gramm Zucker dazugeben und unter Rühren bei kleiner Hitze erwärmen, bis die Flüssigkeit bindet. Die Eigelbe verquirlen und unter die Butter-Masse rühren. Die Masse unter Rühren ein bis zwei Minuten erwärmen, bis sie dickflüssig ist. Die Zitronencreme auf den vorgebackenen Boden geben und verteilen. Die Tarte in den Kühlschrank stellen und am besten über Nacht kalt stellen.

50 Gramm Eiklar abwiegen und mit 50 Gramm Zucker in einem Topf auf 55 Grad erwärmen. Rosmarin waschen und trocken tupfen. Nadeln fein hacken und zusammen mit der warmen Eiklar in der Küchenmaschine steif schlagen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Brombeeren dicht nebeneinander auf die Zitronencreme setzen. Den Eischnee auf den Brombeeren in kleinen Tupfen verteilen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Johann Lafer am 08. August 2015

Zitronen-Kuchen mit Erdbeeren und weißer Schoko-Creme

Für einen Kuchen:

300 ml Sahne	300 g weiße Schokolade	2 Zitronen
250 g Butter	250 g Zucker	4 Eier
250 g Mehl	2 TL Backpulver	100 g Puderzucker
100 ml frischer Zitronensaft	500 g Erdbeeren	Minze zur Garnitur

150 ml Sahne in einem Topf erhitzen, jedoch nicht kochen lassen. Vom Herd nehmen und die weiße Schokolade unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Die Masse abgedeckt gut durchkühlen lassen, am besten über Nacht.

Zwei Zitronen heiß abspülen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Butter und 150 g Zucker in einem Topf unter Rühren schmelzen. Den Zitronensaft und die Schale unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Beiseite stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier mit 100 g Zucker in der Küchenmaschine dick-schaumig aufschlagen. Anschließend Mehl und Backpulver unterheben. Den heißen Zitronensud langsam zugeben und unterschlagen. Eine Backform (ca. 25x32 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen.

Die Schokoladensahne mit den Schneebesen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen. Die restliche Sahne in einem hohen Becher ebenfalls steif schlagen. Die geschlagene Sahne unter die Schokoladencreme heben. Die Erdbeeren abbrausen, putzen und an der Blüte gerade abschneiden.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Den Zitronensaft mit dem Puderzucker und dem Zitronenlikör mischen und den Kuchen damit tränken. Abkühlen lassen. Den Kuchen halbieren. Eine Hälfte etwa 2 cm dick mit der Creme bestreichen. Erdbeeren dicht an dicht darauf setzen. Die Hälfte der übrigen Creme auf den Erdbeeren verteilen und die Zwischenräume damit füllen. Die zweite Kuchenhälfte darauf setzen. Die Seitenränder des Kuchens mit der restlichen Creme glatt streichen. Nach Möglichkeit den Kuchen 1-2 Stunden kalt stellen.

Den Kuchen in 8 Stücke schneiden, mit Minze garnieren und servieren.

Johann Lafer am 23. April 2016

Fisch

Confiertes Wolfsbarsch-Filet, Fenchel-Orangen-Glasnudeln

Für zwei Personen

Für das Wolfsbarschfilet:

2 Wolfsbarschfilets (mit Haut)	300 ml Olivenöl	2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Glasnudeln:

30 g Glasnudeln	2 kleine Fenchelknollen	2 Orangen
2 EL Olivenöl	2 EL Pernod	1 EL Orangenblütenhonig
$\frac{1}{2}$ TL Safranfäden	Salz	schwarzer Pfeffer

In einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen.

Eine Orange heiß abwaschen, trocken tupfen, die Schale der halben Orange mit einem Sparschäler dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Beide Orangen halbieren und den Saft auspressen.

Für den Wolfsbarsch den Knoblauch abziehen und halbieren. Das Olivenöl mit dem Thymian, dem Rosmarin und dem Knoblauch in einer tiefen Pfanne auf etwa 60 bis 70 Grad erhitzen.

Den Fenchel halbieren, den Strunk keilförmig herausschneiden. Die Fenchelhälften in feine Streifen schneiden, etwas Fenchelgrün aufheben.

Die Glasnudeln mit dem kochenden Wasser überbrühen und fünf Minuten ziehen lassen.

Den Fenchel in Olivenöl anbraten, die Orangenschale und den Safran zugeben, das Ganze kurz anschwitzen. Mit dem Pernod und dem Orangensaft ablöschen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem Honig würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze drei bis fünf Minuten garen.

Die Wolfsbarschfilets waschen, gut trocken tupfen und in das aromatisierte Olivenöl legen. Den Fisch etwa acht Minuten confieren.

Den Orangensud durch ein Sieb gießen und mit 50 Millilitern des Confieröls ausmischen, sodass die Sauce eine sämige Bindung bekommt.

Den Fisch aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen und die Haut abziehen.

Die Glasnudeln abgießen und mit dem Gemüse auf Tellern verteilen. Den Fisch auf dem Fenchelgemüse anrichten und den Orangensud darüber verteilen. Abschließend die Fischstücke mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer würzen, mit dem Fenchelgrün garnieren und servieren.

Johann Lafer am 05. März 2015

Gebratener Skrei auf Rote Bete-Spitzkohl-Gemüse

Für vier Portionen

Für das Gemüse:

4 Rote Bete Knollen	3 mittlere Kartoffeln	1 Spitzkohl
1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	60 g Butter
100 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer, Chili

Für den Skrei:

4 Skreifilets, à 200 g	2 EL Olivenöl	30 g Butter
3 Stiele Thymian	3 Stiele Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Knoblauchknolle, ungeschält

Salz, Pfeffer

Rote Bete waschen und mit Einweghandschuhen schälen. Drei der Knollen achteln und in einer Saftzentrifuge entsaften. Die übrige Knolle klein würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls klein würfeln. Spitzkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Schalotte schälen und klein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln knapp mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt aufkochen und fünf Minuten weichgaren. Für den Sud 30 Gramm Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten und Rote Bete Würfel darin anschwitzen. Mit dem 50 Milliliter Weißwein ablöschen, 200 Milliliter Brühe und Rote Bete Saft angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblatt zugeben und zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend Lorbeer entfernen, gehackte Petersilie zugeben und den Sud mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. Spitzkohl in 30 Gramm Butter anbraten, mit 50 Milliliter Weißwein und 200 Milliliter Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, Kartoffeln zugeben und unterschwenken. Die Haut des Skreifilets zweimal dünn einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin auf der Hautseite knusprig und goldbraun anbraten. Butter, Kräuter und Knoblauch zugeben, die Filets wenden und auf der Fleischseite bei geringer Hitze garziehen lassen. Dabei die Filets Ein bis zwei Mal mit der Kräuterbutter übergießen. Die Rote Bete und den Spitzkohl in tiefen Tellern verteilen. Je ein Skreifilet darauf legen, mit der restlichen Knoblauchbutter aus der Pfanne beträufeln.

Johann Lafer am 31. Januar 2015

Gratinierte Forellen-Filets auf Orangen-Spargel

Für zwei Personen

Für die Forellenfilets:

2 Forellenfilets à 120 g	1 Zitrone	1 Zehe Knoblauch
30 g Weißbrotbrösel	30 g Butter	4 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Orangenspargel:

4 Stangen grüner Spargel	6 Stangen weißer Spargel	1 Schalotte
50 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	250 ml Orangensaft
1 EL Olivenöl	1 TL Zucker	Salz

Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Orangensaft mit Zucker und einer Prise Salz in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen, anschließend 30 Gramm Butter langsam unterrühren.

Forellenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen. Forellenfilets auf ein Blech legen, mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Halbierete Knoblauchzehe und Thymianzweige darauf legen. Im Backofen zehn Minuten garen.

Grünen und weißen Spargel waschen. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Weißen Spargel schälen, Enden abschneiden und ebenso in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und beide Spargelsorten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Orangenbutter zugeben und schwenken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zum Spargel geben. Grillfunktion des Backofens einschalten und diesen auf 200 Grad hochschalten. 30 Gramm Butter in einem Topf auflösen. Haut der Forellen abziehen, mit Weißbrotbröseln bestreuen und die flüssige Butter darüber träufeln. Im Backofen unter dem Grill zwei bis drei Minuten goldbraun überbacken. Gratinierte Forellenfilets mit dem Orangenspargel auf Tellern anrichten. Restliche Orangenbutter darüber geben, die Haut dazulegen und servieren.

Johann Lafer am 29. April 2016

Heilbutt im Bananen-Blatt mit Spargel-Zitrus-Couscous

Für vier Portionen

700 g Heilbuttfilet	1 Limette	1 kleine Chilischote
30 g Ingwer	4 EL Sojasauce	4 Bananenblätter (à 20x30cm)
Salz, Pfeffer	150 ml Gemüsebrühe	150 g Couscous
1 Bund weißer Spargel	1 Limette	1 Orange
1 Grapefruit	1 Zitrone	3 EL Olivenöl
3 Stiele Zitronenthymian	½ Bund glatte Petersilie	1 Schalotte
50 ml Weißwein	3 schwarze Pfefferkörner	2 Wacholderbeeren
2 Eigelbe	1 Ei	150 g weiche Butter
½ Zitrone	Chili	

Heilbuttfilet waschen, trocken tupfen und in vier gleichgroße Stücke teilen. Diese nebeneinander in eine flache Schale legen. Limette heiß abspülen, trocknen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Chili entkernen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Sojasauce, Limettensaft, Limettenschale, Ingwer und Chili in einer Schüssel mischen und über die Fischstücke verteilen. Bananenblätter mit einem Bunsenbrenner kurz abflämmen, bis sie glänzen. Dadurch werden sie elastischer und reißen nicht beim Einpacken der Fischstücke. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Filets mit der Marinade auf die vorbereiteten Bananenblätter legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Heilbutt in die Blätter einpacken, mit Zahnstocher fixieren. Bananenpäckchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten garen.

Gemüsefond aufkochen und über den Couscous gießen, fünf Minuten ziehen lassen. Mit einer Gabel auflockern. Spargel waschen, schälen, Enden abschneiden und die Stangen klein würfeln. Zitrusfrüchte schälen, so dass die gesamte weiße Haut mit entfernt ist. Filets heraustrennen, abtropfenden Saft auffangen und mit dem Spargel zum Couscous geben. Mit Salz, Pfeffer würzen und das Olivenöl unterrühren. Zitronenthymian und Petersilie abrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und hacken. Zuletzt unter den Salat mischen. Schalotte schälen und klein schneiden. Mit dem Weißwein, Pfeffer und Wacholder in einem Topf aufkochen und eine Minute köcheln lassen.

Butter in einen Topf geben und bei milder Hitze schmelzen. Eigelbe, Ei, Weißweinsud zugeben und alles gut verrühren. Unter Rühren kurz erwärmen und durch ein feines Sieb gießen. Sud mit Salz, Chili und Zitronensaft abschmecken. In einen Sahnesiphon füllen, zuschrauben und zwei Sahnekapseln aufdrehen, kräftig schütteln.

Zum Anrichten den Couscous auf Tellern verteilen. Bananenpäckchen öffnen, neben den Couscous legen und mit einem Teil der Hollandaise beträufeln. Restliche Hollandaise dazu servieren.

Johann Lafer am 09. Mai 2015

Heilbutt-Filet auf Mango-Sellerie-Creme, Sellerie-Chips

Für vier Portionen

1 Sellerieknolle	$\frac{1}{2}$ Zitrone, in Scheiben	$\frac{1}{2}$ Zitrone entsaftet
2 Schalotten	30 g Butter	8 Stiele Thymian
4 Heilbuttfilets, à 250 g	200 ml Weißwein	2 Knoblauchzehen
1 Bund gemischter Kräuter	Salz, Pfeffer	2 Mangos
100 g Sahne	Muskatnuss	1 Chilischote
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig
500 ml Sonnenblumenöl		

Den Sellerie waschen, schälen und halbieren. Drei bis vier dünne Scheiben abschneiden (am besten mit der Brotmaschine) und daraus etwa 12 bis 15 runde Blättchen (ca. 4 cm) ausstechen. Diese in eine Schüssel mit Zitronenwasser legen.

Den restlichen Sellerie in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Die Schalotten schälen und halbieren. Schalotten, Zitronenscheiben, Thymian und Butterflöckchen auf dem Sellerie verteilen, mit Alufolie abdecken und im Backofen 40-50 Minuten backen. Für den gedämpften Heilbutt den Weißwein, die halbierten Knoblauchzehen und die Kräuter in einen Dämpfopf geben. Etwa zwei bis drei Zentimeter hoch mit Wasser auffüllen. Den Dämpfeinsatz in den Topf stellen und die Heilbuttfilets darauf legen. Bei geschlossenem Deckel 20 Minuten bei mittlerer Hitze (max. 70 Grad) dämpfen. Eine Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden, anschließend grob würfeln. Den Sellerie in einen Standmixer geben. Sahne und grob gewürfelte Mango zugeben. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen, fein pürieren und nochmal im Topf erwärmen.

Die zweite Mango schälen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. In eine Schüssel geben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein würfeln. Ebenfalls zugeben. Alles mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und untermischen.

Das Sonnenblumenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Sellerieblättchen auf Küchenpapier gut abtupfen und im heißen Fett knusprig ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Das Mango-Selleriepüree auf Tellern verteilen. Je ein Heilbuttfilet darauf legen. Mit der Mango, dem Frühlingslauch-Chili-Sud und den Chips garnieren.

Johann Lafer am 09. Januar 2016

Heilbutt-Filet in Kataifi auf Gurken-Mango-Salat

Für vier Portionen

Für das Heilbuttfilet:

600 g Heilbuttfilet	150 g Kataifi Teig	½ Zitrone
Salz	Pfeffer	Rapsöl

Für den Gurken-Mango-Salat:

1 Salatgurke	2 Thaimangos	10 g Ingwer
1 Bund Schnittlauch	½ Bund Koriander	2 EL Ahornsirup
1 Limette	2 EL Erdnussöl	Salz
Pfeffer		

Für die Chilimayonnaise:

1 kleine Chilischote	2 Eigelbe	1 TL Senf
250 ml Rapsöl	1 EL Reisweinessig	Zucker
Salz	Pfeffer	Bananenblatt
Shiso Kresse		

Zunächst das Heilbuttfilet in acht Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Kataifi Teig umwickeln. Kalt stellen. Für den Gurken-Mango-Salat die Gurke waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und klein würfeln. Ingwer schälen, fein reiben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Koriander hacken. Alles in eine Schüssel geben. Ahornsirup mit Limettensaft und Erdnussöl verrühren, mit Salz, Pfeffer würzen und den Salat damit marinieren. Für die Mayonnaise Chili halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Eigelbe mit Chili, Senf und Reisweinessig in einer Schüssel verrühren. Ein Viertel des Öl tröpfchenweise zugeben und unterschlagen. Das restliche Öl langsam einlaufen lassen und unterschlagen, bis eine dickcremige Mayonnaise entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Heilbuttfilets in einer Pfanne im heißen Fett knusprig und goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Gurken-Mangosalat auf einem Bananenblatt anrichten, Heilbutt darauf legen und mit einigen Tupfen Mayonnaise garnieren. Shiso Kresse abschneiden und darüber streuen.

Johann Lafer am 14. Februar 2015

Kabeljau auf Fenchel, Safran-Schaum, Rosmarin-Kartoffeln

Für vier Portionen

700 g Kabeljaufilet, ohne Haut	$\frac{1}{2}$ TL Koriander	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
2 Knoblauchzehen	2 Schalotten	12 Safranfäden
1 EL Olivenöl	50 ml Weißwein	600 ml Fischfond
100 ml Sahne	500 g Kartoffeln, festk.	2-3 EL Olivenöl
4 Stiele Rosmarin	4 Stiele Thymian	1 Knoblauchknolle, halbiert
30 g Butter	2 Schalotten	1 Fenchelknolle
20 g Butter	1 EL Honig	50 g kalte Butterwürfel
Meersalz	Salz, Pfeffer	

Gewürze, Kräuter, eine Knoblauchzehe und etwas Salz im Mörser zerstoßen. Den Kabeljau damit bestreuen und in einen Vakuumbbeutel vakuumieren. Ein Wasserbad auf 55 bis 60 Grad erhitzen und den vorbereiteten Fisch darin etwa 20 Minuten garziehen lassen.

Zwei Schalotten schälen und mit der übrigen Knoblauchzehe kleinschneiden. Schalotten, Knoblauch und Safran in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, Fischfond und Sahne angießen und etwa zehn Minuten köcheln lassen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, zwei Stiele Rosmarin, Thymian und den Knoblauch zugeben und die Kartoffeln darin goldbraun und knusprig braten. Den restlichen Rosmarin von den Stielen abstreifen, klein hacken und zuletzt zu den Kartoffeln geben. Die Stiele entfernen. Mit Salz, Pfeffer würzen. Butter zugeben und unterschwenken.

Zwei Schalotten schälen und in dünne Spalten schneiden. Den Fenchel waschen, halbieren, Strunk herausschneiden und die Hälften in Spalten schneiden. Butter und Honig in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Fenchel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 5-8 Minuten braten lassen.

Den Safransud in einen schmalen hohen Topf passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufmischen. Die kalten Butterwürfel zugeben und untermischen.

Das Kabeljaufilet aus dem Vakuumbbeutel nehmen und mit Meersalz würzen. Den Fenchel auf einer Servierplatte verteilen, den Fisch darauf legen und die Kartoffeln dazu legen. Den Safranschaum nochmals aufschäumen und über dem Gericht verteilen.

Johann Lafer am 01. Oktober 2016

Knuspriges Sandwich vom Seeteufel, Spinat, Kürbis-Creme

Für vier Portionen

1 Hokkaidokürbis	100 ml Weißwein	1 Zimtstange
2 Sternanis	2 Kardamomkapseln	Salz
600 g Seeteufelfilet	4 Scheiben Tramezzini Brot	150 g Basilikumpesto
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Chili	3 Stiele Thymian
3 Stiele Rosmarin	2 Knoblauchzehen	50 g Butter
150 g Spinatsalat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
20 g Butter		

Den Kürbis waschen, am Stielende einen Deckel abschneiden und das Kerngehäuse aushöhlen. Den Weißwein und die Gewürze in den Kürbis füllen, salzen und den Deckel aufsetzen. Den Kürbis in Alufolie einwickeln und im Backofen eine Stunde weich garen.

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Das Seeteufelfilet auf die Breite der Brotscheiben zurecht schneiden. Brotscheiben von einer Seite mit dem Pesto bestreichen, die Seeteufelstücke darauf legen und damit umwickeln. Den ungeschälten Knoblauch halbieren. Die Seeteufelstücke in einer Pfanne im heißen Olivenöl samt Kräuter und Knoblauch goldbraun anbraten. Im Backofen bei 120 Grad 15 bis 20 Minuten garen lassen.

Die Gewürze aus dem gegarten Kürbiswürfeln entfernen. Das weiche Kürbisfleisch aus der Schale löffeln und samt dem Sud durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzig abschmecken. Die Butter unterrühren.

Spinatsalat waschen, putzen und trockenschleudern. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Spinat kurz darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten den Seeteufel in Scheiben schneiden und auf den Spinat geben, das Kürbispüree herum verteilen.

Johann Lafer am 14. November 2015

Kokos-Thai-Curry, Seeteufel und gebratenem Basmati-Reis

Für vier Portionen

150 g Basmatireis	Salz	600 g Seeteufelfilet
150 g Zuckerschoten	1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Karotten
3 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 kleine Chilischote
50 g frischer Ingwer	2 EL Erdnussöl	1 TL Currypaste rot
50 g ungesalzene Erdnüsse	50 ml Reiswein	50 ml Weißwein
200 ml Kokosmilch	Salz	Pfeffer
3 EL Erdnussöl	2 Eier	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Limette
Koriander		

Den Reis in einem Sieb waschen und in einen Topf geben. Einen halben Teelöffel Salz und 190 ml Wasser zugeben und aufkochen. Bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze 15- 18 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern und abkühlen lassen. Den Seeteufel in dünne Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln und Karotten waschen, putzen, ggf. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, Chili halbieren, entkernen und alles feinhacken.

Einen Wok aufheizen, Erdnussöl darin erhitzen, je die Hälfte von Chili, Ingwer, Schalotten, Knoblauch, Zuckerschoten und Karotten darin anbraten. Currypaste zugeben, mit Reiswein, Weißwein und Kokosmilch auffüllen und 2-3 Minuten einkochen lassen. Seeteufel zugeben und bei milder Hitze im Sud garziehen lassen. Zuletzt die Frühlingszwiebeln zugeben. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Das Erdnussöl in einem weiteren Wok erhitzen, die restlichen Chili-, Schalotten-, Knoblauch und Ingwerwürfel darin anbraten. Den Reis zugeben und unter vorsichtigem Wenden anbraten. Zuletzt die beiden Eier darüber geben und unter Wenden kross braten. Mit Salz, Pfeffer und Limettenschale würzen.

Den gebratenen Basmati und das Thai-Curry in tiefen Schalen anrichten und mit frischem Koriandergrün garnieren.

Johann Lafer am 19. März 2016

Krosses Zander-Filet, Speck-Graupen, Meerrettich-Schaum

Für vier Portionen

700 ml Gemüsefond	2 Schalotten	20 g Butter
150 g Perlgraupen	100 ml Weißwein	2 EL Crème-fraîche
200 g Tiroler Speck	2 Schalotten	2 EL Rapsöl
150 ml Weißwein	300 ml Fischfond	150 g Sahne
Salz, Pfeffer	800 g Zanderfilet, mit Haut	2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Stiele Rosmarin	1 ungeschälte Knoblauchzehe
30 g Butter	1 Meerrettichwurzel	

Gemüsefond einmal aufkochen und am Siedepunkt halten. Schalotten schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten mit den Graupen darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen verkochen lassen. Kelle für Kelle den heißen Gemüsefond zugeben. Gelegentlich umrühren. Immer neuen Fond nachgießen, wenn die Graupen fast alles aufgesogen haben. Nach etwa 30 Minuten sind die Graupen gar. Die Creme fraîche unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Tiroler Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne goldbraun und knusprig ausbraten. Die Schalotten schälen, klein würfeln und im Rapsöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Fischfond und Sahne angießen und die Sauce zehn Minuten einkochen lassen.

Zanderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Fett auf der Hautseite bei mittlerer Hitze kross anbraten. Die ungeschälte Knoblauchzehe halbieren. Kräuter und Knoblauch mit in die Pfanne geben. Butter zugeben und den Fisch damit beträufeln. Zuletzt einmal wenden und die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Weißweinsud mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Meerrettich schälen, fein reiben. Je nach gewünschter Schärfe unter den Sud rühren.

Die Graupen auf Tellern anrichten und mit den Speckwürfeln großzügig bedecken. Zanderfilet darauf legen. Den Meerrettichschaum frisch aufschäumen und um den Zander verteilen.

Johann Lafer am 31. Oktober 2015

Makrelen-Filets auf Zwiebel-Kompott, Süßkartoffeln

Für vier Portionen

400 g rote Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
1 EL Zucker	250 ml trockener Weißwein	50 ml weißer Balsamico
150 ml Gemüsebrühe	2 EL Pinienkerne	40 g eingeweichte Rosinen
8 Makrelenfilets	3 EL Mehl	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	700 g Süßkartoffeln	2 Schalotten
100 g Bacon	2 Stiele Salbei	3-4 Schalen Shiso Kresse

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in dem Olivenöl glasig dünsten. Zucker zugeben und unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mit Weißwein und weißem Balsamico ablöschen und aufkochen lassen. Gemüsebrühe angießen und alles auf ein Drittel einkochen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und mit den gut abgetropften Rosinen zufügen. Anschließend vom Herd nehmen.

Die Makrelenfilets unter fließendem kaltem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier sehr gut trockentupfen. Die Hautseite kurz in Mehl drücken. Das Olivenöl erhitzen. Die Makrelen darin auf der Hautseite kurz kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Filets wenden und in den noch warmen Zwiebelsud legen und gut durchziehen lassen.

Süßkartoffeln waschen, schälen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und kleinwürfeln. Bacon würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben nebeneinander in das heiße Fett legen und langsam goldbraun braten. Kartoffelscheiben wenden und goldbraun braten. Schalotten und Bacon zugeben, unter gelegentlichem Rühren alles gut anrösten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei abbrausen, trockentupfen und über die Süßkartoffeln zupfen.

Süßkartoffeln und Makrelenfilets mit dem Zwiebelkompott auf Tellern anrichten. Mit Shiso Kresse bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 10. Oktober 2015

Offene Lasagne von Seeteufel, Kohlrabi und Babyspinat

Für vier Portionen

600 g Seeteufel	2 kleine Kohlrabi	1 EL Butter
Salz, Pfeffer	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, ungeschält	2 Stiele Thymian	2 Stiele Rosmarin
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 EL Olivenöl	50 ml Weißwein	700 ml Fischfond
200 ml Sahne	Chili	40 g frischer Parmesan
4 Strauchtomaten	3 EL Olivenöl	2 EL Kapern
1 TL Zucker	2 EL Weißweinessig	200 g Babyspinat
1 EL Traubenkernöl	1 Bund Schnittlauch	

Kohlrabi waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Kohlrabischeiben in kochendem Salzwasser blanchieren. Angießen und abtropfen lassen. Die Scheiben in einem Esslöffel Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Seeteufelfilet in acht Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Seeteufel darin von beiden Seiten eine bis zwei Minuten anbraten. Kräuterstiele und Knoblauch mit in die Pfanne geben.

Schalotten und Knoblauch schälen und kleinwürfeln. Beides in heißem Olivenöl anschwitzen, mit Zitronensaft, Weißwein, Fischfond und Sahne auffüllen und zehn Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Kurz vor dem Servieren die Sauce aufmixen und den Parmesan untermixen.

Tomaten kreuzweise einschneiden, in kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Tomaten vierteln, entkernen und kleinwürfeln. Olivenöl in einer Pfanne schmelzen, Kapern zugeben, Zucker, den Saft einer halben Zitrone, Knoblauch zugeben und eine bis zwei Minuten köcheln lassen. Gemüsebrühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenwürfel in die Pfanne geben und sämig einkochen lassen. Schnittlauch fein schneiden und unter die Tomaten mischen.

Babyspinat waschen, falls nötig putzen und trocken schleudern. Spinat mit Salz und Traubenkernöl marinieren.

Seeteufel, Kohlrabi und Spinat abwechselnd übereinander schichten. Jede Schicht mit einem Esslöffel Kapern-Tomaten-Butter beträufeln. Zuletzt den Parmesanschaum auf der Lasagne verteilen.

Johann Lafer am 25. Juli 2015

Piccata vom Seeteufel, Paprika-Salsa, Sojabohnen-Reis

Für vier Portionen

200 g Basmatireis	2 EL Sesamöl	150 g Sojabohnen, geschält
3 Stiele Zitronenthymian	400 ml Geflügelfond	Salz
1 Karotte	2 gelbe Paprikaschoten	2 rote Paprikaschoten
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g Ingwer
1 EL Olivenöl	2 TL brauner Zucker	2 TL Jaipur Curry
2 EL Weißweinessig	600 g Seeteufelfilet	$\frac{1}{2}$ Bund Zitronenthymian
3 Eier	100 g frischer Parmesan	Salz, Pfeffer
100 g Mehl	100 ml Rapsöl	50 g Butter
30 g Butter	1 Bund Koriander	

Den Basmatireis in einem Sieb abbrausen. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Reis, Sojabohnen und gezupften Thymian darin anschwitzen. Den Geflügelfond angießen und aufkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel auf kleiner Hitze etwa 18 Minuten ausquellen lassen. Karotte waschen, schälen und dünn hobeln. Nach zehn Minuten zum Reis geben und mitgaren. Reis mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Salsa die Paprikas waschen, vierteln und entkernen. Die Hälfte davon durch den Entsafter lassen und den Paprikasaft (etwa 100 bis 150 Milliliter) auffangen. Die übrigen Paprikas schälen und klein würfeln. Die Schalotten, den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Paprika, Schalotten, Knoblauch und Ingwer anschwitzen. Braunen Zucker und Currypulver zugeben und alles zwei bis drei Minuten anschwitzen. Mit dem Weißweinessig und dem Paprikasaft ablöschen. Die Salsa etwa 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Seeteufelfilet in zwölf Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, trockentupfen und zupfen. Eier, Parmesan und fein gezupfte Thymianblättchen verquirlen. Rapsöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Seeteufelscheiben in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und im heißen Rapsöl goldbraun ausbacken.

Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen.

Den Basmatireis mit einer Gabel auflockern und 30 Gramm Butter unterrühren.

Den Reis mit Vorspeisenringen (etwa zehn Zentimeter Durchmesser) portionieren. Paprika-Salsa um den Reis verteilen. Die Seeteufel Piccata darauf legen und mit Korianderblättchen bestreuen.

Johann Lafer am 08. Oktober 2016

Pochiertes Wolfsbarsch-Filet, Jasmin-Reis, Sesam Pak Choi

Für vier Portionen

30 g Ingwer	2 Stängel Zitronengras	1 kleine rote Chilischote
200 ml Kokosmilch	200 ml Gemüsefond	4 Stiele Thymian
4 Wolfsbarschfilets, à 200 g	200 g Jasminreis	1 TL Salz
1 Gemüsezwiebel	40 g Butter	1 Bund Koriander
6 Mini Pak-Choi	Salz, Pfeffer	2 EL Sesamöl
20 g Butter	50 ml Gemüsefond	1 EL gerösteter Sesam

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras klopfen und grob schneiden. Chili in Ringe schneiden. Kokosmilch, Gemüsefond, Zitronengras, Ingwer, Koriander und Chili in eine Bräter geben und aufkochen. Den Sud auf etwa 70 Grad halten und die Fischfilets darin 10 Minuten garziehen lassen. Den Sud anschließend passieren und 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Jasminreis abbrausen und abtropfen lassen. Zusammen mit 300 ml Wasser und einem Teelöffel Salz zum Kochen bringen. Den Reis anschließend auf kleiner Flamme etwa 16-18 Minuten ausquellen lassen. Die Zwiebel schälen, würfeln und in der Butter goldbraun anrösten. Den Reis mit einer Gabel auflockern. Thymian abbrausen, trocken schütteln und klein hacken. Röstzwiebeln und Thymian unter den Reis mischen.

Die Pak Choi putzen, waschen und der Länge nach vierteln. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Pak Choi darin anbraten. Butter und Gemüsefond zugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Sesam darüber streuen.

Jasminreis mit dem Pak Choi auf Tellern anrichten. Je ein Wolfsbarschfilet darauf legen. Den Kokossud mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und über dem Fisch verteilen.

Johann Lafer am 21. November 2015

Sardinen-Satés, Koriander-Hollandaise, Romana-Salat

Für vier Portionen

12 frische Sardinen	Mehl	150 g Tempuramehl
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	Salz	250 ml Eiswasser
1 l Rapsöl	2 TL Koriandersamen	1 Schalotte
100 ml Weißwein	2 Eigelbe	200 g Butter, zimmerwarm
$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Pfeffer
1 Romanasalat	2 Orangen	2 Grapefruits
1 rote Zwiebel	1 Zitrone	1 TL Senf
1-2 TL Honig	2-3 EL Olivenöl	

Von den Sardinen den Kopf abdrehen. Mit einem spitzen Messer aufschneiden und die Mittelgräte vorsichtig samt Innereien herausziehen. Die Fische gründlich waschen. Längs auf Holzspieße stecken und im Mehl wenden. Tempuramehl mit einer Prise Salz, Kurkuma und dem Eiswasser verrühren. Das Rapsöl in einer tiefen Edelstahlpfanne auf 160 Grad erhitzen. Die Sardinen durch den Tempurateig ziehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Koriandersamen in einem Topf ohne Fett anrösten. Schalotte abziehen und klein schneiden. Weißwein, Koriander und Schalotte zusammen aufkochen und zehn Minuten um die Hälfte einkochen. Eigelbe in einer Schlagschüssel verrühren, den Koriandersud durch ein Sieb dazu gießen. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und die Eigelbmischung dickschaumig aufschlagen. Vom Herd nehmen und die weiche Butter nach und nach unterschlagen, bis eine dickcremige Hollandaise entstanden ist. Alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Koriander abbrausen und fein hacken. Zuletzt unter die Hollandaise rühren.

Den Romanasalat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Orangen und Grapefruits so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist. Die Filets austrennen und mit dem Romanasalat in einer Schüssel mischen. Rote Zwiebel abziehen und in dünne Spalten schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft mit dem Honig, Senf und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Romanasalat mit den Sardinen-Satés anrichten. Mit der Koriander-Hollandaise servieren.

Johann Lafer am 29. August 2015

Seeteufel-Schaschlik auf gelben Passionsfrucht-Linsen

Für vier Portionen

Für den Seeteufel-Schaschlik:

600 g Seeteufelfilet	4 Scheiben Parmaschinken	12 Kirschtomaten
2 EL Olivenöl	4 Bambusspieße	3 Knoblauchzehen, halbiert
2 Stiele Rosmarin	2 Stiele Thymian	30 g Butter
Salz, Pfeffer		

Für die Linsen:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
200 g gelbe Linsen	100 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond
150 g Kirschtomaten	2 Passionsfrüchte	30 g Butter
1 Bund Schnittlauch	Zucker, Chili	Salz, Pfeffer

Für die Chips:

2 kleine festk. Kartoffeln	Pflanzenöl	1 Bund Dill
----------------------------	------------	-------------

Zunächst das Seeteufelfilet in acht Stücke schneiden und mit je einer halben Scheiben Parmaschinken umwickeln. Kirschtomaten abbrausen. Seeteufelfilets und Kirschtomaten abwechselnd auf Bambusspieße stecken. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Spieße samt Knoblauch und Kräutern darin von allen Seiten anbraten. Butter zugeben, die Spieße damit beträufeln und bei kleiner Stufe garziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Passionsfrucht-Linsen Schalotte und Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und die Linsen darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Fond angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze etwa acht bis zehn Minuten bissfest garen. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtmark herauskratzen und zu den Linsen geben. Kirschtomaten abbrausen, halbieren und mit der Butter unter die Linsen mischen. Mit einer Prise Zucker und etwas Chili abschmecken.

Kartoffeln waschen, schälen, in feine Scheiben hobeln und fünf Minuten in kaltes Wasser legen. Herausheben, gut trockentupfen und im heißen Fett goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und salzen.

Passionsfruchtlinsen in tiefen Tellern anrichten, je einen Spieß darauf legen und mit der Gewürzbutter aus der Pfanne beträufeln. Mit den Kartoffelchips und einigen Dillspitzen garnieren.

Johann Lafer am 04. April 2015

Seeteufel-Tandoori mit Sesam-Spinat und Glasnudeln

Für zwei Personen

Für das Seeteufel-Tandoori:

1 Seeteufelfilet à 200 g	60 g Naturjoghurt	1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 EL Weißweinessig	1 EL Sesamöl	

Für den Sesamspinat:

100 g junger Spinat	200 g Thaispargel	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL gerösteter Sesam	$\frac{1}{2}$ TL Schwarzkümmel
1 EL Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für die Glasnudeln:

50 g Glasnudeln	1 rote Chili	2 EL Sojasauce
1 TL Kurkuma	1 EL Erdnussöl	

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Tandoori-Paste Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides fein reiben. Koriandersamen, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chiliflocken und Paprikapulver in einem Mörser zerstoßen. Joghurt mit Knoblauch-Ingwer-Mischung, Gewürzen, Weißweinessig und 1 EL Sesamöl verrühren.

Für die Glasnudeln diese mit Kurkuma in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. 5 Minuten stehen lassen.

Für den Fisch das Seeteufelfilet waschen, trockentupfen, in eine Auflaufform legen und rundum mit der Tandoori-Paste bestreichen und 15 Minuten im Ofen garen.

Vom Thaispargel die Enden abschneiden und schräg in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, Schalotte würfeln und Knoblauch in Scheiben schneiden. Übriges Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Thaispargel darin ca. 2 Minuten anbraten, Spinat waschen, trockenschleudern, zugeben und zusammenfallen lassen. Sesam und Schwarzkümmel zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Chili halbieren, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Glasnudeln abgießen und mit Sojasauce, Erdnussöl und Chili mischen. Beiseite stellen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren den Fisch unter dem Ofengrill etwa 2 Minuten fertig backen. Sesamspinat und marinierte Glasnudeln auf Tellern anrichten, Seeteufel in Scheiben schneiden und auf dem Spinat anrichten und servieren.

Johann Lafer am 08. Juli 2016

Seezunge auf Mandel-Püree, Petersilien-Butter und Rucola

Für vier Portionen

4 Seezungen	Mehl	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	2 Knoblauchzehen
4 Stiele Thymian	50 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 Bio Zitrone	800 g Kartoffeln, mehlig	1 kg Meersalz
50 g Mandeln, geschält	200 ml Milch	50 g Butter
Muskatnuss	50 g Rucola	Sonnenblumenöl

Kartoffeln gründlich waschen und auf einem Backblech auf dem Meersalz verteilen. Im Backofen bei 200 Grad 45 bis 60 Minuten garen.

Die Seezungen waschen, trocknen und auf beiden Seiten die Haut abziehen. Kopf und Flossensaum abschneiden, Seezungen in Mehl wenden und gut abklopfen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Seezungen darin bei mittlerer Hitze anbraten. Thymian mit zugeben. Nach etwa zwei Minuten die Seezungen wenden, Butter zufügen und die Fische damit übergießen. Knoblauch schälen und hacken. Petersilie waschen trocknen und fein hacken. Petersilie und Knoblauch mit in die Pfanne geben und den Zitronensaft über die Seezungen träufeln. Eine bis zwei Minuten ziehen lassen.

Milch und Mandeln in einen Topf geben und aufkochen. Mit Salz und Muskatnuss kräftig würzen und zehn Minuten leicht köcheln lassen. Mandelmilch fein pürieren. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, halbieren und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Schalen jeweils aus der Presse entfernen. Die Kartoffeln mit der Mandelmilch und Butter verrühren und ggf. mit Salz und Muskat abschmecken.

Sonnenblumenöl auf 160 Grad erhitzen. Den Rucola putzen, waschen, trockenschleudern. Auf einem Küchentuch gut trockentupfen. Den Rucola portionsweise im heißen Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Die Seezungen mit dem Mandelpüree anrichten. Mit der Petersilien-Zitronenbutter beträufeln und den Rucola darauf verteilen.

Johann Lafer am 22. August 2015

Seezunge, braune Butter, Petersilien-Kartoffeln, Spinat

Für vier Portionen

600 g kleine Kartoffeln	4 Seezungen à 350 g	Salz, Pfeffer
2-3 EL Mehl	3-4 EL Butterschmalz	2 EL Mandelblättchen
2 EL Butter	1 Zitrone	30 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	500 g junger Spinat	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	30 g Butter	Muskatnuss

Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dämpfeinsatz über kochendem Wasser je nach Größe etwa 20 Minuten weichdämpfen.

Die Seezungen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Butterschmalz in zwei großen Pfannen erhitzen und die Seezungen darin vier bis fünf Minuten bei mittelstarker Hitze braten lassen. Anschließend wenden, Butter zugeben und auf der zweiten Seite ebenfalls vier bis fünf Minuten braten. Die Mandelblättchen zugeben. Während des Bratens immer wieder mit der Butter übergießen. Den Saft einer Zitrone über den Seezungen auspressen und mit der Butter beträufeln.

Die Kartoffeln in einer Pfanne in der Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Zuletzt über die Kartoffeln streuen.

Den Spinat waschen, trocken schleudern. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und den Spinat darin anschwitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und eine bis zwei Minuten dünsten lassen.

Zum Anrichten die Seezungen auf eine große Platte legen und mit der Butter beträufeln. Die Kartoffeln und den Spinat herum verteilen.

Johann Lafer am 24. September 2016

Seezungen-Röllchen mit Safran-Schaum, Bärlauch-Gnocchi

Für vier Portionen

600 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	150 g Zanderfilet, ohne Haut
100 ml eiskalte Sahne	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Zitrone
8 Seezungenfilets, ohne Haut	1 rote Chilischote	2 Schalotten
1 EL Olivenöl	ca. 10 Safranfäden	100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond	1 Bund Bärlauch	50 g Ricotta
Salz, Muskatnuss	2 Eigelb	75 g Mehl
75 g Hartweizengrieß	100 ml Sahne	30 g Butter

Außerdem:

Zahnstocher, Mehl

Kartoffeln gründlich mit der Schale waschen und auf ein Backofenblech legen. Im Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 60 Minuten garen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Zanderfilet klein würfeln, mit der Sahne und der Petersilie in einer Küchenmaschine fein pürieren.

Fischfarce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken. Seezungenfilets auf der Arbeitsfläche mit der Hautseite nach oben auslegen. Jeweils dünn mit der Farce bestreichen und die Filets aufrollen. Mit Zahnstochern feststecken.

Chilischote längs halbieren, entkernen, kleinschneiden. Schalotten schälen, kleinwürfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Chili und Safran darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe auffüllen. Seezungenröllchen in einen passenden Dämpfeinsatz legen und über den Safransud stellen. Bei geschlossenem Deckel zehn Minuten auf kleinster Stufe dämpfen lassen.

Bärlauch abbrausen, Stiele entfernen und die Blätter grob hacken. Bärlauch und Ricotta in einer Küchenmaschine fein pürieren.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. Schalenreste entfernen und die restlichen Kartoffeln ebenso durchpressen. Ricotta, Eigelbe, Mehl und Hartweizengrieß zugeben, mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen, in drei Zentimeter lange Stücke schneiden und rund formen, mit dem Gabelrücken flach drücken.

Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Gnocchi hinein geben und etwa fünf Minuten darin sieden lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Den Safransud durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren, Sahne zugeben, aufkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter untermixen.

Bärlauchgnocchi, Seezungenröllchen und den Safranschaum zusammen anrichten.

Johann Lafer am 04. Juli 2015

Spargel-Bouillabaisse mit Heilbutt

Für vier Portionen

Für die Bouillabaisse:

1 Bund weißer Spargel	1 Bund grüner Spargel	1 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe	2 rote Zwiebeln	3 EL Rapsöl
10 Safranfäden	250 ml Weißwein	500 ml Fischfond
1 rote Paprikaschote	100 g Zuckerschoten	1 Zucchini
200 g Heilbutt, ohne Haut	200 g Lachsfilet, ohne Haut	8 Garnelen, küchenfertig geputzt
Salz	Pfeffer	Chili

Für die Basilikumaioli:

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	100 ml Rapsöl
2 Eigelbe	1 TL Senf	$\frac{1}{2}$ Zitrone

Außerdem:

8 Scheiben Baguette	3 EL Olivenöl
---------------------	---------------

Weißer Spargel ganz, grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Die Spitzen fünf Zentimeter lang abschneiden.

Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Rote Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden.

Rapsöl in einem Topf erhitzen, Lauch, Spargelenden, Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, Safran zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Fischfond zugeben. Bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen, bis der Spargel bissfest gegart ist.

Zucchini waschen, Schale mit einem Sparschäler fein abziehen, Paprika putzen, waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten waschen und in feine Streifen schneiden. Heilbutt und Lachs in Würfel schneiden und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Die Gemüwestreifen, Fischwürfel und Garnelen in den Sud legen und etwa fünf Minuten bei kleinster Hitze garziehen lassen. Bouillabaisse mit Salz, Chili und Pfeffer würzen.

Für die Basilikumaioli den Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen. Basilikum und Knoblauch mit dem Rapsöl fein pürieren. Eigelbe und Senf in einer Schüssel verrühren. Das Basilikumöl langsam zugeben und unterschlagen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Baguettescheiben mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne goldbraun rösten.

Die Spargelbouillabaisse in tiefen Tellern anrichten, Basilikumaioli und Baguette dazu servieren.

Johann Lafer am 23. Mai 2015

Steinbutt mit Kartoffel-Kruste und Schwarzwurzeln

Für zwei Personen

Für den Steinbutt:

2 Steinbuttfilets à 150 g	1 große Kartoffel	1 Eigelb
2 Thymianzweige	1 Rosmarinzweig	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Schwarzwurzeln:

300 g Schwarzwurzeln	2 Schalotten	100 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	1 Bund Schnittlauch	1 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Rotweinbutter:

1 rote Zwiebel	20 g Zucker	150 ml Rotwein
150 ml roter Portwein	2 cl Marsala	50 g kalte Butterwürfel

Die Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffel waschen, schälen und grob raspeln oder in feine Streifen schneiden. Jeweils eine Seite der Fischfilets mit Eigelb bestreichen, die Kartoffelraspeln bzw. -Spaghetti darauf verteilen und gut andrücken. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fischfilets mit der Kartoffelseite nach unten vorsichtig hineinlegen und bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Anschließend die Filets vorsichtig wenden und Thymian, einen halben Rosmarinzweig und die Knoblauchzehen im Ganzen in die Pfanne geben. Die Fischfilets etwa drei Minuten braten. Die Schwarzwurzeln gründlich abbürsten, unter fließendem Wasser schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und kleinwürfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen. Anschließend die Schwarzwurzeln zugeben und mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, den Geflügelfond und die Sahne angießen und solange schmoren lassen, bis die Schwarzwurzeln bissfest sind. Einen halben Bund Schnittlauch fein schneiden und unterschwenken. Die Zwiebel abziehen, kleinwürfeln und mit dem Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit dem Rotwein und roten Portwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Marsala zugeben, nochmal kurz einkochen lassen und abschließend die kalten Butterwürfel nach und nach unter ständigem Rühren zugeben. Den Steinbutt mit dem Schwarzwurzelgemüse und der Rotweinbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 13. Februar 2015

Zander-Filet, Gemüse-Vinaigrette, Kartoffel-Chips

Für vier Portionen

50 g Zuckerschoten	2 weiße Spargelstangen	2 grüne Spargelstangen
1 Stange Staudensellerie	2 junge Karotten	3 EL Olivenöl
3 EL Gemüsefond	3 EL Weißweinessig	1 Bund Schnittlauch
4 Zanderfilets, à 200 g	2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen, halbiert
2 Stiele Thymian	2 Stiele Rosmarin	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	1 Süßkartoffel, Bio
2 Lila Kartoffeln, Bio	2 La-Ratte Kartoffeln, Bio	1 l Rapsöl
grobes Meersalz		

Zuckerschoten waschen, klein würfeln. Spargelstangen waschen, schälen, Enden abschneiden und klein schneiden. Staudensellerie waschen, schälen, Fäden ziehen und klein würfeln. Karotten waschen, schälen und klein würfeln. Einen Esslöffeln Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsewürfel und Spargelstücke darin zwei Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse in eine Schüssel geben, mit dem Gemüsefond, Weißweinessig und dem restlichen Olivenöl mischen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zuletzt unter die Vinaigrette rühren. Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl auf der Hautseite knusprig braten. Kräuter und Knoblauch mit zugeben. Filets wenden, Butter zugeben und bei milder Hitze eine bis zwei Minuten garziehen lassen.

Süßkartoffeln und übrigen Kartoffeln gründlich waschen, trocknen und mit Schale in dünne Scheiben hobeln. Für eine bis zwei Minuten in kaltes Wasser legen, abgießen und auf einem Küchentuch gut trockentupfen. Rapsöl in einem Topf auf 160 Grad erhitzen, Kartoffelscheiben portionsweise nach und nach darin eine Minute frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Erneut in das heiße Fett geben und goldbraun und knusprig frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Kartoffelchips salzen.

Zum Anrichten die Zanderfilets auf einer großen Platte verteilen, die Frühlingsgemüse- Vinaigrette darüber geben und mit den Kartoffelchips belegen.

Johann Lafer am 30. Mai 2015

Geflügel

Backendl von der Maispoularde, Kürbis-Püree, Feldsalat

Für vier Portionen

4 Maispoulardenbrüste	Salz	Pfeffer
2 Eier	50 g Sahne	150 g Mehl
200 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 Stiele Rosmarin
250 g Butterschmalz	800 g Muskatkürbis	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	30 g Butter	250 ml Weißwein
1 Zimtstange	2 Sternanis	Muskatnuss
2 EL Crème-fraîche	150 g Feldsalat	2 EL Weißweinessig
3 EL Kürbiskernöl	1 TL Senf	1 TL Honig
50 g Kürbiskerne	2-3 EL Kürbiskernöl	

Die Haut der Maispoulardenbrüste abziehen. Das Fleisch in drei Zentimeter dicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit der Sahne verquirlen. Thymian und Rosmarin hacken und unter die Semmelbrösel mischen. Die Brüste in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

In einer tiefen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Maispoulardenbrüste bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Kürbis waschen, in Achtel schneiden und entkernen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob hacken.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kürbisstücke auf ein Backblech stellen, Butter, Gewürze, Schalotten und Knoblauch auf den Achteln verteilen. Weißwein auf das Blech gießen. Alles gut mit Alufolie bedecken und fest verschließen. Im Backofen etwa eine Stunde weich garen.

Anschließend die Gewürze entfernen. Kürbisfleisch von den Schalen lösen. Kürbisfleisch, Schalotten, Knoblauch und den Sud in einem Standmixer fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die Crème fraîche unterrühren.

Den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Für das Dressing den Essig mit Senf und Honig verrühren. Das Kürbiskernöl unterschlagen und mit einer Prise Salz abschmecken. Den Feldsalat mit dem Dressing marinieren. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Das Kürbispüree auf Tellern verteilen, Maispoulardenbrüste darauf legen. Den Feldsalat dazu anrichten. Alles mit den Kürbiskernen und etwas Kürbiskernöl verfeinern.

Johann Lafer am 28. November 2015

Enten-Brust, Sellerie-Limetten-Püree, grüner Spargel

Für vier Portionen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	700 g Sellerieknolle
2 EL Olivenöl	400 ml Gemüsefond	3 Entenbrüste
Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Knoblauchknolle	50 g Butter	2 Limetten, unbehandelt
2 Bund grüner Spargel	30 g Butter	100 g Frühstücksspeck
4 Stiele Thymian		

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und würfeln. Den Sellerie waschen, schälen und in zwei bis drei Zentimeter große Würfel schneiden. Alles im heißen Olivenöl anschwitzen. Den Gemüsefond angießen und aufkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel etwa 15 bis 20 Minuten weich kochen.

Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne legen und auf den Herd stellen. Bei mittlerer Hitze braten lassen, dabei das Fett langsam auslaufen kann, bis die Haut goldbraun und kross ist. Thymian, Rosmarin und Knoblauch zum Braten mit in die Pfanne geben.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Die angebratenen Entenbrüste auf einem Backofengitter im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten garziehen lassen.

Den Sellerie in einem Standmixer fein pürieren. Die Butter zugeben. Das Püree mit Salz, Pfeffer, fein abgeriebener Limettenschale und dem Saft würzen, nochmals gut durchmischen.

Den Spargel waschen, falls nötig die Enden schälen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Spargelstangen darin anbraten. Den Frühstücksspeck in Streifen schneiden, den Thymian grob zupfen und beides zum Braten mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten die Entenbrüste in Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Streifen Sellerie- Limettenpüree auf Tellern verteilen, die Scheiben Entenbrust darauf legen und die Spargelstangen mit dem Speck herum verteilen.

Johann Lafer am 30. April 2016

Gedämpftes Stubenküken, Gewürz-Reis, Gemüse-Vinaigrette

Für vier Portionen

1 Stubenküken	2 Schalotten	30 g Ingwer
1 Knoblauchzehe	1 Stängel Zitronengras	1 Chilischote
2 Sternanis	1 l Geflügelfond	40 g Ingwer
1 Chilischote	1 Zitronengrassängel	250 g Jasmin Duftreis
360 ml Geflügelfond	1 rote und gelbe Paprikaschote	2 milde rote Chilischoten
1 Bund Lauchzwiebeln	4 EL Tomatenessig	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	50 ml Sojasauce	2 EL Honig
3 EL Sweet Chili Sauce		

Das Stubenküken 30 Minuten vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Die Schalotten, den Ingwer und den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Das Zitronengras in Stücke schneiden. Chilischote waschen und längs halbieren. Die Hälfte davon mit dem Sternanis und dem Geflügelfond in einen Dämpfopf geben. Die Haut vom Stubenküken abziehen und in einem Topf mit dem restlichen Ingwer, Zitronengras und Schalotten auslassen. Das Rückgrat des Stubenkükens heraus schneiden, in zwei Schenkel und die Brustfilets teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf das Dämpfsieb legen und in den Dämpfopf stellen. Bei geschlossenem Deckel 20 Minuten dämpfen. Die Temperatur gelegentlich überprüfen, sie sollte bei etwa 80 Grad liegen.

Den restlichen Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und kleinwürfeln. Zitronengras in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Das ausgelassene Hühnerfett durch ein Sieb in einen Topf passieren. Den Jasminreis in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Den Reis mit Ingwer, Chili und Zitronengras in dem Hühnerfett anschwitzen. Geflügelfond angießen und bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und den Reis 15 Minuten quellen lassen.

Die Paprika und Chilischoten waschen, entkernen und klein würfeln. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben, mit dem Tomatenessig und Olivenöl mischen. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sojasauce mit dem Honig und der Sweet Chili Sauce in einem Topf aufkochen. Die fertigen Stubenküken damit einstreichen. Die Stubenkükenteile auf dem Gewürz-Reis anrichten und mit der Gemüse vinaigrette beträufeln.

Johann Lafer am 13. Februar 2016

Maispoularden-Brust auf Haselnuss-Wirsing

Für vier Portionen

2 TL schwarze Pfefferkörner	1 kleines Bund Thymian	1-2 l Olivenöl
700 g Maispoulardenbrust	2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer
700 g Petersilienwurzeln	2 Schalotten	1 EL Butter
200 ml Gemüsefond	150 ml Sahne	1 Bund Petersilie
Muskatnuss	1 Wirsing	1 Schalotte
1 EL Olivenöl	100 g Speck, gewürfelt	50 g Haselnüsse
200 ml Gemüsefond	2 EL Haselnussöl	1 Bund Schnittlauch

Thymian waschen, trocken tupfen. Olivenöl in eine tiefe Pfanne füllen, Thymian, Pfefferkörner und Lorbeer zugeben und auf 60 bis 65 Grad erwärmen. Maispoulardenbrüste in das warme Olivenöl legen, 30 bis 40 Minuten pochieren. Temperatur mit einem Thermometer kontrollieren. Petersilienwurzeln waschen, schälen und klein schneiden. Schalotten abziehen und klein würfeln. Beides in einem Topf in der Butter anbraten. Gemüsefond und Sahne angießen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Offen etwa 15 Minuten weich kochen. Anschließend Petersilienblätter zugeben und alles fein pürieren. Püree nochmals mit Salz und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Wirsing putzen, waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Die beiden Hälften in Streifen schneiden. Schalotte abziehen und kleinwürfeln in Spalten schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Speck darin zwei bis drei Minuten anbraten. Mit einer Schaumkelle herausheben und beiseite stellen. Wirsing im entstandenen Bratfett darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Haselnüsse zugeben, ebenfalls kurz anrösten. Das Gemüse mit dem Gemüsefond ablöschen und fünf Minuten leise köcheln lassen. Schalotten-Speck-Mischung zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Haselnussöl untermischen. Schnittlauch fein schneiden und unterrühren.

Petersilienpüree und Wirsing auf Tellern verteilen. Maispoulardenbrüste in Tranchen schneiden und darauf anrichten.

Johann Lafer am 19. September 2015

Perlhuhn-Brust, Pfirsiche, Salbeischaum, Kartoffelspalten

Für vier Portionen

4 Perlhuhnbrüste	Salz, Pfeffer	12 Scheiben Tiroler Speck
2 EL Olivenöl	4 Stiele Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Stiele Salbei	2 Knoblauchzehen	1 kleine rote Chilischote
6 Pfirsiche	30 g Butter	1 EL Vanillezucker
1 EL brauner Zucker	150 ml Weißwein	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	30 g Butter	80 ml Weißwein
500 ml Geflügelfond	200 ml Sahne	6 Stiele Salbei
400 g festk. Kartoffeln	100 ml Olivenöl	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in den Tiroler Speck einwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten kurz scharf anbraten. Thymian, Rosmarin, Salbei und ungeschälten, halbierten Knoblauch beim Braten zugeben. Das Fleisch samt Kräuter und Knoblauch auf ein Ofengitter legen und mit einer Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen stellen. 15 bis 20 Minuten garen lassen.

Die Pfirsiche schälen, halbieren, entsteinen und in der Pfanne im Bratfett anschwitzen. Butter, braunen Zucker und Vanillezucker zugeben. Mit Weißwein ablöschen und je nach Reifegrad einige Minuten in dem Sud schmoren lassen.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und kleinwürfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und kleinwürfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten, Chili und Knoblauch darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Geflügelfond und Sahne aufgießen und aufkochen lassen. Drei Stiele Salbei zugeben und zehn Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Salbei entfernen.

Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten schneiden. In kaltem Wasser abwaschen. Abgießen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kartoffeln mit einer Schaumkelle herausheben. Salbeiblätter in dem heißen Olivenöl frittieren.

Die Perlhuhnbrüste schräg aufschneiden. Den Salbeischaum mit einem Pürierstab aufschäumen. Pfirsichhälften und Perlhuhn auf Tellern anrichten, mit dem Salbeischaum beträufeln und die Kartoffeln um das Fleisch verteilen. Salbeiblätter darüber streuen.

Johann Lafer am 08. August 2015

Poularden-Röllchen auf Oliven-Risoni und Zitronen-Schaum

Für vier Portionen

4 Poulardenbrüste, ohne Haut	2 TL grobe Pfeffermischung	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
100 g Ziegenfrischkäse	Salz, Pfeffer	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	je $\frac{1}{2}$ Bund Thymian und Rosmarin	30 g Butter
100 ml Weißwein	600 ml Geflügelfond	150 ml Sahne
400 ml Gemüsefond	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	200 g Risoni	100 ml Weißwein
100 g grüne Oliven	100 g schwarze Oliven	50 g getr. Tomaten
50 g Parmesan	2 EL geschlagene Sahne	50 g Butter
Zucker	1 Zitrone, unbehandelt	80 g kalte Butterwürfel
2 Schalen Basilikumkresse		

Jede Poulardenbrust flach aufschneiden. Mit dem groben Pfeffer und abgezupftem Thymian bestreuen. Mit dem Plattierisen zwischen zwei Folien flach klopfen. Das Fleisch salzen. Jeweils etwas Ziegenfrischkäse darauf streichen und mit einem Salbeiblatt belegen. Die Fleischscheiben aufrollen und zuerst straff in Frischhaltefolie, anschließend in Alufolie wickeln. Die Seiten der Folie wie ein Bonbon gut eindrehen.

Ein Wasserbad auf etwa 72 Grad erhitzen und die Röllchen darin etwa 30 Minuten pochieren. Für den Zitronenschaum die Schalotten schälen, kleinwürfeln. Knoblauch schälen und halbieren. Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Alles zusammen in der Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, den Geflügelfond und Sahne angießen. Etwa zehn Minuten köcheln lassen. Den Gemüsefond aufkochen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Beides in dem Olivenöl anschwitzen. Die Risoni zugeben, kurz dünsten. Den Weißwein angießen und verkochen lassen. Nach und nach den heißen Gemüsefond angießen und unter gelegentlichem Rühren bissfest garen.

Die Oliven und die getrockneten Tomaten fein hacken und unter die Risoni mischen. Den Parmesan fein reiben und zusammen mit der geschlagene Sahne unter die Risoni rühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Poulardenröllchen aus dem Wasserbad heben, Folie abziehen und die Röllchen kurz in einer Pfanne in der heißen Butter anbraten.

Den Sud durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker würzen. Die Zitrone waschen, trocknen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Sauce würzig mit der Zitronenschale und dem Saft abschmecken. Die Sauce zuletzt die Butter mit einem Pürierstab untermixen.

Zum Anrichten die Olivenrisoni auf Tellern verteilen und je zwei Poulardenröllchen darauf geben. Mit dem Zitronenschaum beträufeln und mit Basilikumkresse bestreuen.

Johann Lafer am 16. April 2016

Steckrüben-Curry mit gebackenen Hähnchen-Bällchen

Für vier Portionen

1 Steckrübe (800 g)	1 Knoblauchzehe	2 Schalotten
20 g Ingwer	2 EL Sesamöl	1 TL gelbe Currypaste
200 ml Kokosmilch	200 ml Gemüsefond	500 g Hähnchenbrust
150 g geräucherter Speck	2 Eier	2 EL Speisestärke
je $\frac{1}{2}$ TL Koriander und Kreuzkümmel	2 EL Sojasauce	1 Bund Koriander
50 ml Mineralwasser	100 g Mehl	200 g Pankobrösel
1 L Pflanzenfett	1 Mango	1 Bund Korianderkraut
Salz, Pfeffer, Chili		

Die Steckrübe waschen, schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und klein schneiden. Ingwer schälen, fein reiben. Sesamöl in einem Topf erhitzen, Ingwer, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Steckrübenwürfel zugeben und ebenso anschwitzen. Currypaste zufügen, unterrühren und mit der Kokosmilch und dem Gemüsefond aufgießen. Bei milder Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Hähnchenbrust und den Speck durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen und in eine Schüssel geben. Eier trennen.

Eiweiß und Speisestärke zum Fleisch geben. Koriander und Kreuzkümmel im Mörser grob zerstoßen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Chili, Koriander, Kreuzkümmel, Sojasauce und gehacktem Koriander würzen.

Planzenfett in einem Topf auf 160 Grad erhitzen. Aus der Masse kleine Bällchen formen. Eigelbe mit dem Mineralwasser verquirlen. Die Bällchen im Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in den Pankobröseln wenden. Bällchen im heißen Pflanzenfett goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Das Steckrübencurry mit Salz und Pfeffer abschmecken, Mango untermischen und in tiefen Schalen anrichten, die Bällchen darauf legen. Koriander auf das Curry streuen

Johann Lafer am 03. Oktober 2015

Hack

Kalb-Frikadellen mit Mayonnaise und Bratkartoffeln

Für vier Portionen

700 g kleine, festk. Kartoffeln	800 g Kalbsoberschale	100 g fetter Speck
½ Bund Petersilie	2 Stangen Staudensellerie	1 Ei
1 EL grober Dijonsenf	2 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer
1 Büffel Mozzarella	80 g Butterschmalz	100 g Frühstücksspeck
1 Bund Petersilie	50 g Butterschmalz	50 g Butter
1 Bund Kerbel	150 ml Rapsöl	1 Eigelb
1 TL Senf	1 unbehandelte Zitrone	

Die Kartoffeln waschen und in einem Dämpfeinsatz auf kochendem Wasser 20 Minuten dämpfen. Anschließend kurz kalt abschrecken und pellen.

Das Kalbsfleisch grob würfeln, den Speck in Streifen schneiden, beides durch die grobe Scheiben des Fleischwolfs drehen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Staudensellerie waschen, Fäden ziehen und fein würfeln. Das Kalbshack mit Petersilie, Sellerie, Ei, Senf und Semmelbröseln in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich mischen.

Den Mozzarella in 12 Würfel schneiden. Zwölf Frikadellen aus der Masse formen, in die Mitte jeweils ein Stück Mozzarella drücken, rundum gut verschließen. Die Frikadellen im heißen Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Frikadellen 5-8 Minuten zu Ende garen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Den Frühstücksspeck würfeln. Die Petersilie abbrausen, trocknen und hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin rundherum goldbraun anbraten. Speck zugeben und 2-3 Minuten mit braten lassen. Butter und Petersilie zufügen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kerbel abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Kerbel mit dem Rapsöl fein pürieren. Eigelb und Senf in einer Schüssel verrühren. Das Kerbelöl langsam zugeben und unterschlagen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Zitronenschale fein abreiben und zugeben. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kerbelmayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Bratkartoffeln mit den Frikadellen auf einer großen Platte anrichten und die Mayonnaise in kleinen Schalen dazu servieren.

Johann Lafer am 10. September 2016

Kalb

Kalb-Bäckchen mit Steinpilzknödeln und Wirsing

Für vier Portionen

Für die Kalbsbäckchen:

4 Kalbsbäckchen	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
30 g Butterschmalz	4 Schalotten	0,25 Sellerieknollen
2 Knoblauchzehen	1 mittelgroße Karotte	2 EL Tomatenmark
400 ml Rotwein	500 ml Rinderfond	3 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige	1 Lorbeerblatt	

Für die Steinpilzknödel:

10 g getr. Steinpilze	250 g altbackene Brötchen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Petersilie	20 g Butter
200 ml Milch	2 Eier (Kl. M)	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Für den Wirsing:

1 Wirsing (ca. 600 g)	20 g Butter	100 ml Schlagsahne
100 ml Gemüsefond		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bäckchen zurechtschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend Schalotten, Sellerie, Knoblauch und Karotten waschen, schälen und würfeln. Gemüse zu den Bäckchen geben. Das Gemüse mit dem Fleisch solange anbraten, bis alles eine goldbraune Farbe bekommt. Tomatenmark zufügen, kurz mit rösten lassen und mit etwas Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und erneut mit Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist. Mit Rinderfond auffüllen, die Kräuter zugeben und mit geschlossenem Deckel circa drei Stunden im Ofen weich schmoren. Steinpilze zehn Minuten in warmem Wasser einweichen, anschließend abgießen und klein hacken. Die altbackenen Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und die abgessenen Steinpilze darin andünsten. Mit der Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Brötchenwürfel gießen. Eier zugeben, gut mischen und fünf Minuten ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trocken tupfen, fein hacken und unter die Knödelmasse geben. Frischhaltefolie und Alufolie übereinander legen, die Masse darauf geben und zu einer Rolle aufrollen. Die Seiten eindrehen. Aus der Masse kleine Knödel formen. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und die Knödel darin zehn Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen. Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen, Kopf halbieren und in Streifen schneiden. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, den Wirsing darin andünsten, bis er leicht Farbe nimmt. Sahne und Gemüsefond dazu gießen und fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die geschmorten Bäckchen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und gut durchdrücken, so dass etwas von dem weichen Gemüse mit passiert wird (dadurch entsteht die Bindung der Sauce). Die Sauce nochmals aufkochen, eventuell mit Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbsbäckchen mit der Sauce anrichten, den Wirsing und die Semmelknödelscheiben dazu reichen.

Johann Lafer am 17. Januar 2015

Kalb-Beinscheibe, Petersilienwurzel, Polenta-Croutons

Für vier Portionen

1 Bund Suppengemüse	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
4 Kalbsbeinscheiben	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
2 EL Tomatenmark	500 ml Rotwein	500 ml Kalbsfond
Je $\frac{1}{2}$ Bund Thymian und Rosmarin	1 Lorbeerblatt	300 ml Gemüfefond
100 g Polentagrieß (instant)	700 g Petersilienwurzeln	30 g Butter
200 ml Gemüfefond	1 Bund Petersilie	4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	3 Stiele Thymian	

Das Wurzelgemüse, die Schalotten und den Knoblauch putzen, schälen, ggf. waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Kalbsbeinscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten darin anbraten. Fleisch heraus nehmen und beiseite stellen. Das Gemüse, die Schalotten und den Knoblauch zugeben und anrösten. Das Tomatenmark mit drei Esslöffeln Rotwein anrühren und zum Gemüse geben. Unter Rühren anbraten, bis es dunkel wird. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und einkochen lassen. Den restlichen Rotwein angießen und einkochen lassen.

Den Kalbsfond zugeben, die Kalbsbeinscheiben hineinlegen. Kräuter in den Sud legen und bei geschlossenem Deckel im Backofen zwei bis zweieinhalb Stunden garen.

Die Gemüsebrühe aufkochen, den Polentagrieß einstreuen und unter Rühren aufkochen. Mit Salz würzen. Bei geringer Hitze fünf Minuten kochen lassen. Polenta auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ein Zentimeter dünn austreichen. Beiseite stellen und auskühlen lassen.

Die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Butter erhitzen, die Petersilienwurzeln darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüfefond und Sahne angießen und bei mittlerer Hitze bissfest kochen.

Die Petersilie abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Unter das Gemüse mischen.

Den Knoblauch schälen, Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Beides kleinhacken. Die Polenta in ein bis zwei Zentimeter große Würfel schneiden und im heißen Olivenöl knusprig ausbraten. Knoblauch und Thymian kurz vor Ende zugeben und mit braten lassen. Die Polentawürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Die Kalbsbeinscheiben aus der Sauce nehmen und abgedeckt beiseite stellen. Die Sauce in einen Topf passieren und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die kalten Butterwürfel einrühren und die Sauce damit binden.

Zum Anrichten die Beinscheiben auf Tellern verteilen und mit der Sauce beträufeln und das Petersilienwurzelgemüse danebenlegen. Zuletzt mit den Polentacroutons bestreuen.

Johann Lafer am 30. Januar 2016

Kalb-Filet auf Pfifferlings-Cranberry-Ragout mit Knödeln

Für vier Portionen

800 g Kalbsfilet	Salz, Pfeffer	2 EL Rapsöl
je 3 Stiele Rosmarin und Thymian	2 Knoblauchzehen, halbiert	30 g Butter
400 g kleine Pfifferlinge	2 Schalotten	50 g Bacon
1 EL Olivenöl	20 g Butter	50 g getrocknete Cranberries
200 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	1 Bund Schnittlauch
1 kg mehligk. Kartoffeln	2 Eigelbe	2-3 EL Speisestärke
Salz, Muskatnuss	2 EL Wildpreisebeeren	50 g Butter
80 g Semmelbrösel		

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Kalbsfilet salzen und pfeffern und in einer Pfanne im heißen Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten. Kräuter und Knoblauch mit zugeben. Butter in die Pfanne geben und das Fleisch damit übergießen. Alles auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten garen.

Pfifferlinge putzen und mit einem Pinsel oder kleinem Messer säubern. Schalotten schälen und klein würfeln. Bacon würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pfifferlinge darin anbraten. Bacon und Schalotten zugeben und bräunen lassen. Butter und Cranberries zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfond angießen, mit der Sahne auffüllen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zuletzt unter die Pfifferlinge heben.

Kartoffeln gründlich mit Schale waschen, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten garen. Anschließend halbieren, Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, Schalen entfernen. Kartoffelmasse mit dem Eigelb und der Speisestärke verrühren, mit Salz und frisch gemahlener Muskatnuss würzen. Aus der Masse etwa 12 Knödel formen. Eine Vertiefung in jeden Knödel drücken und mit einem halben Teelöffel Wildpreiselbeeren füllen. Knödelmasse gut verschließen und rund formen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und die Knödel hinein geben. Im siedendem Wasser 10 Minuten garen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel zugeben, anrösten und leicht salzen. Die fertig gegarten Knödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den Semmelbröseln wenden. Zum Anrichten das Pfifferlingsragout mit den Knödeln auf Tellern verteilen. Das Kalbsfilet in Tranchen schneiden, auf das Ragout legen und mit Salz würzen.

Johann Lafer am 11. Juli 2015

Kalb-Gschnetzeltes, Kartoffel-Spargel-Rösti, Gurken-Salat

Für vier Portionen

600 g Kalbsrücken, ausgelöst	1 EL Speisestärke	2 EL Sojasauce
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	200 g braune Champignons
1 EL Butterschmalz	2 cl Cognac	200 ml Kalbsfond
150 ml Sahne	1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer
500 g Kartoffeln festkochend	500 g weißer Spargel	2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	1 Salatgurke	1 Bund Radieschen
3 EL Weißweinessig	1 TL Senf	1 TL Honig
3 EL Rapskernöl	1 Bund Kerbel	

Kalbsrücken in Streifen schneiden. Mit der Speisestärke und der Sojasauce marinieren. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Champignons putzen, Stiel entfernen und halbieren.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin portionsweise anbraten. Herausheben und beiseite stellen. Anschließend Zwiebeln und Pilze darin anbraten. Knoblauch zugeben, kurz mit anschwitzen. Bratensatz mit dem Cognac ablöschen. Kalbsfond und Sahne angießen und aufkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Spargel waschen, schälen und ebenfalls grob raspeln. Beides in einer Schüssel mischen. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen. Die Hälfte der Kartoffelmischung zugeben, zu einem Kuchen zusammendrücken und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und knusprig braten. Rösti wenden und ebenfalls braten. Einen Esslöffel Butter in Flöckchen am Rand verteilen und den Rösti darin schwenken. Mit dem restlichen Butterschmalz und der Kartoffelmasse ebenso verfahren und einen zweiten Rösti braten.

Beide Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen bei 70 Grad warm stellen. Salatgurke waschen, schälen, längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Radieschen waschen, putzen und vierteln. Beides in einer Schüssel mischen. Aus dem Weißweinessig, Senf, Honig und Rapskernöl ein Dressing anrühren, mit Salz würzen. Gurken und Radieschen damit marinieren. Kerbel abbrausen, trockenschütteln und grob zupfen. Zum Salat geben.

Das Fleisch in die Sauce geben und darin kurz erhitzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zur Sauce geben. Rösti halbieren, das Kalbsrahmgeschnetzelte darauf anrichten. Den Salat dazu servieren.

Johann Lafer am 06. Juni 2015

Mozzarella in Kalb-Kotelett, Frühlingsgemüse, Salat

Für vier Portionen

Für die Koteletts:

4 Kalbskoteletts, à 250 g	1 Burrata Mozzarella	Salz
Pfeffer	4 Stiele Basilikum	2 EL Olivenöl
12 Scheiben Bacon		

Für das Gemüse:

150 g Babymöhren	150 g Thai-Spargel	100 g Zuckerschoten
3 Stangen Frühlingszwiebeln	30 g Butter	

Für den Kräutersalat:

150 g Kräutersalat	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Walnussöl
1 TL Honig		

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbskoteletts von der Seite her aufschneiden und eine tiefe Tasche einschneiden. Burrata in Stücke zupfen, Basilikumblätter zupfen und beides in die Taschen füllen. Je drei Scheiben Bacon auf ein Stück Backpapier nebeneinander legen und mit einem Rollholz ausrollen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Bacon umwickeln. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten eine Minute scharf anbraten. Auf ein Backofengitter legen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten garziehen lassen.

Babymöhren putzen und waschen. Thaispargel abbrausen, Zuckerschoten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in schräge Stücke schneiden. In einem Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Babymöhren darin zwei Minuten garen, Thaispargel, Zuckerschoten und Frühlingslauch zugeben, eine weitere Minute mitgaren. Gemüse abgießen und in Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse zugeben. In der Butter anschwanken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräutersalat abbrausen und trocken schleudern. Zitronenschale mit einem Zestenreißer dünn abschälen. Saft auspressen. Aus einem Esslöffel Zitronensaft, Zitronenzesten, Honig und Öl ein Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salat damit marinieren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Fleisch einmal schräg halbieren und auf dem Gemüse anrichten. Den Kräutersalat locker darauf verteilen.

Johann Lafer am 18. April 2015

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalb-Schnitzel à 120 g	150 g Semmelbrösel	50 g Mehl
2 Eier	2 EL geschlagene Sahne	1 Zitrone
2 EL neutrales Pflanzenöl	200 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

600 g festk. Kartoffeln	3 Schalotten	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
60 g durchw. Speck	1 EL Butterschmalz	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Salatgurke	3 EL Weißweinessig	1 $\frac{1}{2}$ TL Zucker
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 EL Rapskernöl	1 rote Chilischote
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln gründlich waschen, vierteln und in einem Topf 15 Minuten weich garen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen und trockenweldeln. Die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Speck fein würfeln.

Für die Kalbsschnitzel diese waschen, trockentupfen und mit etwas Öl zwischen zwei Klarsichtfolien geben. Mit einem Fleischklopfer dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier und die geschlagene Sahne mit Hilfe einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Salzen und pfeffern. Kartoffeln aus dem Topf nehmen, leicht auskühlen lassen und schälen. Die Kartoffeln in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin goldbraun anbraten. Die Speckwürfel zugeben, unter regelmäßigem Schwenken der Pfanne anbräunen. Wenn der Speck goldbraun ist, die Schalotten zugeben und zwei bis drei Minuten mit braten lassen. Die kalte Butter in die Pfanne geben und die Bratkartoffeln damit glasieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Petersilie unterschwenken.

Für den Salat die Gurke waschen, schälen und dünn hobeln. Mit etwas Salz kurz durchkneten und drei Minuten ziehen lassen. Dill abbrausen, trocknen und fein hacken. Das entstandene Gurkenwasser abgießen und die Gurken mit Essig, Zucker und Rapskernöl marinieren. Mit etwas Pfeffer würzen und den Dill untermischen. Bei Bedarf mit Chili würzen.

In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten circa zwei Minuten goldgelb ausbacken. Die Schnitzel sollten im heißen Butterschmalz schwimmen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit je einer Zitronenspalte garnieren und servieren.

Johann Lafer am 09. November 2016

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbfleisch	1 Zwiebel	150 g braune Champignons
25 g Butterschmalz	10 g Mehl	75 ml Weißwein
100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz
Pfeffer		

Für die Rösti:

500 g festk. Kartoffeln	1 EL Butter	1 EL Butterschmalz
feines Salz	Pfeffer	

Für das Geschnetzelte die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Champignons säubern und die Stiele kürzen. Die Pilze fein schneiden. Das Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Mehl darüber streuen und kurz anrösten. Die Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebelwürfel und Champignons in derselben Pfanne in etwas Butterschmalz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazu gießen und mit dem Weißwein verrühren. Das Fleisch zugeben und drei Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter hacken. Petersilie unter das Geschnetzelte rühren und zum Rösti servieren.

Für das Rösti die Kartoffeln gründlich waschen, in eine großen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Einen halben Teelöffel Salz zugeben, nicht zu weich kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln pellen und grob raspeln. Mit etwas Salz mischen und in zwei Portionen teilen.

Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen. Eine Portion Kartoffelraspel hineingeben und unter Rühren braten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann die Kartoffelmasse mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen zusammenschieben. Mit einem entsprechend großen Teller, der genau in die Pfanne passt, beschweren. Die Rösti bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten. Dann die Rösti mithilfe eines Geschirrtuchs samt Teller stürzen und mit der hellen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei die Butter in kleinen Flöckchen vom Rand dazugeben. Im Backofen bei 60 Grad warmstellen. Mit der übrigen Kartoffelmasse eine zweite Rösti in Butterschmalz braten.

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 11. November 2016

Lamm

Gekrätertes Lamm-Karree mit Rotwein-Feigen, Polenta

Für vier Portionen

1 kg Lammkarree	Salz	Pfeffer
2 EL Senf	2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
3 Stiele Rosmarin	3 Stiele Thymian	400 ml Gemüsefond
50 g Instant Polentagrieß	Muskatnuss	100 ml Sahne
2 Stiele Rosmarin	4 Stiele Thymian	3 Stiele Minze
30 g Parmesan	8 Feigen	2 Schalotten
30 g Zucker	250 ml Rotwein	1 Zweig Rosmarin
1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Senf bestreichen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundum anbraten. Kräuter und Knoblauch zum Braten mit in die Pfanne geben. Auf ein Ofengitter legen, Kräuter und Knoblauch darauf verteilen und 20 bis 25 Minuten im Backofen garen.

Gemüsebrühe und 50 Milliliter Sahne mit Rosmarin und Thymian aufkochen, fünf Minuten ziehen lassen, Kräuter wieder entfernen. Polentagrieß einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Auf kleinster Flamme fünf bis acht Minuten ausquellen lassen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Sahne steif schlagen, Minze fein hacken, Parmesan fein reiben. Thymian und Rosmarin fein hacken. Sahne, Parmesan und die Minze zuletzt unter die fertige Polenta heben.

Feigen abbrausen, schälen und halbieren. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Schalotten zugeben und anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen, Rosmarin zugeben.

Zwei bis drei Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Feigen in den Sud legen und bei milder Hitze etwa fünf Minuten köcheln lassen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln. Petersilie fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Lammkarree aus dem Ofen nehmen, in den Kräutern wenden, in Tranchen schneiden. Fleisch mit Salz würzen. Polenta auf Tellern verteilen, Lamm darauf legen und die Feigenhälften und Schalotten mit dem Rotweinsud darauf verteilen.

Tipp:

Dazu einen bunten Tomatensalat servieren. Dafür 500 Gramm bunte Tomaten häuten, entkernen und in Streifen schneiden. Mit zwei Esslöffeln Olivenöl, Salz, Pfeffer und drei Stielen frisch gehackter Petersilie marinieren.

Johann Lafer am 27. Juni 2015

Lamm-Gulasch mit Couscous, Datteln und Granatapfel

Für vier Portionen

600 g Lammlachs	2 rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1/2 TL Kreuzkümmel	1/2 TL Koriander	1/2 TL schwarzer Pfeffer
2 Gewürznelken	1/2 TL Zimtpulver	1/2 TL Safranfäden
3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	50 ml Marsala
250 ml Lammfond	Salz	200 ml Gemüsefond
200 g Couscous	1 Salatgurke	100 g Datteln, getrocknet
1 Granatapfel	1 Bund Petersilie	1 Bund Minze
Salz, Pfeffer	2 EL Honig	3 EL Weißweinessig
2 EL Olivenöl	150 g Kirschtomaten	100 g Pinienkerne, geröstet

Das Lammfleisch in walnussgroße Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Gewürze in einem Mörser zerstoßen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin kurz, scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Gewürze, Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und anschwitzen. Das Tomatenmark zugeben und anrösten. Mit dem Marsala ablöschen und Lammfond angießen. Mit Salz würzen und etwa fünf bis acht Minuten sämig einkochen lassen.

Die Gemüsebrühe aufkochen und über den Couscous gießen, fünf Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Gurke waschen, schälen, entkernen und kleinwürfeln. Datteln entkernen und hacken. Granatapfel aufschneiden, aufbrechen und die Kerne herausklopfen. Die Petersilie und die Minze abbrausen, trocknen und hacken. Gurke, Granatapfel, Datteln, Minze und Petersilie zum Couscous geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Honig, Essig und Olivenöl zugeben. Alles gut vermengen.

Die Kirschtomaten halbieren und mit dem Fleisch zusammen in die Sauce geben. Nochmals kurz erhitzen. Das orientalische Lammfleisch auf Tellern verteilen und mit dem Couscous zusammen anrichten. Zuletzt mit den Pinienkernen bestreuen.

Johann Lafer am 09. April 2016

Lamm-Karree mit Kräuter-Knödeln und Spargel

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

1 Lammkarree à 400 g	2 Knoblauchzehen	1 TL grober Dijon-Senf
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Kräuterknödel:

1 Bund Frankfurter Kräuter	2 Brötchen, vom Vortag	2 Schalotten
1 Ei	100 ml Milch	1 Muskatnuss
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Spargel:

1 Bund weißer Spargel	1 Orange	20 g Butter
1 EL Honig	2 EL Olivenöl	Chiliflocken

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Frankfurter Kräuter für die Knödel waschen, trocken tupfen und die Blätter vom Stiel abzupfen. Die Stiele für das Lammkarree beiseitelegen.

Das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf bestreichen. Die Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit den Kräuterstielen auf das Fleisch legen. Dieses für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Knödel einen Topf mit Salzwasser zum Sieden bringen. Einige Blätter der Frankfurter Kräuter für die Garnitur beiseitelegen, den Rest für die Knödel fein hacken. Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Zusammen mit der Milch in einem Topf aufkochen.

Die Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Die heiße Milch darüber gießen und gehackten Kräuter und das Ei ebenfalls dazugeben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken. Alles gut vermengen und sechs Knödel daraus formen. Diese für fünf Minuten im Wasser ziehen lassen.

Für den Spargel eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Spargel schälen und das untere Drittel abschneiden. Anschließend in schräge, zwei Zentimeter lange Stücke, schneiden. Die Spargelstücke drei Minuten in der Pfanne anbraten. Die Schale der Orange abreiben und anschließend halbieren und auspressen. Den Spargel mit dem Orangensaft ablöschen und mit Orangenabrieb verfeinern. Den Honig dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Den Spargel in dem Sud bissfest garen. In einer zweiten Pfanne die Butter erhitzen. Den Spargel kurz vor dem Anrichten in der Butter schwenken. Den Sud aufbewahren.

Für das Lammkarree eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, die Kräuter entfernen und eine Minute scharf in der Pfanne anbraten. Anschließend in vier Stücke schneiden.

Das Lammkarree mit Kräuterknödeln und gebratenem Spargel auf Tellern anrichten, mit dem Sud aufgießen und servieren.

Johann Lafer am 05. Juni 2015

Lamm-Karree mit Kräuter-Kruste, Erbsen-Kartoffel-Püree

Für vier Portionen

500 g mehligk. Kartoffeln	500 g grobes Meersalz	1 Bund gemischte Kräuter
100 g Toastbrot	70 g Butter	700 g Lammkarree
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
3 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
3 Schalotten	2 Knoblauchzehen	350 g TK-Erbsen
30 g Butter	200 ml Geflügelfond	Salz
Muskatnuss	100 ml Milch	50 g Butter
150 g Zuckerschoten	3 EL Olivenöl	1 Zitrone
Erbsensprossen		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und auf einem Backblech auf dem Salz verteilen. In 45 Minuten weich garen.

Die Kräuter abbrausen und trockentupfen. Die Blätter von den Stielen zupfen. Das Toastbrot entrinden und in einer Küchenmaschine mit den Kräutern fein mahlen. Die Butter mit einer Prise Salz schaumig rühren und das Kräuter-Toastbrot, unterrühren. Die Kräuterbutter in einen Gefrierbeutel füllen, 3 mm dünn ausstreichen und kalt stellen.

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Halbierte Knoblauchzehen und die Thymian- und Rosmarinzweige beim Anbraten mit zugeben. Die Lammkarrees auf ein Ofengitter legen und mit der Kräuterkruste bedecken. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen.

Die Butter auf Größe der des Fleisches zurechtschneiden, Folie abziehen und auflegen. Im Backofen bei zugeschalteter Grillfunktion (ca. 230 Grad) goldbraun gratinieren. Das Fleisch anschließend noch 5 Minuten ruhen lassen.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Hälfte davon mit den Erbsen zusammen in der Butter anschwitzen. Geflügelfond angießen und 10 Minuten köcheln lassen. Die Milch mit der Butter aufkochen und mit Salz und Muskat würzen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der Milch verrühren. Die Erbsen samt der Flüssigkeit fein pürieren und unter die Kartoffeln mischen. Zuletzt nochmal mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Zuckerschoten waschen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, übrige Schalotten und Knoblauch und die Zuckerschoten darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Erbsensprossen mit unter die Zuckerschoten mischen.

Zum Anrichten die Lammkarrees in Tranchen schneiden und auf einer Nocke Erbsenpüree anrichten. Die Zuckerschoten darauf geben und mit dem Sud beträufeln.

Johann Lafer am 03. September 2016

Lamm-Roulade, Oliven-Risotto, karamellierte Tomaten

Für vier Portionen

Für die Lammroulade:

4 Lammlachse	1 Bund gemischte Kräuter	2 EL Senf
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Olivenrisotto:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
200 g Risottoreis	150 ml Weißwein	800 ml Geflügelfond
150 g schwarze Kalamata Oliven	1 Zweig Rosmarin	30 g Parmesan
30 g Butter		

Für die Tomaten:

200 g Kirschtomaten am Stiel	2 rote Zwiebeln	2 E Honig
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Zunächst die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Lammlachse der Länge nach flach aufschneiden, das Fleisch plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Die gehackten Kräuter darauf streuen und das Fleisch zu einer Roulade aufrollen. Mit Küchengarn binden und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Im Backofen etwa 12 bis 15 Minuten garen lassen.

Für das Olivenrisotto Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch darin anschwitzen, Risottoreis zugeben, ebenfalls anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen.

Kurz einkochen lassen, heißen Fond nach und nach angießen und unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Risottoreis etwa 18 Minuten garen, bis er innen noch leicht bissfest ist. Oliven und Rosmarin hacken und mit dem frisch geriebenem Parmesan und Butter unter den Risotto mischen.

Anschließend die Kirschtomaten abspülen und die Rispen in Stücke schneiden mit je 3 Tomaten. Rote Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Honig und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelspalten darin anschwitzen, die Tomatenrispen hinein geben, unter Schwenken karamellisieren und aufplatzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lammrouladen aus dem Backofen nehmen, Küchengarn entfernen, in Scheiben schneiden. Risotto auf Tellern anrichten, Lammroulade und Kirschtomaten darauf legen und servieren.

Johann Lafer am 28. März 2015

Lamm-Rücken-Filet mit Kräuter.Polenta und Chili-Aprikosen

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Lammrückenfilets à 200 g 8 Scheiben Frühstücksspeck Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

100 g Polentagrieß	400 ml Gemüsefond	50 ml Sahne
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Minze	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Aprikosen:

6 Aprikosen	1 rote Chili	1 Orange
1 EL Honig	2 EL Weißweinessig	Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch den Lammrücken mit Pfeffer würzen. Speck zwischen Frischhaltefolie dünn ausrollen und das Fleisch damit umwickeln. Fleisch mit Küchengarn in Form binden. Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten ohne Fett circa fünf Minuten rundum kräftig anbraten. Auf ein Ofengitter legen und im Ofen 15 Minuten garen.

Für die Polenta 300 Milliliter Fond aufkochen und die Polenta einrühren. Einmal aufkochen lassen und die Polenta zehn Minuten ausquellen lassen. Petersilie, Minze und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Kräuter im restlichen Fond fein aufmixen.

Für die Aprikosen diese waschen, halbieren und den Stein entfernen. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Aprikosen, Chili und Honig in einem Topf anschwitzen. Mit dem Weißweinessig und dem Saft einer Orange ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Polenta mit Salz und Pfeffer würzen, den Kräuterfond unterrühren und zwei Esslöffel geschlagene Sahne unterheben. Kräuterpolenta als Streifen auf die Teller geben. Das Fleisch in sechs Tranchen schneiden und auf die Polenta legen. Die Aprikosen mit dem Sud um das Fleisch verteilen und servieren.

Johann Lafer am 22. Juli 2016

Lamm-Rücken-Filet, Basmati-Gewürz-Reis, Ingwer-Spitzkohl

Für vier Portionen

½ TL Koriandersamen	1/2 TL Kreuzkümmel	1/2 TL schwarzer Pfeffer
20 g Ingwer	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
150 g Joghurt	800 g Lammrückenfilet	Saft, Schale ½ Zitrone
2 EL Olivenöl	200 g Basmatireis	2 Sternanis
1 Zimtstange	1 TL Koriandersamen	4 Kardamomkapseln
300 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Spitzkohl
1 rote Paprikaschote	20 g Butter	30 g Ingwer
1 Knoblauchzehe	2 Schalotten	150 ml Gemüsefond
300 g Joghurt	1 Bund Minze	1 Bund Koriander
1 Limette		

Koriandersamen, Kreuzkümmel und schwarzen Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und im Mörser zerstoßen. Ingwer und Knoblauch schälen, beides klein würfeln. Chili halbieren, entkernen und fein würfeln. Die Gewürze zum Joghurt geben, mit Salz, Zitronenschale und Zitronensaft würzen und verrühren. Das Lamm mit dem Joghurt einstreichen, wenn möglich, zehn Minuten einziehen lassen.

Den Basmatireis in einem Sieb abrausen. Die Gewürze im Mörser grob stoßen und in einen Topf geben. Etwas Brühe angießen, die Gewürze mit Backpapier abdecken und den Reis in das Backpapier füllen. Die restliche Brühe zum Reis in das Backpapier gießen. Bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und den Reis circa 15 Minuten ausquellen lassen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Das Fleisch in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad 20 Minuten garen.

Den Spitzkohl putzen, waschen und halbieren. Den Strunk entfernen und den Kohl klein schneiden.

Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Ingwer, Knoblauch und Schalotten schälen, alles klein würfeln und in einem Topf in der heißen Butter anrösten. Den Spitzkohl und Paprika zugeben und anschwitzen. Gemüsefond angießen und den Kohl etwa fünf Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Minze und Koriander abrausen, trocken schütteln und klein schneiden. Restlichen Joghurt mit Minze und Koriander, Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Schnittflächen mit etwas Salz würzen.

Basmatireis und Spitzkohl auf Tellern anrichten, das Fleisch darauf legen. Den restlichen Joghurt dazu servieren.

Johann Lafer am 07. November 2015

Lamm-Schnitzel auf Artischocken, Zucchini und Tapenade

Für vier Portionen

½ Bund Petersilie	200 g Toast	2 Lammlachse
Salz	Pfeffer	3 Eier
30 g Sahne	50 g Mehl	250 g Butterschmalz
8 junge Artischocken	½ Zitrone	2 Stiele Thymian
1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl	2 Zucchini
100 g schwarze Oliven	3 EL Olivenöl	½ Knoblauchzehe
2 Anchovis	1 TL Kapern	

Petersilie abrausen und trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen. Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Toastbrot und Petersilie in einer Küchenmaschine fein mahlen. Sahne anschlagen und mit den Eiern verquirlen. Lammlachse einmal quer halbieren, mit Frischhaltefolie abdecken und plattieren. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und durch das verquirlte Ei ziehen. Zuletzt in den Kräuterbröseln wenden und leicht andrücken. Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Im Backofen bei 60°C Ober-/Unterhitze warm stellen.

Artischocken putzen und vierteln. Zitrone auspressen und die Artischocken damit beträufeln. Thymian und Rosmarin abrausen, Blätter und Nadeln fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischocken darin goldbraun anbraten. Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini waschen und in schräge Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen, Zucchini darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Tapenade Oliven, geschälten Knoblauch, Anchovis und Kapern mit Olivenöl in einer Küchenmaschine fein pürieren. Mit Pfeffer würzen. Zum Anrichten die Zucchini und Artischocken auf Tellern verteilen, je zwei Lammschnitzel darauf geben. Mit einigen Tupfen Tapenade garnieren.

Johann Lafer am 02. Mai 2015

Rotes Linsen-Curry mit gebackenen Lamm-Satés

Für zwei Personen

Für das Curry:

1 kleine Süßkartoffel	1 Schalotte	80 g rote Linsen
1 Zehe Knoblauch	20 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ Limette
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL rote Currypaste	100 ml Kokosmilch
100 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl	

Für die Satés:

1 Lammlachs, 300 g	1 Ei	1 TL grober Senf
1 TL Raz-el-Hanout	3 EL Mehl	100 g Panko
Erdnussöl	Salz	Pfeffer

Für das Curry die Süßkartoffel waschen, schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und alles fein würfeln. Süßkartoffeln, Schalotten, Knoblauch und Ingwer in der Pfanne im heißen Olivenöl anschwitzen. Die Currypaste zugeben und kurz anrösten. Mit Kokosmilch und Gemüsefond aufgießen. Die Linsen waschen, zugeben und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Für die Satés den Lammlachs längs in vier Streifen schneiden, wellenartig auf Bambusspieße stecken und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem kleinen Topf das Erdnussöl (etwa zehn Zentimeter hoch einfüllen) auf 170 Grad erhitzen. Das Ei aufschlagen und mit dem Senf und Raz el hanout verquirlen. Die Satés in Mehl wenden, durch die Ei-Mischung ziehen und zuletzt im Panko wenden. Im vorbereiteten Erdnussöl etwa zwei Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen, anschließend salzen.

Das Curry mit Salz, Pfeffer und etwas ausgepresstem Limettensaft würzen. Den Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und über das Curry streuen.

Rotes Linsencurry mit gebackenen Lammsatés auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 11. November 2016

Meer

Muschel-Pasta

Für vier Portionen

Für die Muscheln:

2 kg gemischte Muscheln	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	200 ml Weißwein

Für die Pasta:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
250 g Spaghettini	1 Chilischote	750 ml heißer Geflügelfond
500 g Strauchtomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz
Pfeffer aus der Mühle	Chili aus der Mühle	

Muscheln gründlich in kaltem Wasser waschen, die Bärte entfernen, beschädigte und geöffnete Muscheln entfernen. Schalotten und Knoblauch schälen und grob würfeln. Olivenöl in einem großen Bräter erhitzen, Schalotten, Knoblauch und die Muscheln darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, Tomatenmark zugeben und die Muscheln bei geschlossenem Deckel etwa zehn Minuten garen. Dabei immer wieder den Topf rütteln, damit sich die Muscheln gut öffnen können. Anschließend Muscheln in einem Sieb abseihen, den Sud dabei auffangen. Noch geschlossene Muscheln aussortieren. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einem ovalen Bräter schmelzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Spaghettini und Chilischote zugeben und darin wenden. Mit Geflügelfond auffüllen ablöschen, so dass die Nudeln gerade bedeckt sind. Unter gelegentlichem Rühren garen, bis die Brühe von den Spaghettini aufgesogen wurde. Nun nach und nach Brühe angießen und einkochen lassen, bis die Nudeln al dente gegart sind. Muschelsud zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen, Blütenansatz entfernen und die Haut kreuzweise einritzen. Tomaten in reichlich kochendem Wasser einige Sekunden blanchieren, herausheben, in Eiswasser abschrecken und häuten. Tomaten vierteln, entkernen und die Filets in Würfel schneiden. Muscheln, Tomatenwürfel und gehackte Petersilie zu den Spaghettini geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Eine bis zwei Minuten köcheln lassen und servieren.

Johann Lafer am 21. Februar 2015

Muschel-Ragout à la Creme mit Ricotta-Tomaten-Ravioli

Für vier Portionen

150 g Mehl	150 g Hartweizengrieß	1 TL Salz
1 EL Öl	3 Eier	1,5 kg Miesmuscheln
500 ml Gemüfefond	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	150 g Bacon	4 Stangen Staudensellerie
100 ml Weißwein	200 ml Sahne	4-5 Zweige Thymian
4 getrock. Tomatenfilets	4 Stiele Basilikum	250 g Ricotta
1 Ei	2 EL Semmelbrösel	Salz
Pfeffer	Chili	1 Eigelb
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
Mehl		

Mehl und Hartweizengrieß mischen, Eier, Öl und Salz zugeben und in der Küchenmaschine zu einem festen, glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Die Muscheln in einem Sieb in reichlich kaltem Wasser gründlich säubern. Geöffnete Muscheln wegwerfen. Gemüfefond in einem großen Topf aufkochen, die Muscheln dazugeben und darin zugedeckt sechs Minuten garen. Anschließend durch ein Sieb abgießen und den Sud auffangen. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Bacon in kleine Würfel schneiden. Sellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Schalotten, Knoblauch in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen, mit dem Wein ablöschen, dann Muschelsud und 150 Milliliter Sahne angießen. Thymian zupfen und zugeben und offen zehn Minuten einkochen lassen.

Bacon in einer Pfanne langsam bei mittlerer Hitze goldbraun ausbraten. Sellerie zugeben und ein bis zwei Minuten braten lassen.

Getrocknete Tomaten klein hacken. Basilikum abbrausen, trockentupfen und fein schneiden. Getrocknete Tomaten, Ricotta, Ei, Semmelbrösel und Basilikum in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Ricottamasse mit etwas Abstand in kleinen Portionen auf den Teig setzen. Die Ränder mit verquirltem Eigelb einstreichen. Mit einer zweiten Bahn belegen und diese leicht andrücken. Mit Hilfe eines Ravioliausstechers ausstechen.

Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin zwei bis drei Minuten garen. Herausheben und gut abtropfen lassen.

Kerbel, Petersilie und den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Restliche Sahne in einer Schüssel mit dem Schneebesen halbsteif schlagen. Den Muschelsud mit einem Pürierstab aufmixen. Die Sahne und die gehackten Kräuter unterheben, Muscheln und Speckmischung zugeben und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle abschmecken. Das Muschelragout mit den Ravioli in tiefen Tellern servieren.

Johann Lafer am 24. Oktober 2015

Riesen-Garnelen auf Spargel-Rhabarber-Ragout, Spaghetti

Für vier Portionen

1 Bund weißer Spargel	3 Stiele Thymian	3 Stiele Rosmarin
2 halbierte Knoblauchzehen	400 g Rhabarber	2 Schalotten
30 g Butter	1 TL Zucker	100 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer	250 g frische Spaghetti	4 Knoblauchzehen
1 Chilischote	4-5 EL Olivenöl	12 Riesengarnelen mit Schale
2 Knoblauchzehen	4 Stiele Thymian	4 Stiele Rosmarin
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Rucola

Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Einen Dämpftopf 3 cm hoch mit Wasser befüllen, Kräuter und Knoblauch in das Wasser geben und aufkochen. Die Spargelstangen in den Dämpfeinsatz legen, diesen in den Topf setzen und die Spargelstangen etwa 12-15 Minuten bei geschlossenem Deckel dämpfen.

Den Rhabarber waschen, schälen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und würfeln.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Rhabarber und Schalotten darin anbraten. Zucker darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gemüsefond angießen und das Gemüse etwa 3-5 Minuten bissfest garen.

Die Spaghetti in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Die Knoblauchzehen schälen, Chili halbieren und entkernen, beides fein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chili darin anschwitzen. Die heißen Spaghetti zugeben und unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Riesengarnelen waschen und trockentupfen. Olivenöl mit den halbierten Knoblauchzehen und den Kräutern in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin 1-2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Spaghetti in Pastatellern anrichten, die Riesengarnelen, den Rhabarber und Spargel darauf geben. Mit Olivenöl beträufeln und den Rucola darüber streuen.

Johann Lafer am 23. April 2016

Spargel-Consommé mit Garnelen-Maultaschen

Für vier Portionen

2 Bund weißer Spargel	200 g Hähnchenbrust	800 ml Geflügelfond
2 Eiweiß	2 EL Crushed-Ice	Salz
3 Stiele Petersilie	8 Riesengarnelen,	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Koriander	Salz
Pfeffer	Chili	12-16 Wan-Tan-Blätter
1 Eigelb	Zucker	Koriander zur Garnitur

Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelspitzen abschneiden und beiseite legen. Hähnchenbrust würfeln und durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Hälfte der Spargelstangen ebenfalls durch den Fleischwolf drehen und mit dem Fleisch, den Eiweiß und dem Crushed Ice mischen. Klärfleisch mit dem Geflügelfond in einen Topf geben und mischen. Petersilie zugeben und bei kleiner Hitze langsam aufkochen. Gelegentlich vorsichtig umrühren, so dass das Klärfleisch aufsteigen kann und nicht am Topfboden ansetzt. Am Siedepunkt 30 Minuten ziehen lassen, bis eine klare Brühe entstanden ist. Ein Sieb mit einem Mulltuch/Passiertuch auslegen und die Brühe hinein schöpfen. Restliche Spargelstangen in Stücke schneiden und mit den Spargelspitzen in kochendem Salzwasser bissfest kochen, abgießen und in Eiswasser abschrecken. Garnelen fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Alles mischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Wan Tan Blätter auslegen, je einen Teelöffel Garnelenmasse darauf geben, die Ränder mit Eigelb einstreichen und mit einem zweiten Blatt belegen. Mit Hilfe eines Ravioli-Ausstechers runde Maultaschen ausstechen. In kochendem Salzwasser zwei Minuten garen. Die heiße Spargelconsommé mit Salz und Zucker würzen und in tiefen Tellern anrichten. Spargelstücke und die Maultaschen hinein geben. Mit einigen Korianderblättchen garnieren.

Tipp:

Nach Belieben mit dünn geschnittenen Mangoldstielen und feinen Paprikastreifen garnieren.

Johann Lafer am 25. April 2015

Rind

Roastbeef mit Frankfurter grüner Soße, Bratkartoffeln

Für vier Portionen

Für das Roastbeef:

1 kg Roastbeef	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
5 Knoblauchzehen	1 TL schwarze Pfefferkörner	50 ml Olivenöl
Salz		

Für die Bratkartoffeln:

600 g festk. Kartoffeln	3 Schalotten	100 g Bacon
30 g Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	30 g Butter

Für die grüne Sauce:

1 Bund Frankfurter Kräutermischung	1 TL Senf	250 g Crème-fraîche
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Chili	Zucker

Für den Sauerampfersalat:

150 g Sauerampfersalat	1 EL Walnussöl
------------------------	----------------

Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln. Die Knoblauchzehen ungeschält halbieren. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen.

Das Fleisch mit den Kräutern, Knoblauch, Pfeffer und Olivenöl in einen Gefrierbeutel geben. Fest verschließen und mindestens 2 Stunden an einem kühlen Ort marinieren. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und die Marinade beiseite stellen. Das Roastbeef rundherum mit Salz würzen. Das Butterschmalz in einer entsprechend großen gusseisernen Pfanne oder Bräter erhitzen. Das Roastbeef darin von allen Seiten goldbraun und knusprig anbraten (das dauert pro Seite 2–3 Min.).

Den Backofen auf 100° C vorheizen (Umluft 80° C). Das Fleisch auf ein Ofengitter legen und auf ein Backblech setzen. Mit der Marinade und den Kräutern bedecken. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 1–1,5 Stunden garen.

Bei einer Kerntemperatur von 54–56° C ist das Roastbeef medium gebraten. Mit einem Fleischthermometer überprüfen. Nach der Garzeit das Roastbeef noch weitere 10 Min. ruhen lassen, damit der Fleischsaft sich gleichmäßig verteilt.

Die Kartoffeln gründlich waschen, in der Schale weich kochen. Bacon klein würfeln. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Kartoffeln abgießen und kurz abkühlen lassen.

Anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben goldbraun anbraten. Den Bacon zugeben und goldbraun braten. Die Schalottenwürfel zufügen und ebenfalls anbraten, bis sie etwas Farbe nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie zugeben, Butter zugeben und Kartoffeln damit glasieren.

Die Kräuter waschen, dicke Stiele entfernen und in einer Salatschleuder trocken schleudern.

Die Kräuter in einen Standmixer geben und zusammen mit dem Senf, Sauerrahm und dem Zitronensaft fein mixen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili Zitronensaft abschmecken.

Sauerampfersalat waschen und trocken schleudern. In einer Schüssel mit dem Walnussöl und einer Prise Salz und Zucker würzen.

Zum Anrichten das Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Bratkartoffeln auf eine Platte geben. Einige Tupfen Grüne Sauce dazu geben und den Salat daneben anrichten.

Johann Lafer am 16. Mai 2015

Roastbeef mit Sauce Tartare und Kartoffel-Gurken-Salat

Für vier Portionen

700 g festk. Kartoffeln	800 g Roastbeef	3 Stiele Thymian
3 Stiele Rosmarin	3 Knoblauchzehen, grob gehackt	1 TL schwarze Pfeffermischung
3 EL Olivenöl	Salz	1 Salatgurke
2 Schalotten	200 ml Gemüsefond	2 TL Senf
4 EL Weißweinessig	2 TL Zucker	2 EL Rapsöl
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 Gewürzgurken	1 TL Kapern
2 Sardellen	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Eigelb
1 TL Senf	150 ml Rapsöl	$\frac{1}{2}$ Zitrone

Die Kartoffeln gründlich waschen, in der Schale weich kochen, abgießen und kurz abkühlen lassen.

Das Roastbeef 1 Stunde vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur liegen lassen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln. Die Knoblauchzehen ungeschält halbieren.

Das Fleisch mit den Kräutern, Knoblauch, Pfeffer und Olivenöl gut einreiben. Das Roastbeef rundherum mit Salz würzen.

Eine entsprechend große gusseiserne Pfanne oder Bräter erhitzen. Das Roastbeef darin von allen Seiten goldbraun und knusprig anbraten (das dauert pro Seite 2–3 Min.).

Den Backofen auf 100° C vorheizen (Umluft 80° C). Das Fleisch auf ein Ofengitter legen und auf ein Backblech setzen. Mit der Marinade und den Kräutern bedecken. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 1–1,5 Stunden garen.

Bei einer Kerntemperatur von 54–56° C ist das Roastbeef medium gebraten. Mit einem Fleischthermometer überprüfen. Nach der Garzeit das Roastbeef noch weitere 10 Min. ruhen lassen, damit der Fleischsaft sich gleichmäßig verteilt.

Die Gurke waschen, längst halbieren und entkernen. Die Hälften in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und mit den Gurken in eine Schüssel geben. Gemüsebrühe aufkochen. Senf und Essig einrühren, kräftig mit Salz, Pfeffer und dem Zucker würzen. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und zu den Gurken geben.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und kleinschneiden.

Den heißen Sud über die noch warmen Kartoffelscheiben gießen, alles untermischen. Den Salat nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zuletzt das Öl und den Schnittlauch unter den Salat rühren.

Für die Sauce Tartare die Gewürzgurken kleinwürfeln, Kapern, Sardellen und Petersilie feinhacken. Das Eigelb mit dem Senf verrühren. Die Hälfte des Öls tröpfchenweise unterrühren, den Rest in einem feinen Strahl zugeben und unterschlagen. Gurken, Kapern, Sardellen und das Gurkenwasser unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Zum Anrichten das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Kartoffel-Gurken-Salat und der Sauce Tartare auf eine Platte geben.

Johann Lafer am 05. März 2016

Tagliata vom Rumpsteak mit Rübchen, Barolo-Risotto

Für vier Portionen

4 Rumpsteaks, à 250 g	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	100 g schwarze Oliven	3 Stiele Thymian
30 g Butter	½ Bund Petersilie	500 ml Kalbsfond
2 Schalotten	40 g Butter	1 Lorbeerblatt
175 g Risottoreis	200 ml Barolo	30 g Parmesan
10 kleine Mairüben	20 g Butter	2 EL Honig
150 ml Gemüsefond	Fleur de sel	

Das Fleisch mindestens 2 Stunden vor dem Braten bei Zimmertemperatur liegen lassen. Fleisch vor dem Braten nicht würzen, da bei den hohen Temperaturen der Pfeffer verbrennen würde. Eine Grillpfanne kräftig erhitzen, mit Olivenöl bestreichen und die Rumpsteaks darin von jeder Seite eine Minute scharf angrillen. Im Backofen bei 60 Grad 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.

Knoblauch schälen, klein würfeln. Zusammen mit den Oliven und dem Thymian in die Grillpfanne geben. Butter zufügen und alles gut aufschäumen lassen. Mit Olivenbutter mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren Petersilie in die Olivenbutter geben.

Kalbsfond aufkochen. Schalotten schälen, klein würfeln und in der Hälfte der Butter anschwitzen. Lorbeerblatt zugeben. Risottoreis einstreuen und eine Minute anrösten. Zwei bis drei Esslöffel Barolo beiseite stellen. Den restlichen Barolo angießen und bei höchster Flamme aufkochen lassen. Sobald der Wein verkocht ist, nach und nach den Kalbsfond angießen und jeweils einkochen lassen. Sobald der Reis fertig gegart ist, restliche Butter, Barolo und den Parmesan unterrühren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.

Mairüben waschen, putzen, schälen und vierteln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Rüben darin anschwitzen. Honig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsefond angießen und die Rübchen darin weichkochen. Den Sud dabei einkochen lassen, so dass die Rübchen am Ende von einem sirupartigen Sud überzogen sind. Die Blätter der Rübchen waschen, fein schneiden und unterheben.

Zum Anrichten das Fleisch in Tranchen schneiden, in eine vorgeheizte Auflaufform (120 Grad im Backofen) legen, mit der Olivenbutter beträufeln und nach Belieben mit etwas Fleur de sel und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Barolorisotto und die glasierten Rübchen mit dem Tagliata anrichten.

Johann Lafer am 18. Juli 2015

Salat

Obst-Salat mit Seeteufel-Medaillons im Tempura-Mantel

Für vier Personen

Für den Salat:

1 Ananas	1 Mango	2 Aprikosen
2 Pfirsiche	100 ml Läuterzucker	30 ml Sojasauce

Für das Dressing:

2 Stangen Frühlingszwiebeln	2 rote Zwiebeln	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ rote Chili	4 Zweige Koriander
2 EL Sesamöl	4 EL Sojasauce	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

4 Seeteufelmedaillons à 100 g	1 Ei	150 g Tempuramehl
125 ml Eiswasser	100 g Mehl	1 Prise feines Salz

Die Fritteuse aus 170 Grad vorheizen.

Für den Obstsalat zwei Grillpfannen mit wenig Öl auf dem Herd aufheizen. Die Ananas von der Krone befreien, schälen, viertel und vom Strunk befreien. Die Viertel nochmals halbieren und in grobe Stücke schneiden. Mango halbieren, Fruchtfleisch von Kern und Schale lösen und ebenfalls grob teilen. Pfirsiche und Aprikosen vom Kern befreien und in Viertel schneiden.

In einer Schüssel Läuterzucker und Sojasauce verrühren und die Früchte darin ca. 3 Minuten einlegen. Anschließend in den Grillpfannen bei mittlerer Hitze circa fünf Minuten von beiden Seiten kräftig anrösten, sodass das charakteristische Grillmuster entsteht.

Für den Fisch diesen waschen, trockentupfen und mehlieren. Aus Ei, Tempuramehl, Eiswasser und Salz einen Backteig in einer Schüssel anrühren. Den Fisch durch den Backteig ziehen und in der Fritteuse etwa sechs Minuten goldgelb ausbacken.

Für die Salatmarinade Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein wiegen. Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Chili und Koriander mit Sesamöl und Sojasauce in einer Schüssel anrühren und kräftig salzen und pfeffern.

Die Obststücke aus den Pfannen nehmen und mit dem Dressing vermengen.

Den pikanten Obstsalat mit Seeteufelmedaillons im Tempura-Mantel auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 22. Juli 2016

Schwein

Asiatischer Schweine-Bauch, Zitrus-Karotten, Maronen

Für vier Portionen

1 Bund Suppengrün	50 g frischer Ingwer	1 TL Korianderkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Knoblauchknolle	1 rote Zwiebel
1,2 kg Schweinebauch	Salz	Pfeffer
3 EL Olivenöl	1,5 l Gemüfefond	50 ml Sojasauce
150 ml Geflügelfond	50 ml Sojasauce	4 EL Honig
100 ml Pflaumenwein	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
20 g Ingwer	500 g Karotten	1 Zitrone, unbehandelt
1 Orange, unbehandelt	2 EL Olivenöl	1 EL Zucker
1 Bund Koriander	250 g Maronen	2 Schalotten
1 kleine rote Chilischote	20 g Butter	100 ml Geflügelfond

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Gemüse putzen bzw. schälen, waschen und in walnussgroße Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Koriander und Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen. Den Knoblauch und die Zwiebel in Stücke schneiden. Das Gemüse und die Aromaten mit den Gewürzen in einem Bräter im heißen Olivenöl anbraten. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben hineinlegen, den Gemüfefond und die Sojasauce angießen. Bei geschlossenem Deckel im Backofen drei Stunden garen.

Für den Lack den Geflügelfond, Sojasauce, Honig, Pflaumenwein in einem Topf aufkochen. Chili entkernen und klein würfeln, Ingwer schälen und fein reiben, Knoblauch schälen und klein würfeln. Alles mit in den Sud geben und sirupartig einkochen lassen.

Anschließend das Fleisch aus dem Sud nehmen. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer im Abstand von einem Zentimeter einschneiden. Dabei nicht in das Fleisch schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 230 Grad aufheizen.

Den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben auf ein Blech legen und mit dem Lack bestreichen. Im Backofen 15 Minuten backen, erneut mit der Sauce bestreichen und nochmals 15 Minuten backen. Sollte die Kruste zu dunkel werden, die Hitze auf 200 Grad reduzieren.

Die Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Orangen und Zitrone waschen, Schale mit einem Zestenreißer fein abziehen und den Saft auspressen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Karotten darin anschwitzen. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen, den Zitrusaft und die Zesten zufügen und alles bei milder Hitze schmoren lassen. Bis die Karotten bissfest gegart sind. Koriander abrausen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Karotten mischen. Schalotten schälen und klein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln, Chili und die Maronen darin anschwitzen. Geflügelfond angießen und die Maronen zwei bis drei Minuten garen, bis der Fond eingekocht ist. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Maronen und Karotten anrichten.

Johann Lafer am 17. Oktober 2015

Iberico-Schweine-Kotelett mit Röstzwiebel-Kruste

Für vier Portionen

600 g Kartoffeln	30 g Butter	1 Knoblauchzehe
Muskatnuss	250 g Sahne	4 Iberico-Schweine-Koteletts
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	30 g Butter
1 Gemüsezwiebel	50 g Butter	100 g Toastbrot
250 g grüne Bohnen	250 g gelbe Wachsbohnen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	100 g Saubohnenkerne
250 ml Kalbsfond	50 g kalte Butterwürfel	4 Strauchtomaten

Eine Porzellanschale mit Butter ausreiben. Kartoffeln waschen, schälen und hauchdünn aufschneiden. Mit der flachen Hand auffächern und in die Auflaufform legen. Sahne mit Salz und Muskatnuss würzen und über den Kartoffeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne im heißen Fett von beiden Seiten anbraten, Knoblauch und Kräuter mit zugeben. Butter in die Pfanne geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Kruste die Zwiebel abziehen und klein würfeln. In 50 Gramm Butter bei mittlerer Hitze langsam goldbraun anbraten. Toastbrot entrinden und in der Küchenmaschine fein zermahlen. Die gerösteten Zwiebeln unter das Toastbrot mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen. Grüne und gelbe Bohnen putzen, waschen und schräg in zwei bis drei Zentimeter lange Stücke schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser fünf Minuten kochen. Bohnen in Eiswasser abschrecken und abgießen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und in Spalten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin anbraten. Bohnen und Bohnenkernen zugeben und anschwitzen. Kalbsfond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei milder Hitze fünf Minuten köcheln lassen. Kalte Butterwürfel unterrühren.

Tomaten waschen, vierteln, entkernen und schälen. Tomatenfilets mit zu den Bohnen geben. Die Röstzwiebelkruste auf den Koteletts verteilen und unter dem Backofengrill (230 Grad) fünf Minuten goldbraun überbacken.

Fleisch schräg aufschneiden und auf dem Bohnencassoulet anrichten. Das Kartoffelgratin dazu servieren.

Johann Lafer am 12. September 2015

Schweine-Filet mit Ingwer-Kartoffel-Stampf, Chili-Spinat

Für vier Portionen

700 g mehligk. Kartoffeln	1 kg Meersalz, grob	1 Chilischote
1 Zitronengras	1 EL schwarze Pfeffermischung	800 g Schweinefilet
100 ml Sojasauce	2 EL Erdnussöl	Salz, Pfeffer
30 g Ingwer	50 g Butter	150 ml Milch
Muskatnuss	Salz	2 Zwiebeln
40 g Butter	250 g junger Spinat	1 Schalotte
1 große Chilischote	30 g Butter	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen. Das Meersalz auf einem Backblech verteilen, die Kartoffeln darauf legen und im vorgeheizten Backofen eine Stunde garen.

Chilischote entkernen und alles zusammen mit dem Zitronengras feinhacken. Das Schweinefilet mit der Sojasauce, Chili, Zitronengras und der Pfeffermischung einreiben. Anschließend in einer Pfanne im heißen Erdnussöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen bei 120 Grad etwa 15 bis 18 Minuten garen.

Für den Kartoffelstampf den Ingwer und das Zitronengras schälen und fein reiben. Milch mit Butter, Zitronengras und Ingwer aufkochen, mit Salz und Muskat würzen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, halbieren, durch eine Kartoffelpresse in die heiße Ingwermilch drücken. Alles untermengen und gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. In 40 Gramm Butter langsam goldbraun braten. Den Spinat waschen, trockenschleudern. Schalotte schälen und würfeln. Chili waschen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Chili darin anschwitzen, Spinat zugeben und unterschwenken. Mit Salz und Muskat würzen. Zuletzt das Schweinefilet in Tranchen schneiden.

Das Ingwerpüree auf Tellern anrichten, etwas Spinat darauf geben und je zwei Scheiben Schweinefilet darauf legen. Mit den gerösteten Zwiebeln belegen.

Johann Lafer am 02. April 2016

Soßen

Ananas-Salsa

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 kleine Ananas	1 Schalotte	1 Knolle Ingwer à 3 cm
2 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Die Ananas schälen, vom Strunk befreien und fein würfeln. Schalotte abziehen und klein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Ananas mit Schalotten, Ingwer, übrigen Chiliwürfeln, Weißweinessig und Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Korianders zupfen und unter die Ananas-Salsa mischen.

Johann Lafer am 22. Juli 2016

Suppen

Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit Wachtel-Brust und Croutons

Für vier Portionen

20 g getrocknete Steinpilze	2 Schalotten	400 g mehligk. Kartoffeln
50 ml weißer Portwein	700 ml Gemüsefond	100 g Sahne
Salz, Pfeffer, Chili	4 Wachtelbrüste	1 Knoblauchzehe
2 Stiele Thymian	2 Stiele Rosmarin	2 EL Olivenöl
3 Scheiben Walnussbrot	30 g Butter	1 Bund Kerbel

Steinpilze in reichlich Wasser 2 Stunden einweichen. Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Schalotten schälen, klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, gut abgetropfte Steinpilze und die Kartoffeln darin anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und den Gemüsefond angießen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Wachtelbrüste in einer Pfanne im heißen Fett auf der Hautseite 2-3 Minuten anbraten. Kräuter und Knoblauch, ungeschält und halbiert, mit in die Pfanne geben. Alles auf ein Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten ziehen lassen.

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in der Butter knusprig ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Sahne steif schlagen und unter die Suppe rühren. Wachtelbrüste aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten. Wachtelbrüste und Croutons in der Suppe servieren. Mit Kerbelfähnchen garnieren.

Johann Lafer am 21. November 2015

Pastinaken-Suppe mit Trüffel-Schaum, Pastinaken-Chips

Für vier Portionen

500 g Pastinaken	2 Schalotten	2 EL Olivenöl
50 ml weißer Portwein	700 ml Gemüsefond	150 g Sojasahne
1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	300 ml Gemüsefond	200 ml Sojasahne
Zucker, Salz	Pfeffer, Chili	1 kleiner frischer Trüffel
1 kleiner eingelegter Trüffel	1 EL Trüffelöl	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 Pastinaken	200 ml Olivenöl	

Die Pastinaken waschen, schälen und klein schneiden. Schalotten schälen und klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Pastinaken darin anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und verkochen lassen. Gemüsefond und Sojasahne angießen und die Suppe etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

In der Zwischenzeit die Schalotte und den Knoblauch schälen und zusammen mit dem eingelegten Trüffel klein würfeln. Alles in dem Olivenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und ein bis zwei Minuten verkochen lassen. Gemüsefond und Sojasahne zugeben und zehn Minuten einkochen lassen. Den Sud mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili würzen. Das Trüffelöl zugeben. Den Trüffelsud mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Die Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer, sowie etwas Zitronensaft würzig abschmecken. Restliche Pastinaken waschen, schälen und in dünne Streifen hobeln. Olivenöl erhitzen und die Pastinakenstreifen darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten. Den Trüffelschaum nochmal schaumig aufmixen und auf die Suppe geben. Mit den Chips und frisch gehobeltem Trüffel vollenden.

Johann Lafer am 14. November 2015

Thaicurry-Suppe mit gebackenen Austern

Für vier Portionen

Für die Thaicurry-Suppe:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Stangen Zitronengras
1 rote Chilischote	15 g Ingwer	1 EL Erdnussöl
1 Msp. Kardamom	1 Msp. Kreuzkümmel	1 Msp. Currypaste
250 ml Kokosmilch	600 ml Gemüsefond	

Für die Austern:

12 Austern	100 g Weizenmehl	100 g Stärkemehl
1 Eiweiß	1 Prise Backpulver	1 Prise Salz
270 ml Eiswasser	Stärkemehl	Rapsöl
Koriander		

Für die Thaicurry-Suppe Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronengras mit den Messerrücken leicht anschlagen. Chili halbieren, entkernen und klein schneiden. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden. Erdnussöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Currypaste, Gewürze und Aromaten darin anrösten. Mit der Kokosmilch und dem Fond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Bei milder Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Austern mit einem Austernmesser aufbrechen, das Austernwasser in die Suppe geben, das Austernfleisch herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Aus Weizenmehl, Stärke, Eiweiß, Backpulver, Salz und Eiswasser einen glatten, dünnflüssigen Teig anrühren. Die Austern in Stärke wenden, durch den Tempurateig ziehen und im heißen Fett kurz ausbacken. Auf frischem Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Kokossud durch ein Sieb passieren, in den Topf zurückgeben, aufkochen. Die Thai-Currysuppe mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und in tiefen Schalen anrichten. Austern auf Holzspieße stecken und über die Suppe legen. Mit frischem Koriandergrün garnieren.

Johann Lafer am 14. Februar 2015

Vegetarisch

Asiatisches Spargel-Curry

Für zwei Personen

Für das Spargelcurry:

300 g mehligk. Kartoffeln	800 g weißer Spargel	2 große Tomaten
300 g Spinat	2 rote Zwiebeln	1 Ananas
1 Limette	500 ml Gemüsefond	300 ml Kokosmilch
100 ml Sahne	1 Bund Bärlauch	2 Stangen Zitronengras
5 cm Ingwer	1 EL Ajvar	2 EL gelbe Currypaste
Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, vierteln und im kochenden Wasser garen.

Spargel schälen, von den Enden befreien und in Stücke schneiden.

Rote Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Zitronengras waschen und klein hacken.

Ingwer schälen und ebenfalls klein hacken. Limette waschen und etwas von der Schale abreiben.

Sesamöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Ingwer und Zitronengras darin andünsten. Rote Zwiebeln und Zitronenabrieb zugeben.

Gelbe Currypaste ebenfalls dazugeben, mit Kokosmilch auffüllen und köcheln lassen.

Anschließend mit Gemüsefond auffüllen und Spargelstücke zugeben. Weiter köcheln lassen. Ananas schälen, von den Enden befreien und Strunk entfernen. Ein Viertel der Ananas in kleine Stücke schneiden und zum Curry geben. Mit Sahne auffüllen und mit Salz würzen.

Petersilie und Bärlauch abbrausen und trockenwedeln. Bärlauch grob hacken. Petersilie für die Garnitur beiseite stellen. Spinat und Tomaten waschen. Tomaten filetieren und klein schneiden. Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen.

Kartoffeln, Bärlauch, Spinat, Tomaten, Zitronensaft und Ajvar zum Spargel geben und umrühren. Nochmals kurz köcheln lassen.

Asiatisches Spargelcurry auf einem Teller anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Johann Lafer am 29. April 2016

Gebackene Austernpilze auf Apfel-Granatapfel-Salat

Für vier Portionen

2 Granny Smith Äpfel	1 Granatapfel	1 Schalotte
2 Stangen Frühlingslauch	100 g Zuckerschoten	$\frac{1}{4}$ Ananas, geschält
2 Strauchtomaten	3 EL Reisweinessig	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 EL Ahornsirup	3 Schalen Shiso Kresse
12 schöne große Austernpilze	100 g Mehl	100 ml Sojamilch
2 TL Currypulver	200 g Semmelbrösel	500 ml Rapsöl

Die Äpfel waschen, entkernen und kleinwürfeln. Den Granatapfel an der Blüte abschneiden, die Schale einritzen und den Granatapfel aufbrechen. Die Kerne herausklopfen.

Die Schalotte schälen und in dünne Spalten schneiden. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Zuckerschoten in Streifen schneiden, Ananas würfeln.

Tomaten halbieren, Kerngehäuse auskratzen, Hälften in Streifen schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Aus dem Essig, Ahornsirup und Olivenöl eine Vinaigrette anrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat damit marinieren.

Das Rapsöl in einem Topf auf etwa 160 Grad erhitzen. Die Milch in einer flachen Schale mit dem Currypulver verquirlen. Die Austernpilze putzen und trocken abreiben. Die Pilze zuerst in Mehl wenden, dann durch die Sojamilch ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Anschließend im heißen Fett goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Den Apfel-Granatapfel-Salat auf einer Platte anrichten, die Austernpilze darauf legen und mit der Shiso Kresse bestreuen.

Johann Lafer am 26. März 2016

Hausgemachte Tagliatelle mit Gemüse-Bolognese

Für vier Portionen

400 g Hartweizengrieß	4 Eier	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	150 g Möhren	150 g Sellerie
2 Zucchini	1 Lauchstange	2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark	250 ml Gemüsefond	250 g passierte Tomaten
4 Strauchtomaten	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer	1 TL Zucker	1-2 EL Weißweinessig
3-4 Stiele Basilikum	50 g Parmesan	

Hartweizengrieß, Eier und einen gestrichenen Teelöffel Salz in einer Küchenmaschine zu einem glatten, festen Teig verkneten. Einige Minuten gut durchkneten, anschließend in Frischhaltefolie gewickelt zwei Stunden kalt stellen.

Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Möhren, Knollensellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini und Lauch putzen, waschen und ebenfalls kleinwürfeln. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüsewürfel, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Das Tomatenmark zufügen, gut mischen und drei bis fünf Minuten anrösten. Den Gemüsefond zügig dazu gießen, die passierten Tomaten zugeben und alles mischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Weißweinessig würzen. Die Sauce offen etwa 15 Minuten sehr langsam bei milder Hitze einkochen lassen, bis sie dickflüssig ist.

Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, pellen und vierteln. Die Kerngehäuse entfernen und die Tomatenfilets würfeln. Kräuterzweige abrausen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Tomatenwürfel und gehackte Kräuter in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu dünnen, langen Bahnen ausrollen. Mit dem Tagliatelle-Aufsatz zu feinen Bandnudeln ausrollen oder mit dem Messer in Streifen schneiden. Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Pasta darin ein bis zwei Minuten garen. Abgießen und unter die Gemüsebolognese heben. Mit frisch gehobeltem Parmesan und Basilikumblättern bestreut servieren.

Johann Lafer am 01. August 2015

Spargel mit Sauce Hollandaise

Für zwei Personen

Für den Spargel:

800 g weißer Spargel	1 Zitrone	50 g Butter
100 ml Hühnerfond	100 ml Weißwein	2 Zweige Thymian
Pfeffer		

Für die Reduktion:

2 Schalotten	1 Zitrone	100 ml Weißwein
50 ml Gemüsefond	2 Zweige Thymian	15 Pfefferkörner

Für die Sauce Hollandaise:

4 Eier	400 g Butter	50 ml Sahne
Salz		

Für den Spargel Spargelstangen schälen und von den Enden befreien. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. In einen größeren Topf Hühnerfond und Weißwein geben. Spargel zugeben und Zitronenscheiben, Thymian und Butter draufgeben. Mit Pfeffer würzen. Spargel etwa 15 Minuten dünsten.

Für die Reduktion Schalotten abziehen und grob schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotten, Thymian, Pfefferkörner, Weißwein, Gemüsefond und Zitronensaft in einen Topf geben und die Reduktion köcheln lassen.

Für die Sauce Hollandaise 3 Eier trennen. In einen Topf ein Ei und 3 Eigelb geben. Butter und Sahne zugeben. Mit Salz würzen. Anschließend die Reduktion zugießen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze fertigstellen. Die Sauce Hollandaise soll nicht kochen. Wenn die Sauce etwas andickt ist, durch ein Sieb passieren und in eine Espumafflasche geben.

Den Spargel mit Sauce Hollandaise auf einem Teller anrichten und servieren.

Johann Lafer am 27. April 2016

Verschiedenes

Dreierlei Sandwiches

Für vier Portionen

2 Eier, hartgekocht	$\frac{1}{2}$ TL Senf	120 ml Rapsöl
Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	2 Scheiben Kochschinken
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Schalotte
150 g Räucherlachs	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
150 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Limette, unbehandelt	3-4 Stiele Dill
30 g Lachskaviar	400 g Camembert	2-3 EL Feigensenf
4 frische Feigen	1 EL Pinienkerne, geröstet	3 Stiele Thymian
6 Scheiben Tramezzini Brot		

Die Eier halbieren, die Eigelbe in eine Schüssel geben und mit dem Senf verrühren. Das Öl zunächst Tröpfchenweise unterrühren, dann in einem dünnen Strahl zugeben und alles zu einer dickcremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Eiweiße kleinhacken, den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden und beides mit der Mayonnaise verrühren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zwei Scheiben Tramezzini in je vier rechteckige Stücke schneiden und die Eiercreme darauf streichen. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

Die Salatgurke waschen und das Fruchtfleisch längs mit dem Sparschäler in dünnen Streifen abschälen. Die Schalotte schälen und kleinwürfeln, den Lachs ebenfalls würfeln. Mit etwas Salz, Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl mischen. Die Creme fraîche mit Salz, Pfeffer und Limetensaft und fein abgeriebener Schale verrühren. Dill fein schneiden und unter die Creme rühren. Zwei Scheiben Tramezzini in je vier rechteckige Stücke schneiden, Gurkenscheiben darauf legen und das Lachstatar darauf streichen. Die Creme auf dem Lachs verteilen und mit Dillspitzen und Kaviar garnieren.

Die restlichen zwei Tramezzini ebenfalls in je vier Stücke schneiden und mit dem Feigensenf bestreichen. Den Camembert in Scheiben schneiden und auf die Brotscheiben legen.

Die Feigen waschen, vierteln und auf den Käse legen. Zuletzt mit den Pinienkernen und Thymianspitzen bestreuen. Die drei Sandwiches auf einer Etagere anrichten und frisch servieren.

Johann Lafer am 20. Februar 2016

Vorspeisen

Caesars Salad mit Garnelen-Samosas und Asia-Mayonnaise

Für vier Portionen

1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	20 g Ingwer
3 Sardellen	1 TL Senf	1 Eigelb
1/2 Limette	150 ml Sonnenblumenöl	2 EL Sojasauce
50-70 ml Gemüsefond	2 Köpfe Romanasalat	400 g Garnelen
150 g fetten Speck	1 EL Speisestärke	1 Eiweiß
Salz, Pfeffer	1 unbehandelte Limette	20 Wan Tan Blätter
1 Eiweiß	Pflanzenöl	

Knoblauchzehe schälen, Chilischote entkernen, Ingwer schälen. Alles zusammen mit den Sardellen auf einem Brett zu einer feinen Paste hacken.

Eigelb, Senf und Limettensaft in einem hohen Becher verrühren. Das Öl in einem dünnen Strahl zugeben und mit dem Pürierstab mixen. Das Öl nach und nach unter Mixen zugeben, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Die Mayonnaise mit der Gewürzpaste, Sojasauce und Gemüsefond verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Garnelen und den Speck sehr klein hacken und in eine Schüssel geben. Mit der Speisestärke, dem Eiweiß mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Limettenschale und Sojasauce zugeben und unterheben. Wan Tan Blätter auslegen, etwas Garnelenmasse darauf geben, die Ränder mit Eiweiß einstreichen und zu Dreiecken zusammenfalten, Ränder gut andrücken.

Anschließend im heißen Fett zwei bis drei Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Salat mit einem Teil der Mayonnaise marinieren und auf einer Platte verteilen. Die Samosas darauf legen und die restlichen Asiamayonnaise dazu servieren.

Johann Lafer am 31. Oktober 2015

Ceviche vom Seeteufel mit Tomaten-Brotchips, Ananas-Salsa

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Seeteufelfilet à 250 g 1 rote Zwiebel $\frac{1}{2}$ rote Chili
1 Limette

Für den Brotchip:

$\frac{1}{4}$ Weißbrot vom Vortag 1 EL Tomatenmark 2 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Salsa:

1 kleine Ananas 1 Schalotte 1 Knolle Ingwer à 3 cm
2 EL Weißweinessig $\frac{1}{2}$ Bund Koriander 2 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Chips das Brot in dünne Scheiben schneiden und dünn mit dem Tomatenmark bestreichen. Auf ein Backblech geben und im Ofen circa sechs Minuten knusprig backen.

Für den Fisch das Seeteufelfilet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Limette halbieren, auspressen, den Fisch mit dem Saft beträufeln und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe hobeln. Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Zwiebel und Chili zum Fisch geben.

Für die Salsa die Ananas schälen, vom Strunk befreien und fein würfeln. Schalotte abziehen und klein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Ananas mit Schalotten, Ingwer, übrigen Chiliwürfeln, Weißweinessig und Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Korianders zupfen und unter die Ananas-Salsa mischen.

Je drei Brotscheiben mit dem Ceviche abwechselnd auf einem Teller aufeinanderschichten. Salsa um das Türmchen verteilen und mit dem übrigen Koriander bestreuen. Olivenöl darüber träufeln, mit Pfeffer bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 22. Juli 2016

Ceviche von der Jakobsmuschel auf Karotten-Fenchel-Salat

Für vier Portionen

2-3 junge Karotten	1 Fenchelknolle	Salz, Pfeffer
1 TL Ahornsirup	2 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig
8 frische Jakobsmuscheln	2 Limetten	20 g Ingwer
1 rote Zwiebel	1 kleine Chilischote	2 EL Olivenöl
1 Bund Koriander		

Die Karotten waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Fenchel putzen, halbieren, Strunk entfernen und die Hälften ebenso hobeln. Karotten und Fenchel in einer Schüssel mischen und mit Ahornsirup, Olivenöl und Weißweinessig marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zehn Minuten ziehen lassen.

Das Jakobsmuschelfleisch in Scheiben schneiden und in eine flache Schale geben. Den Limettensaft auspressen und über den Jakobsmuscheln verteilen. Ingwer und Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Chili waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Alles zu den Jakobsmuscheln geben. Mit dem Olivenöl beträufeln. Abgedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Die Hälfte des Korianders abrausen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen und zugeben.

Den Karotten-Fenchelsalat auf einer Platte anrichten. Die Jakobsmuscheln mit den Aromaten mischen und auf dem Salat verteilen. Mit einigen Korianderblättchen und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Nach Belieben mit einigen Kartoffelchips garnieren. Dafür eine mittlere Kartoffel waschen, schälen, in dünne Scheiben hobeln und zehn Minuten in kaltes Wasser legen.

Etwa zwei bis drei Zentimeter hoch Pflanzenöl in einem Topf auf 160 Grad erhitzen.

Die Kartoffelscheiben auf Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen und im heißen Fett goldgelb und knusprig ausbacken. Herausheben, abtropfen lassen und salzen.

Johann Lafer am 08. Oktober 2016

Eclairs

Für vier Portionen

1 Vanilleschote	500 ml Milch	2 Eigelb
2 EL Zucker	35 g Speisestärke	150 ml Wasser
150 ml Milch	120 g Butter	1 Prise Salz
1 EL Zucker	240 g Mehl	5 Eier
75 g Schlagsahne	1 Eiweiß	1 EL Instant Kaffeepulver
3 cl Mokkalikör	1 unbehandelte Orange	3 cl Orangenlikör
200 g Puderzucker	1 TL Instant Kaffeepulver	1 EL Wasser

Für die Creme die Vanilleschote längs aufschneiden, Vanillemark mit dem Messerrücken auskratzen. Vanillemark und die ausgekrazte Schote mit 400 Milliliter Milch in einem Topf aufkochen. Eigelbe, Zucker, Stärke und 100 Milliliter Milch verquirlen. Sobald die Milch kocht, Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote herausnehmen, angerührte Eigelbmischung in die Milch gießen und unterrühren. Topf zurück auf den Herd stellen und unter Rühren aufkochen. Eine Minute köcheln lassen. Die Vanillecreme in eine Schüssel umfüllen, abdecken und kalt werden lassen.

Für die Eclairs das Wasser mit der Milch aufkochen, Butter, Salz und Zucker zugeben und verrühren. Sobald die Butter geschmolzen ist, das Mehl zugeben und unterrühren. Auf dem Herd solange rühren, bis ein Teigklumpen entstanden ist. In eine Schüssel umfüllen und nach und nach die Eier unterrühren.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig zwölf Zentimeter lang und zwei bis drei Zentimeter dick aufspritzen. Sechs bis acht Minuten bei 200 Grad backen. Hitze anschließend auf 180 Grad reduzieren und weitere 15 bis 20 Minuten backen.

Die Sahne steif schlagen. Die kalte Vanillecreme in zwei Schüsseln verteilen. Die eine Hälfte mit dem Kaffeepulver und dem Mokkalikör verrühren und die Sahne unterheben. Zur restlichen Vanillecreme den Orangenlikör und die fein abgeriebene Orangenschale geben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Orangencreme heben.

Die Éclairs aufschneiden und die Hälfte der Eclairs mit Mokka-, die übrigen mit Orangencreme füllen. 100 Gramm Puderzucker mit Kaffeepulver und einem Esslöffel Wasser glattrühren. Die Eclairs mit der Mokkafüllung damit überglänzen. Den restlichen Puderzucker mit einem Esslöffel Orangensaft verrühren und die übrigen Eclairs damit bestreichen.

Auf einer Etagere anrichten und zur Kaffeetafel servieren.

Johann Lafer am 17. September 2016

Gegrillte Avocado mit Mango-Couscous und Rucola

Für vier Portionen

200 ml Gemüsefond	1 TL Garam Masala	200 g Couscous
1 Bund Frühlingslauch	1 Mango	1 Bund Koriander
50 g Cashewkerne	Salz, Pfeffer	20 g Ingwer
1 kleine rote Chilischote	2 EL Olivenöl	3 EL Weißweinessig
2 Hass-Avocados	1 Limette	2 EL Olivenöl
100 g Rucola	2 EL Walnussöl	

Den Gemüsefond aufkochen, Garam Masala hinzugeben und über den Couscous gießen. Alles fünf Minuten quellen lassen, anschließend mit einer Gabel auflockern. Den Frühlingslauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und würfeln. Koriander abbrausen, trocknen und die Blätter abzupfen. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Ingwer in Scheiben schneiden, Chili in Ringe schneiden. Beides in zwei Esslöffel Olivenöl anschwitzen und zum Couscous geben.

Frühlingslauch, Mango, Cashewnüsse und die Hälfte des Korianders unter den Couscous mischen. Mit Salz, Pfeffer würzen, Essig unterrühren.

Die Avocados halbieren, den Stein und die Schale entfernen. Die Limette halbieren und auspressen. Die Hälften mit Olivenöl und Limettensaft einreiben. Eine Grillpfanne erhitzen, die Hälften auf der Schnittfläche angrillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Rucola abbrausen und trockenschleudern. Mit einer Prise Salz und dem Walnussöl marinieren.

Die Avocados mit dem Mango-Couscous füllen. Avocadohälften auf einer Platte anrichten. Den Rucola darauf geben. Mit dem restlichen Koriander bestreuen.

Johann Lafer am 26. März 2016

Gurken-Joghurt-Mousse, Curry-Schaum, Nordseekrabben

Für vier Portionen

Für die Gurken-Joghurt-Mousse:

½ Salatgurke	2 EL Weißweinessig	3 Blatt Gelatine
75 g Schlagsahne	200 g griechischen Joghurt	Zucker
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Nordseekrabben:

½ Bund Dill	½ Zitrone	1 EL Olivenöl
300 g Nordseekrabben		

Für den Curryschaum:

225 ml Fischfond	175 ml Sahne	75 g Crème-fraîche
1 TL Currypulver	2 Msp. Kartoffelstärke	

Zum Anrichten:

Zitrone	Dill
---------	------

Zunächst die Gurke waschen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit einem halben Teelöffel Salz und dem Essig mischen und zehn Minuten ziehen lassen. Danach Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne halbsteif schlagen. Marinierte Gurken fein pürieren, Masse in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb geben und den ablaufenden Saft auffangen. 200 Milliliter Saft abmessen, in einem Topf leicht erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Gurkensud mit dem Joghurt mischen und kräftig mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili abschmecken. Sahne unterheben und das Gurken- Joghurt-Mousse in gekühlte Gläser füllen. 60 Minuten kalt stellen.

Anschließend Dill abbrausen und hacken. Nordseekrabben mit gehacktem Dill, Zitronensaft und Pfeffer würzen. Olivenöl unterrühren.

Für den Curryschaum Fischfond, Sahne und Crème fraîche mit dem Currypulver aufkochen, mit der Kartoffelstärke binden. Mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Masse in eine Espuma-Flasche gießen, eine Sahnepinsel aufschrauben und kräftig schütteln. Zitrone abspülen, die Schale mit einem Zestenreißer fein abziehen. Die Nordseekrabben auf die Gurken-Joghurt-Mousse geben und den Curryschaum darauf spritzen. Mit Dillspitzen und Zitronenzesten garnieren.

Johann Lafer am 04. April 2015

Heilbutt-Carpaccio, Gewürz-Tomaten, Curry-Grissini

Für vier Portionen

Für die Gewürztomaten:

100 ml Tomaten-Balsamico-Essig	50 g brauner Zucker	½ TL Koriandersamen
1/2 TL Senfsamen	1/2 TL Szechuanpfeffer	1/2 TL Kardamomkapseln
½ Chilischote	1 Sternanis	12 Kirschtomaten

Für die Currygrissini:

100 g Mehl	50 g Butter	2 EL kaltes Wasser
1 TL Limettensaft	1 TL Currypulver	Salz
Mehl		

Für das Heilbuttcarpaccio:

400 g Heilbuttfilet	1 Limette	1 cm Ingwerwurzel
1 Schalotte	½ Knoblauchzehe	2 EL Ahornsirup
½ Bund Koriandergrün	100 g feine Blattsalatmischung	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Heilbuttfilet 30 Minuten im Gefrierschrank anfrieren. Gewürze in einer Pfanne anrösten, Zucker zugeben, schmelzen und mit dem Essig ablöschen. Zwei bis drei Minuten einkochen lassen. Die Kirschtomaten abbrausen, Haut kreuzweise einritzen und in den heißen Sud geben. Gut durchziehen lassen. Aus Mehl, Butter, Wasser, Currypulver und Limettensaft, mit einer Prise Salz einen glatten, geschmeidigen Teig herstellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig einen halben Zentimeter dick ausrollen. Mit einem Pizzarad in lange, dünne Streifen schneiden und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen etwa zehn bis zwölf Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Schale der Limette mit einem Zestenreißer abschälen, den Saft auspressen. Ingwer, Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln, den Ingwer fein reiben. Limettensaft, Limettenschale, Ingwer, Schalotten, Knoblauch und Ahornsirup in einer Schüssel mischen. Mit etwas Salz würzen. Heilbuttfilet in dünnen Scheiben von der Haut schneiden und auf einer Platte auslegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Marinade über dem Fisch verteilen. Koriander abbrausen, trocken schütteln und grob zupfen. Koriander auf dem Fisch verteilen. Salatblätter und die Kirschtomaten auf dem Fisch anrichten. Die Currygrissini darauf verteilen und servieren.

Johann Lafer am 21. Februar 2015

Jakobsmuscheln im Kokossud auf Glasnudel-Salat

Für vier Portionen

80 g Glasnudeln	50 g Shiitake Pilze	50 g Zuckerschoten
1 Karotte	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Sesamöl, geröstet	2 EL Austernsauce	3 EL Sweet Chili Sauce
1 Limette	Salz	Chili
8 Jakobsmuscheln mit Schale	1 Chilischote	30 g Ingwerknolle
2 Schalotten	2 EL Sesamöl	250 ml Kokosmilch, ungesüßt
100 ml Gemüsefond	2 Kaffir Limettenblätter	Salz, Zucker
1 TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Szechuanpfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Kubebenpfeffer
2-3 EL Pankobrösel	30 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander

Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und fünf Minuten ziehen lassen. Die Pilze mit einem feuchten Tuch säubern, die Stiele abschneiden und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Karotte waschen, schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen hobeln.

Schalotten und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Pilze und das Gemüse zugeben und kurz mitbraten. Alles mit Austernsauce, Sweet Chili Sauce, Limettensaft, Salz und Chili würzen. Glasnudeln abgießen, abtropfen lassen und mit dem Gemüse in einer Schüssel mischen.

Die Chilischote längs halbieren, die Kerne mit einem spitzen Messer herauskratzen, die Schote waschen und grob zerkleinern.

Ingwer und Schalotten schälen und ebenfalls grob zerkleinern. Alles in dem Sesamöl anbraten. Die Kokosmilch und Gemüsefond angießen, Kaffir Limettenblätter zugeben und den Sud mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Jakobsmuscheln in den 50 Grad warmen Sud legen und darin bei milder Hitze zugedeckt circa vier bis sechs Minuten ziehen lassen.

Koriander, Szechuanpfeffer, Kubebenpfeffer in einem Mörser zerstoßen und fein mahlen. Die Pankobrösel mit der Gewürzmischung verrühren. Die Jakobsmuscheln aus dem Sud nehmen, in eine Auflaufform setzen und mit dem Gewürzpanko bestreuen. Butter in Flöckchen darauf geben und unter dem Backofengrill (230 Grad) eine bis zwei Minuten überbacken.

Die Kokossauce durch ein Sieb gießen und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Den Glasnudelsalat auf Tellern verteilen, die Jakobsmuscheln daraufgeben und mit dem Kokosschaum beträufeln. Mit Korianderblättchen belegen.

Johann Lafer am 10. Oktober 2015

Japanische Glasnudel-Suppe mit Entrecôte

Für vier Portionen

400 g Rumpsteak	1 Chilischote	20 g Ingwer
150 g Tofu	100 g Enokipilze	2 kleine Pak-Choi
1 Schalotte	2 Stangen Frühlingslauch	1 Karotte
8 Shiitake	50 g Glasnudeln	80 ml Sojasauce
80 ml Sake	60 ml Mirin	1 EL Zucker
Salz	600 ml Gemüsefond	1 EL Sesamöl, geröstet

Das Rumpsteak mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Den Chili waschen, halbieren, entkernen. Den Ingwer schälen und zusammen mit dem Chili fein hacken. Das Fleisch mit der Chili-Ingwer-Mischung mischen. Den Tofu gut abtropfen lassen und in mundegerechte Stücke schneiden.

Die Enokipilze in kleinen Büscheln vom Fuß abtrennen. Die Glasnudeln mit einer Schere halbieren.

Den Pak Choi putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und in Spalten schneiden. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Karotte schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Shiitake trocken abreiben, den Stiel abschneiden und vierteln. Sojasauce, Sake, Mirin, Zucker und etwas Salz in einer Pfanne zum Kochen bringen. Zehn Minuten köcheln lassen. Den Gemüsefond angießen. Den Pak Choi, Enokipilze, Schalotten, Karotten und Shiitake in einer Pfanne im Sesamöl zwei bis drei Minuten anbraten. Anschließend das Gemüse und die Glasnudeln in der Brühe einige Minuten garen.

Den Tofu zugeben und in der Brühe erhitzen. Den Frühlingslauch darüber streuen. Das marinierte Fleisch in Suppenschalen legen. Die heiße Brühe mit den Glasnudeln, Tofu und Gemüse darüber schöpfen und servieren.

Johann Lafer am 16. April 2016

Kalb-Filetscheiben, Kohlrabi-Spaghetti-Salat, Mayonnaise

Für vier Portionen

600 g Kalbsfilet	Salz	Pfeffer
2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	2 Stiele Thymian
2 Stiele Rosmarin	2 Kohlrabi	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Stangen Frühlingslauch	$\frac{1}{2}$ Bund Thaibasilikum
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Limette	2 Eigelbe
1 TL Senf	200 ml Rapsöl	1-2 TL geröstetes Sesamöl
1 EL Sojasauce	2-3 EL Yuzu-Saft	Zucker

Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Halbierten Knoblauch und die Kräuter beim Braten mit zugeben. Das Filet mit den Kräutern auf ein Ofengitter legen und eine Fettfangschale unterstellen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 bis 25 Minuten garen. Herausnehmen und fünf Minuten ruhen lassen.

Kohlrabi waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel in dünne, lange Gemüsespaghetti schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Beides in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Frühlingslauch putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Alles in einer Schüssel mischen. Die Kohlrabi-Spaghetti mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Limettensaft marinieren. Thai-Basilikum abbrausen, trocknen und über den Salat zupfen.

Eigelbe und Senf in einer Schüssel verrühren. Die Hälfte des Öls zunächst tröpfchenweise unterschlagen. Das restliche Öl in einem dünnen Strahl zugeben und alles zu einer dickcremigen Mayonnaise aufschlagen.

Mayonnaise mit Sesamöl, Sojasauce, Yuzu-Saft, etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Kohlrabi-Spaghettisalat anrichten. Mit der Yuzu-Mayonnaise servieren.

Johann Lafer am 22. August 2015

Kaninchen-Satés auf Karotten-Salat mit Limetten-Dressing

Für vier Portionen

300 g junge Karotten, mit grün	Salz	$\frac{1}{2}$ frische Kokosnuss
1 kleine Chilischote	2 Schalotten	2 Limetten
4 EL Olivenöl	2 EL Ahornsirup	100 ml Kokosmilch
Salz, Pfeffer	400 g Kaninchenrücken, ausgelöst	20 g Ingwer
2 EL Erdnussöl	8 Holzspieße	

Karotten waschen, schälen und mit dem Grün längs halbieren. In einem Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Karotten darin zwei bis drei Minuten garen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen.

Kokosfleisch mit dem Sparschäler in dünne Spalten hobeln. Auf ein Backblech legen und bei 160 Grad Umluft etwa 5 bis zehn Minuten (je nach Dicke der Spalten) anrösten.

Chilischote längs halbieren, entkernen und klein würfeln. Schalotten schälen und klein würfeln. Limetten heiß abspülen und trockentupfen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen.

Einen Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Chili darin anschwitzen. Limettensaft, Ahornsirup und Kokosmilch zugeben und aufkochen lassen. Zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Den Sud in eine Schüssel gießen und etwas abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Olivenöl unterrühren. Das Dressing zu den Karotten geben, untermischen und gut durchziehen lassen.

Kaninchenrückenfilets längs in acht Streifen schneiden. Fleischstreifen wellenförmig auf die Holzspieße stecken. Ingwer schälen und fein reiben. Zusammen mit dem Erdnussöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit dem Öl einstreichen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Spieße darin von beiden Seiten zwei bis drei Minuten anbraten.

Den Karottensalat auf Tellern anrichten, die Kokospäne darüber streuen. Kaninchensatés darauf verteilen und mit dem Kokos-Limettendressing beträufeln.

Johann Lafer am 04. Juli 2015

Karotten-Orangen-Salat mit marinierten Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen	2 TL Currypulver	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 Schale Kresse	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

80 g vorg. Kichererbsen	3 kleine Karotten	1 Orange
1 Schalotte	1 TL Honig	1 EL Weißer Balsamico
1 EL Walnussöl	1 Msp. Chiliflocken	2 EL Olivenöl
grobes Meersalz	Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kichererbsen waschen, auf einem Küchentuch trocknen und in eine Schüssel geben. Mit einem Esslöffel Olivenöl, etwas Meersalz und Chiliflocken mischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kichererbsen darauf verteilen und im Backofen auf dem mittleren Einschub 13 Minuten rösten.

Die Karotten waschen, putzen und schälen. Die Karotten längs in dünne Streifen hobeln. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Karottenstreifen darin zwei Minuten anbraten, anschließend beiseite stellen.

Die Orange so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist. Die Filets mit einem dünnen, scharfen Messer heraustrennen. Den abtropfenden Saft auffangen, die Fruchtfleischreste gut auspressen.

Für das Dressing die Schalotte abziehen und klein würfeln. Anschließend Schalotten, Honig, Orangensaft und Balsamico in einer Schüssel verrühren. Das Walnussöl unterrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Karottenstreifen und Orangenfilets mit dem Dressing vermengen.

Für die Garnelen diese längs am Kopfende einschneiden, mit einem Esslöffel Olivenöl und dem Currypulver marinieren. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin von beiden Seiten jeweils zwei Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander waschen.

Die Garnelen auf dem Karotten-Orangen-Salat anrichten, mit Korianderblättchen, Kresse und den Kichererbsen garnieren, anschließend servieren.

Johann Lafer am 11. November 2016

Karotten-Walnuss-Salat mit gebackenen Stubenküken

Für vier Portionen

Für den Salat:

1 Bund Karotten	30 g Walnusskerne	1 EL brauner Zucker
3 EL Weißweinessig	50 ml Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ Vanillestange
1 Zimtstange	2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer

Für die Stubenküken:

6 Scheiben Toastbrot	1 Bund glatte Petersilie	8 Stubenkükenbrüste, ohne Haut
2 Eier	200 g Butterschmalz	Mehl, Salz, Pfeffer

50 g feine Salatblätter

Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Walnusskerne grob hacken. Zucker in einer Pfanne schmelzen, Karotten zugeben, kurz anschwitzen. Mit Weißweinessig ablöschen, Gemüsefond angießen, Zimt und halbierte Vanilleschote zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Karottenscheiben bissfest gegart sind. Karotten in eine Schüssel geben und das Olivenöl unterrühren. Schnittlauch fein schneiden und zuletzt unter den leicht abgekühlten Salat mischen. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Toastscheiben entrinden und zusammen mit den Blättern der Petersilie in einer Küchenmaschine fein mahlen. Die grünen Brösel in eine flache Auflaufform geben. Stubenkükenbrüste waschen und trocken tupfen. Diese mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in Bröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das panierte Fleisch darin goldbraun und knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Karottensalat auf Tellern anrichten, die Walnusskerne darüber streuen. Das Fleisch nach Belieben einmal halbieren und auf dem Salat anrichten. Mit einigen Salatblättern bestreuen.

Johann Lafer am 31. Januar 2015

Lachs-Frikadellen auf Gurken-Nudeln und Kartoffeln

Für vier Portionen

500 g festk. Kartoffeln	30 g Butter	400 g frisches Lachsfilet
400 g Räucherlachs	1 Limette	3 Stängel Dill
30 g frischer Ingwer	120 g Staudensellerie	1 Eiweiß
1 EL Speisestärke	Salz, Pfeffer	30 g Butterschmalz
1 Salatgurke	3 EL weißer Balsamico	1 EL Zucker
2 EL Olivenöl	1 EL Cashewkerne, ungesalzen	1 Bund Wildkräuter (ca. 50 g)
1 kleine Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 ml Rapskernöl

Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dämpfeinsatz auf kochendem Wasser 20 Minuten dämpfen.

Beide Lachssorten sehr fein würfeln. Limette heiß abspülen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Ingwer schälen, fein reiben. Staudensellerie waschen, schälen und klein würfeln.

Das Lachsfilet mit Limettenschale, Dill, Ingwer, Eiweiß, Speisestärke und Staudensellerie in einer Schüssel gründlich mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Acht Frikadellen aus der Masse formen und im heißen Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Frikadellen fünf bis acht Minuten zu Ende garen.

Die Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Gurkenstreifen mit Salz, Pfeffer, Balsamico, Limettensaft, Zucker und Olivenöl mischen.

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Wildkräuter abbrausen, trocken schütteln, die groben Stiele entfernen. Blätter grob zupfen und in einen Zerkleinerer geben. Geschälten Knoblauch und Cashews zugeben, mit dem Rapskernöl auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und dem Saft der halben Zitrone würzen und alles zu einem feinen Pesto mixen. Anschließend nochmals abschmecken.

Die Kartoffeln in einer Pfanne in der Butter anbraten, mit Salz würzen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Über die Kartoffeln streuen.

Zum Anrichten den Gurkensalat auf Tellern verteilen, je zwei Frikadellen darauf legen. Die Kartoffeln dazugeben und mit dem Wildkräuterpesto beträufeln.

Johann Lafer am 01. August 2015

Linsen-Salat mit Ziegen-Frischkäse und Granatapfel

Für vier Portionen

80 g gelbe Linsen	80 g rote Linsen	80 g Belugalinsen
150 g Kirschtomaten	2 Stangen Staudensellerie	1 Granatapfel
1 Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer
4 EL Weißer Balsamessig	3 EL Olivenöl	1 EL Honig
200 g fester Ziegenfrischkäse	1 Zitrone, unbehandelt	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen
$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	1 Bund gemischter Kräuter
50 g Sesam	1 EL Schwarzkümmel	100 g gehackte Erdnusskerne

Die Linsen nach Sorte jeweils knapp mit Wasser bedeckt laut Packungsangabe bissfest kochen. Anschließend abgießen und zusammen in eine Schüssel geben.

Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Den Staudensellerie waschen, Fäden ziehen und fein würfeln. Den Granatapfel am Blütenende flach abschneiden, die Schale einritzen und den Granatapfel aufbrechen. Durch Klopfen auf die Schale die Kerne herauslösen. Den Schnittlauch fein schneiden und alles zusammen zu den Linsen geben. Den Salat mit Balsamessig, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben. Zitrone heiß abspülen, trockenreiben und die Schale über den Ziegenfrischkäse reiben. Den Saft dazu pressen. Koriander, Kümmel und Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, im Mörser zerstoßen und ebenfalls zugeben. Den Ziegenfrischkäse mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Gabel vermengen. Mit leicht angefeuchteten Händen aus dem Käse kleine Bällchen formen und im Kühlschrank kalt stellen.

Die Kräuter abbrausen, trockentupfen, fein hacken und auf einen flachen Teller geben. Sesam und Schwarzkümmel mischen und auf einen zweiten Teller geben. Die Erdnüsse ebenfalls auf einem Teller verteilen. Jeweils ein Drittel der Bällchen in den Kräutern, dem Sesam bzw. den Erdnüssen wälzen.

Den Linsensalat auf einer Platte anrichten. Die Käsebällchen darauf legen.

Johann Lafer am 10. September 2016

Mais-Creme-Suppe mit Lamm-Saté

Für zwei Personen

Für das Lammsaté:

2 Lammfilets à 100g	1/2 TL flüssiger Honig	1 TL Tomatenmark
1 TL Ajvar	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Maiscremesuppe:

200 g Maiskörner (Konserven)	1 Schalotte	1 Frühlingszwiebel
400 ml Gemüsefond	100 ml Sahne	1 TL Currypulver
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Suppe Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Maiskörnern in heißem Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Mit Currypulver bestäuben und kurz anrösten lassen. Gemüsefond und Sahne aufgießen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Zwei Esslöffel Maiskörner aus der Suppe nehmen und für die Einlage beiseite stellen. Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die beiseite gestellten Maiskörner zugeben.

Für das Lammsaté Lammfilets waschen, trocken tupfen, der Länge nach aufschneiden und auf zwei Holzspieße wellenförmig aufstecken. Honig mit Ajvar und Tomatenmark verrühren. Lammfleisch mit der Marinade bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Spieße darin je eine Minute von jeder Seite anbraten.

Frühlingszwiebel abziehen und klein hacken. Maiscremesuppe in tiefe Schale füllen, mit Frühlingszwiebel bestreuen, Spieß über den Rand der Schale legen und servieren.

Johann Lafer am 29. April 2016

Marinierter Kabeljau auf Grapefruit-Saubohnen-Salat

Für vier Portionen

50 ml Sake	50 ml Mirin	2 EL helle Misopaste (Shiro Miso)
3 TL Zucker	30 g Ingwer	1 Chilischote
4 Kabeljau Filets, à 250 g	3 Grapefruits	2 rote Zwiebeln
4 Strauchtomaten	200 g Saubohnenkerne	100 g Rucola
1 EL Honig	1 TL milder Senf	Salz, Pfeffer
4 EL Traubenkernöl	50 g Erdnüsse	1 EL Sesamsöl
1 Bund Koriander		

Sake und Mirin kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Miso Paste und Zucker zugeben, unterrühren und nochmal kurz erhitzen. Die Marinade abkühlen lassen. Ingwer schälen, Chilischote entkernen und beides klein schneiden. Kabeljau abwaschen und trocken tupfen. Die Filets zusammen mit der Marinade, Ingwer und Chili in einen Gefrierbeutel geben und zwei Tage im Kühlschrank marinieren.

Für den Salat die Grapefruits schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt ist. Die Filets mit einem V-Schnitt heraustrennen und in eine Schüssel geben. Die Reste gut auspressen und den Saft auffangen. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Tomaten waschen, die Haut einritzen und in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die Saubohnenkerne ebenfalls eine bis zwei Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Bohnenkerne schälen und mit in die Schüssel geben.

Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern.

Für das Dressing den Grapefruitsaft mit Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl zugeben und unterschlagen. Den Salat mit dem Dressing marinieren. Rucola darüber streuen und erst kurz vor dem Servieren unterheben. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Eine Grillpfanne erhitzen und mit Sesamöl austreichen. Kabeljau aus der Marinade nehmen und gut trockentupfen. In der Grillpfanne von beiden Seiten zwei Minuten grillen. Zur Seite stellen.

Den Salat auf einer großen Platte anrichten. Die Kabeljau Filets darauf legen. Mit Korianderblättchen bestreuen.

Johann Lafer am 13. Februar 2016

Rinder-Tatar, Wachtel-Spiegelei, Brotchips, Spinat-Salat

Für vier Portionen

500 g Rinderfilet	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz
1/2 TL Paprikapulver, edelsüß	2 Schalotten	2 Sardellenfilets
1 EL Kapern Nonpareilles	4 Cornichons	2 cl Cognac
2 Stängel glatte Petersilie	1 TL Dijon-Senf	1 Eigelb
Pfeffer	8-12 frische Wachteleier	60 g Spinatsalat
1 EL Walnussöl	Schnittlauchröllchen	

Rinderfilet in kleine Würfel schneiden, mit Zucker, 1/2 TL Salz und Paprikapulver verrühren. 30 Minuten kühl stellen und durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein würfeln. Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken und mit Senf, Eigelb, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons, Cognac und Petersilie mischen. Kräftig mit Pfeffer würzen.

Brot in dünne Scheiben schneiden. Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Wachteleier vorsichtig mit einer Messerspitze aufritzen und in einer beschichteten Pfanne im restlichen Schmalz bei schwacher Hitze zu kleinen Spiegeleiern braten.

Zum Anrichten das Tatar in einen Tortenring füllen, glatt streichen. Einen inneren Ring mit Crème fraîche bestreichen und mit Schnittlauch bestreuen. Auf den äußeren Ring die ausgestochenen Wachtelspiegeleier legen. Spinatsalat waschen, trockenschleudern und mit Walnussöl und einer Prise Salz marinieren. Spinatsalat auf dem Tatar anrichten und servieren.

Johann Lafer am 12. September 2015

Roh mariniertes Fenchel, Saibling-Tatar, Tatar-Praline

Für vier Portionen

2 Fenchelknollen	2 Limetten	2 EL Honig
100 ml mildes Olivenöl	Salz, Pfeffer, Chili	600 g Saiblingsfilet
2 Schalotten	½ Limette	2 EL Olivenöl
100 g Crème-fraîche	1 Bund Schnittlauch	1 l Rapsöl
150 g Tempuramehl	200 ml Eiswasser	1 Msp. Kurkuma
2 EL Speisestärke	3 Schalen Shiso Kresse	

Fenchel putzen, waschen und halbieren. Strunk entfernen und die Hälften fein hobeln. In eine Schüssel geben und mit etwas Salz marinieren. 5 Minuten ziehen lassen. Limetten halbieren, auspressen. Den Saft mit dem Honig in einer Pfanne erhitzen, aufschäumen lassen und ein bis zwei Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einen hohen Becher geben, aufmixen und dabei das Olivenöl langsam zugeben. Zu einer sämigen Sauce mixen. Kalt stellen.

Saiblingsfilet fein würfeln und in eine Schüssel geben. Schalotten schälen, fein würfeln und zugeben. Limettenschale fein abreiben und zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Alles gut mischen. Aus der Hälfte der Masse vier Bällchen formen und kalt stellen.

Das restliche Saiblingstatar mit dem Olivenöl verfeinern. In Vorspeisenringe füllen und glatt streichen. Mit Crème fraîche bestreichen. Schnittlauch fein schneiden und darauf verteilen.

Rapsöl in einem kleinen Topf auf 170 Grad erhitzen. Tempuramehl, eine Prise Salz und Kurkuma mit dem Eiswasser verrühren. Saiblingsbällchen in der Speisestärke wenden, mit einer Gabel durch den Tempurateig ziehen. Abtropfen lassen und im heißen Fett etwa 30 Sekunden ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Fenchelsalat mit einem Esslöffel der Honig-Limetten-Marinade verrühren und auf Tellern anrichten. Je ein Saiblingstatar darauf setzen, den Ring abziehen. Das Tatarbällchen dazulegen und mit der restlichen Marinade und der Shiso Kresse verfeinern.

Johann Lafer am 09. Mai 2015

Schwarzwurzel-Maronen-Tatar, Wachtel-Brust und Chutney

Für vier Portionen

3 rote Zwiebeln	1 Chilischote	2 EL Olivenöl
20 g Ingwer, fein gerieben	150 g getr. Cranberries	100 ml roter Portwein
50 ml Rotweinessig	600 g Schwarzwurzeln	300 ml Milch
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	2 EL Crème-fraîche
$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g Maronen	30 g Butter
4 Wachtelbrüste	1 Knoblauchzehe	3 Stiele Rosmarin
3 Stiele Thymian	1 TL 3-Pfeffer Mischung	2 EL Olivenöl
30 g Butter	2 Beete Shiso Kresse	

Für das Chutney die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Chili, Ingwer und die Cranberries darin anschwitzen. Mit dem Portwein und Rotwein ablöschen. Bei milder Hitze zehn Minuten köcheln lassen, bis alles dickflüssig eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und in Milch einlegen. Zum Schälen am besten Einweghandschuhe tragen. Die Schwarzwurzeln klein würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Schwarzwurzeln darin zwei bis drei Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème fraîche unterrühren und mit dem Zitronensaft abschmecken. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Maronen klein würfeln und in einer Pfanne in der heißen Butter anrösten.

Die Wachtelbrüste mit Salz und der 3-Pfeffer Mischung würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl auf der Hautseite anbraten. Den halbierten Knoblauch, Thymian und Rosmarin zugeben. Die Wachtelbrüste wenden, Butter mit in die Pfanne geben und das Fleisch damit übergießen. Die Pfanne zur Seite stellen und das Fleisch zwei bis drei Minuten nachziehen lassen.

Zum Anrichten einen Metallring auf einen Teller setzen. Einen Löffel Chutney hineingeben und glatt streichen. Das Schwarzwurzel-Tatar darauf geben und glatt streichen. Mit den gerösteten Maronen bestreuen. Den Ring abziehen. Die Wachtelbrust in Scheiben schneiden und auf das Tatar legen. Shiso Kresse um das Türmchen streuen und servieren.

Johann Lafer am 09. Januar 2016

Spargel-Tomaten-Salat mit gebackenen Tomaten-Samosas

Für vier Portionen

2 Bund weißen Spargel	4 Strauchtomaten	1 rote Zwiebel
50 g Pinienkerne	1 Eigelb	1 TL Senf
150 ml Rapsöl	1 unbehandelte Zitrone	2 TL Honig
100 g getrocknete Tomaten	1 TL Dijonsenf, grob	2 EL Semmelbrösel
1 Bund Schnittlauch	2 EL Weißweinessig	12 Wan Tan Blätter
ca. 500 ml Rapsöl	1 Schale Basilikumkresse	

Den Spargel waschen, schälen und Enden abschneiden. In einem Dämpftopf über kochendem Wasser 15 Minuten dämpfen.

Die Tomatenhaut einritzen, Blütenansatz herausschneiden und in kochendem Wasser eine halbe Minute kochen. Herausheben und in Eiswasser abschrecken.

Die Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Eigelb und Senf in einer Schüssel verrühren. Das Rapsöl langsam zugeben und unterschlagen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Zitronenschale fein abreiben und zugeben. Den Saft der Zitrone auspressen.

Die Mayonnaise mit Honig, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Tomaten, Zwiebeln und Pinienkernen in eine Schüssel geben und mit der Mayonnaise mischen. Gut durchziehen lassen und ggf. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Füllung der Samosas die getrockneten Tomaten fein hacken und zusammen mit dem Senf, den Semmelbröseln, Schnittlauch und Weißweinessig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Je einen Teelöffel Füllung auf jedes Wan Tan Blatt geben, die Ränder mit Wasser einstreichen und zu Dreiecken zusammenfalten. Das Rapsöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Taschen darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Den Spargel auf eine Platte legen, den Salat darauf geben und die Samosas am Rand verteilen. Mit kleinen Basilikumblättchen garnieren.

Johann Lafer am 24. September 2016

Spinat-Salat mit Wachtel-Ei und Kürbiskern-Fladen

Für vier Portionen

250 g Weizenmehl	1 TL Salz	150 ml lauwarmes Wasser
15 g Frischhefe	30 g Natursauerteig	2 EL Kürbiskernöl
2 EL Kürbiskerne	200 g Spinatsalat	2 EL Weißweinessig
Zucker	2 EL Kürbiskernöl	Salz
12 Wachteleier	1 EL Butter	8-10 Schwarzwälder Schinkenscheiben
3-4 EL Olivenöl	Mehl	

Weizenmehl und Salz in eine Schüssel geben. Wasser mit Hefe und Sauerteig mischen und zum Mehl geben. Kürbiskernöl zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu vier großen Fladen ausrollen. Auf zwei Backbleche legen, mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 15 Minuten backen.

Spinatsalat waschen und trockenschleudern. Für das Dressing den Weißweinessig mit Salz und etwas Zucker verrühren. Kürbiskernöl unterrühren.

Butter in einer kalten Pfanne verteilen, die Wachteleier mit einem scharfen Messer anschlagen und aufschneiden. Vorsichtig in die Pfanne geben und die Pfanne auf den Herd stellen. Bei mittlerer Hitze langsam garziehen lassen. Mit Salz würzen. Die Wachteleier mit einem runden Ausstecher ausstechen.

Spinatsalat mit dem Dressing marinieren und auf den Fladen anrichten. Die Wachteleier und den Schinken darauf verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer bestreuen.

Johann Lafer am 25. April 2015

Steckrüben-Suppe mit Curry-Schaum und Tempura-Garnelen

Für vier Portionen

400 g Steckrübe	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	1 TL Zucker	700 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	2 TL Currypulver	300 ml Gemüsefond
200 ml Kokosmilch	100 g Reismehl	1 gestr. TL Backpulver
200 ml Eiswasser	1 Prise Salz	2 TL Currypulver
1 L Erdnussöl	12 Riesengarnelen, küchenfertig geputzt	2 EL Speisestärke
100 g kalte Butterwürfel	Koriander	

Die Steckrübe waschen, schälen und grob würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen Schalotten, Knoblauch und Steckrüben darin anbraten. Zucker zugeben, kurz anrösten. Mit dem Gemüsefond auffüllen und die Steckrüben weich kochen.

Für den Curryschaum die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, beides darin anschwitzen. Currypulver darüber stäuben und anrösten. Mit dem Gemüsefond und der Kokosmilch auffüllen. 10 Minuten köcheln lassen.

Für den Tempurateig das Reismehl mit Backpulver, Salz, Currypulver und dem Eiswasser glatt rühren. Erdnussöl in einem Topf auf etwa 160 Grad erhitzen. Die Garnelen in der Speisestärke wenden und durch den Tempurateig ziehen. Die Garnelen im heißen Fett etwa zwei Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Die Steckrübensuppe fein pürieren, 50 g kalte Butter untermixen und alles mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Den Currysud mit Salz und Pfeffer würzen, die restliche kalte Butter zugeben und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Die Steckrübensuppe in Gläser füllen und den Curryschaum darauf geben. Die Garnelen auf Holzspieße stecken und über den Glasrand hängen. Mit Koriander garnieren.

Johann Lafer am 23. Januar 2016

Süßkartoffel-Linsen-Salat mit Chicken-Saté, Erdnuss-Soße

Für vier Portionen

75 ml Kokosmilch	2 EL Sojasauce	2 EL Honig
$\frac{1}{2}$ TL rote Currypaste	500 g Maishähnchenbrust	200 g gelbe Linsen
1-2 Süßkartoffeln (500 g)	2 EL Olivenöl	3 EL Weißweinessig
2 EL Sojasauce	2 EL Sesamöl	Salz
Pfeffer	1 kleine rote Chilischote	75 g Erdnüsse, ungesalzen
75 ml Kokosmilch	100 g Erdnussbutter	2 EL Sojasauce
1 TL rote Currypaste	$\frac{1}{2}$ Limette	1 EL brauner Zucker
1 Bund Koriander	1 Limette	

Die Kokosmilch mit Sojasauce, Honig und Currypaste verrühren. Die Hähnchenbrust in lange Streifen schneiden und wellenartig auf Holzspieße stecken. Spieße in eine große Auflaufform legen. Die Marinade großzügig auf den Spießen verteilen und gut damit einstreichen. Abgedeckt 20 Minuten (oder länger) ziehen lassen.

Die Linsen in reichlich Wasser fünf bis sieben Minuten weichkochen. Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Süßkartoffelwürfel darin goldbraun anbraten. Süßkartoffeln und Linsen in eine Schüssel geben. Aus dem Weißweinessig, Sojasauce und Sesamöl ein Dressing anrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zu den Süßkartoffeln geben und unterheben.

Koriander waschen, trockentupfen und zwei Drittel davon klein schneiden. Koriander unter den Salat mischen.

Für die Erdnusssauce den Chili entkernen und klein würfeln. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend hacken. Chili, Erdnüsse, Kokosmilch, Erdnussbutter, Sojasauce, Currypaste in einer Schüssel verrühren. Mit Limettensaft, braunem Zucker, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Satés in einer Grillpfanne auf jeder Seite drei bis vier Minuten grillen, dabei ein bis zwei Mal mit der Marinade bestreichen.

Zum Anrichten den Salat auf Tellern verteilen, Satés darauf geben und die Erdnusssauce dazu servieren. Mit den restlichen Korianderblättchen bestreuen und nach Belieben Limettenspalten dazu reichen.

Johann Lafer am 24. Oktober 2015

Tintenfische, Gurken-Carpaccio, Apfel-Wasabi-Vinaigrette

Für vier Portionen

1 Scheibe Tramezzini Brot	2 EL Olivenöl	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	1 rote Paprikaschote
50 g Pecannüsse	1 Eigelb	12 Tintenfischtuben, (12 cm)
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	1 Salatgurke
1 Apfel (grünschalig)	1 TL Wasabi	2 EL Ahornsirup
2 EL Reisessig	2 EL Erdnussöl	1 Bund Koriander
1 feiner Frisséesalat		

Das Tramezzini kleinwürfeln und in einer Pfanne im Olivenöl knusprig und goldbraun braten.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Chilischote und Paprika entkernen und kleinwürfeln.

Pecannüsse grob hacken.

Die Brotwürfel aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Schalotten, Knoblauch, Chili, Paprika und Pecannüsse in der Pfanne zwei Minuten anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit den Brotwürfeln und dem Eigelb in einer Schüssel mischen. Die Tintenfischtuben damit füllen, die Öffnung mit einem Zahnstocher fixieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tintenfische darin kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze garziehen lassen.

Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel, Wasabi, Reisessig, Ahornsirup und Erdnussöl verrühren. Mit Salz würzen. Den Koriander abbrausen und trockentupfen. Die Hälfte fein hacken und zur Vinaigrette geben. Die Gurkenscheiben auf einer Platte auslegen, die Apfel-Wasabi-Vinaigrette darüber träufeln. Die Tintenfische schräg halbieren, Zahnstocher entfernen und darauf legen. Mit einigen Spitzen feinem Frisséesalat und dem restlichen Koriander garnieren.

Johann Lafer am 09. April 2016

Tortellini mit Parmaschinken in Tomaten-Salbei-Butter

Für vier Portionen

3 Eigelbe	1 EL Olivenöl	½ TL Salz
200 g Instant Mehl (Semola)	100 g Parmaschinken	5 getrocknete Öl-Tomaten
100 g ital. Frischkäse	3 EL Olivenöl	1 Büffelmozzarella
Salz	Pfeffer	Chili
1 Eiweiß	4 Strauchtomaten	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Salbei	50 g Butter
100 ml Weißwein	Zucker	Mehl
Parmesan		

Die Eigelbe mit dem Öl und dem Salz verquirlen, Mehl zufügen und zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt, 2 Stunden kalt stellen. Für die Füllung den Parmaschinken, die getrockneten Tomaten, den Frischkäse, den Büffelmozzarella und das Olivenöl in einem Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Die Strauchtomaten waschen, den Blütenansatz herausschneiden und die Haut einritzen. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser anschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, entkernen und würfeln. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Butter in der Pfanne schmelzen und die Salbeiblätter darin knusprig braten. Heraus nehmen und beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch in der Salbeibutter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, Kreise (ca. 6 cm) markieren, Parmaschinken-masse darauf geben. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, ausstechen, zu Halbmonden zusammenlegen und die Ecken über die Füllung ziehen und festdrücken, so dass die typische Tortelliniform entsteht. Die Tortellini in reichlich, leicht gesalzenem, kochendem Wasser 2-3 Minuten garen. Anschließend abgießen.

Die Tortellini in der Tomaten-Salbei-Butter schwenken, in Pastatellern anrichten und mit den Salbeiblättern und gehobeltem Parmesan bestreuen.

Johann Lafer am 19. März 2016

Wild

Hirsch-Rücken auf Orangen-Kraut, Safran-Kartoffeln

Für vier Portionen

600 g kleine festk. Kartoffeln	etwa 15 Safranfäden	700 g Hirschrückenfilet
2 Knoblauchzehen	3 Stiele Thymian	3 Stieled Rosmarin
1 TL Wacholderbeeren	2 EL Olivenöl	1 rote Zwiebel
200 g frische Preisbeeren	2 EL Zucker	200 ml roter Portwein
400 ml Wildfond	3 Orangen, unbehandelt	2 EL Zucker
1 EL Weißweinessig	1 Spitzkohl (ca. 800 g)	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	1 Bund Schnittlauch	80 g kalte Butterwürfel

Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. In einem Topf knapp mit Wasser bedeckt aufstellen, Safran und ein Teelöffel Salz zugeben und aufkochen. Etwa 15 Minuten (je nach Größe) weich kochen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. In der Zwischenzeit das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Aromaten, Kräuter und Gewürze zugeben. Alles auf ein Backblech verteilen. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten garen.

Die rote Zwiebel schälen und würfeln. Die Preisbeeren waschen und verlesen. Den Zucker, die Preisbeeren und die Zwiebeln im Bratfett des Hirschrückens anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten einkochen lassen. Eine Orange waschen und trocknen, die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Den Saft von allen Orangen auspressen. Orangensaft, Schale, Weißweinessig und Zucker in einen Topf geben und dickflüssig einkochen. Den Spitzkohl waschen, putzen, halbieren und den Strunk heraus schneiden. Den Kohl in Streifen schneiden und in einem Topf im heißen Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Orangensud zugeben und unterrühren.

Schnittlauch fein schneiden und zum Orangenkraut geben.

Die eingekochte Preiselbeerjus mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalten Butterwürfel nach und nach unterrühren und die Sauce damit binden. Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Zum Anrichten die Safrankartoffeln und das Orangenkraut auf Tellern verteilen. Je zwei bis drei Scheiben Hirschrücken darauf legen und mit der Sauce beträufeln.

Johann Lafer am 12. Dezember 2015

Kaninchen-Filet im Brotmantel mit Belugalinsen

Für zwei Personen

Für das Kaninchenfilet:

2 Kaninchenrückenfilets à 150 g	1 Scheibe Tramezzini-Brot	1 Ei
2 TL grober Dijonsenf	Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Belugalinsen:

100 g Belugalinsen	1 Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	3 EL Aceto balsamico
3 EL Olivenöl	1 EL flüssiger Honig	Chili

Für die Artischockenchips:

1 Babyartischocke	Olivenöl	Salz
-------------------	----------	------

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Etwa 2 Stunden vor dem Kochen die Belugalinsen in Wasser einweichen. Anschließend die Linsen abgießen und mit 300 Milliliter Wasser zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten kochen lassen. Anschließend abtropfen lassen.

Die Kaninchenrückenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit dem Dijonsenf verrühren. Das Eiweiß kann noch anderweitig verwendet werden. Mit einem Rollholz das Tramezzini-Brot dünner rollen, halbieren und mit der Eigelb-Senf-Mischung bestreichen. Je ein Kaninchenfilet in eine der Brothälften einwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets im Brotmantel von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einem Ofengitter bei 160 Grad etwa sechs bis acht Minuten im Ofen garen.

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, den Lauch von den Enden befreien, waschen und alles würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Lauch, die Schalotte und den Knoblauch mit den Linsen darin anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen und mit dem Honig verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Den Schnittlauch fein schneiden und zu den Linsen geben.

Für die Artischockenchips die oberen zwei Drittel der Artischocke entfernen. Den unteren Teil von den harten Blättern und dem harten Stiel befreien, halbieren und eventuelle Haare entfernen. In dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischockenscheiben goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Das Kaninchenfilet im Brotmantel mit Belugalinsen und Artischockenchips auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 03. Juli 2015

Reh-Rücken mit Maronen-Knödel und Rosenkohl-Salat

Für vier Portionen

Für die Maronenknödel:

500 g mehligk. Kartoffeln	250 g Maronen, vakuumgegart	2 Eigelbe
2 EL Speisestärke	30 g Butter	2 EL Semmelbrösel

Salz, Muskatnuss

Für den Rehrücken:

1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren	700 g Rehrücken, ausgelöst
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Bund Suppengemüse	1 EL Tomatenmark	50 ml roter Portwein
200 ml Wildfond	300 ml Burgunder	50 g kalte Butterwürfel

Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohlsalat:

500 g Rosenkohl	2 EL weißer Balsamessig	2 EL Rapskernöl
1 TL Ahornsirup	1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Meersalz

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale im Ofen bei 180°C eine Stunde garen. Danach die Maronen grob hacken. Heiße Kartoffeln halbieren, mit der Schnittfläche in eine Kartoffelpresse legen und durchpressen. Schale entfernen und mit den restlichen Kartoffeln ebenso verfahren. Die heiße Kartoffelmasse mit den Maronen, Eigelben, Stärke, etwas Salz und frisch geriebener Muskatnuss in einer Schüssel vermengen. Sollte der Teig kleben, noch etwas Stärke zugeben. Aus der Masse kleine Knödel formen und in leicht siedendem, gesalzenem Wasser etwa zehn Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel zugeben, leicht salzen und die fertigen, gut abgetropften Knödel darin wenden.

Backofen auf 100°C vorheizen. Für den Rehrücken Rosmarin fein hacken, Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Rehrückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin und Wacholder darüber streuen und gut einmassieren. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Auf ein Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten garen.

In der Zwischenzeit das Suppengemüse waschen, putzen und schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse in die Pfanne geben und im verbliebenen Öl anbraten. Tomatenmark zugeben, anrösten lassen und mit dem Portwein ablöschen. Rotwein und Wildfond angießen und offen um die Hälfte einkochen lassen. Dabei das Gemüse weich garen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und die kalten Butterwürfel unterrühren.

Rosenkohl putzen und die Blätter einzeln ablösen. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und die Blätter darin 1-2 Minuten blanchieren. Anschließend abgießen und in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen. Aus dem Balsamessig, Ahornsirup, etwas Salz und Pfeffer, sowie dem Rapskernöl ein Dressing anrühren und den Rosenkohl damit marinieren. Schnittlauch fein schneiden und zum Salat geben.

Zum Anrichten das Fleisch in Tranchen schneiden, mit Fleur de sel würzen und mit der Sauce und dem Schmorgemüse auf Tellern verteilen. Die Knödel und den Rosenkohlsalat dazu servieren.

Johann Lafer am 14. März 2015

Wachtel-Brust auf Kürbis-Blini und Spitzkohl-Salat

Für zwei Personen

Für die Wachtelbrust:

2 Wachtelbrüste à 45 g	1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Kürbis-Blini:

100 g Hokkaido-Kürbis	1 Ei	100 ml Buttermilch
40 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 TL Butterschmalz
Muskatnuss	Salz	

Für den Spitzkohlsalat:

250 g Spitzkohl	1 Schalotte	1 EL Kürbiskerne
1 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Chili-Sabayon:

$\frac{1}{2}$ Orange, davon den Abrieb	2 Eier	80 ml Milch
1 TL flüssiger Honig	1-2 Prisen Chiliflocken	Salz

Ofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf wenig Wasser für den Kürbis zum Kochen bringen.

In einem Topf Wasser für ein Wasserbad erhitzen.

Für die Kürbis-Blini den Hokkaido waschen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch klein würfeln und bei geschlossenem Deckel in wenig Wasser circa zehn Minuten weich kochen. Wasser abgießen und Kürbis mit einer Gabel zerdrücken. Abkühlen lassen. Anschließend mit Ei, Buttermilch, Mehl und Backpulver verrühren, mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Aus dem Teig kleine Blini formen. In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen und Blini bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warm stellen.

Für den lauwarmen Spitzkohlsalat den Spitzkohl waschen, Strunk entfernen, Blätter fein schneiden. Schalotte abziehen, in Streifen schneiden. Kürbiskerne grob hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Kürbiskerne darin anschwitzen. Spitzkohl zugeben und kurz durchschwenken. Weißweinessig hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die gebratene Wachtelbrust die Wachtelbrüste kalt abbrausen und trockentupfen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch mit Schale halbieren. Eine Pfanne auf mittlere Temperatur vorheizen und mit etwas Olivenöl einstreichen. Wachtelbrüste mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Kräuterzweige und Knoblauch zugeben. Die Wachtelhaut langsam knusprig braten, anschließend wenden, kurz auf der Fleischseite braten und bei 65 Grad zehn Minuten im Backofen ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Chili-Sabayon Orangenschale abreiben. Eier trennen. Eigelbe mit Milch, Chiliflocken, Honig, Orangenabrieb und etwas Salz in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen.

Je zwei bis drei Blini auf Teller legen, Spitzkohlsalat darauf geben. Je eine Wachtelbrust dazu legen, mit Chili-Sabayon beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 25. November 2016

Wurst-Schinken

Rote-Bete-Ravioli, Meerrettich-Sud, Speck-Zwiebel-Schmelze

Für vier Portionen

300 g ital. Hartweizengrieß	1 gestr. TL Salz	3-4 EL Rote-Bete-Saft
1 EL Olivenöl	2 Eier	Mehl
1 Eigelb	50 g Walnusskerne	½ Bund Petersilie
150 g Frischkäse	½ Zitrone	Salz, Pfeffer
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
600 ml Geflügelfond	200 ml Sahne	100 g Meerrettichwurzel
150 g Frühstücksspeck	1 Zwiebel	50 g Butter
3 EL Semmelbrösel	Mehl, Zucker	250 ml Rote-Bete-Saft

Für den Nudelteig den Hartweizengrieß mit dem Salz, Rote-Bete-Saft, Olivenöl und den Eiern in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten, festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank zwei Stunden ruhen lassen.

Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend fein hacken. Petersilie abbrausen, trocken tupfen und klein hacken. Den Frischkäse mit den Walnüssen und der Petersilie verrühren. Mit Salz, Pfeffer und fein geriebener Zitronenschale kräftig abschmecken.

Für den Meerrettichsud die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, beides darin anschwitzen. Mit dem Geflügelfond und der Sahne auffüllen. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Den Speck klein würfeln. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Speck und Zwiebeln darin goldbraun anrösten. Semmelbrösel zugeben und ebenfalls kurz mit anrösten.

Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit etwas Abstand je einen Teelöffel Frischkäsefüllung darauf geben. Die Ränder mit Eigelb einstreichen und eine zweite Nudelbahn darauf legen. Ränder gut andrücken. Mit einem Ravioli-/ oder Ringausstecher ausstechen. So fortfahren, bis große 12 Ravioli entstanden sind. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Ravioli darin etwa zwei Minuten garen. Die Ravioli mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Den Rote-Bete-Saft in einer Pfanne zwei bis drei Minuten einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und die Butter zugeben. Die Ravioli in dem Rote-Bete-Sud schwenken.

Den Meerrettichsud mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Zuletzt den frischen Meerrettich fein reiben und zugeben.

Den Meerrettichsud in tiefen Tellern verteilen, die Ravioli hineinlegen und mit der Speck-Zwiebel-Schmelze übergießen.

Johann Lafer am 23. Januar 2016

Index

- Ananas, 16, 29–31
Apfel, 4, 28
Aprikosen, 10, 11, 15, 17, 20, 21
Artischocke, 85, 147
Austern, 125
Avocado, 122
- Bäckchen, 70
Baiser, 32
Bauch, 100
Beeren, 11
Birnen, 6, 7, 12
Bohnen, 48, 101, 134
Bouillabaisse, 56
Brathähnchen, 60
Bratkartoffeln, 68, 75, 94
Bratklops, 68
Brombeeren, 15, 32
Brot, 116, 119, 130, 135, 142
- Carpaccio, 124, 142
Ceviche, 119, 120
Couscous, 39, 79, 122
Crêpe, 24
Crème, 11, 13, 17, 20, 21, 116
Croutons, 106
Crumble, 18
Curry, 86, 110, 111
- Eier, 112, 113
Eis, 7, 16–18, 27, 30
Enten-Brust, 61
Erbsen, 81, 129
Erdbeeren, 8, 13, 19, 33
- Fenchel, 36, 42, 120, 136
Filet, 83, 84, 102
Fisch, 123, 142
Fisch-Filet, 124, 131, 136
Fleisch, 76, 128
Fleisch-Filet, 127, 133, 135
Forellen-Filet, 38
Früchte, 11, 16, 28, 29
- Garnelen, 118, 129, 140
Geflügel, 141
Geschmnetzeltes, 76
Gulasch, 79
Gurke, 41, 73, 75, 79, 95, 116, 123, 131, 142
- Hähnchen-Brust, 66
Hühner-Brust, 60, 61, 65
Heidelbeeren, 9, 10
Heilbutt, 39–41, 56
Himbeeren, 10, 15, 23
Hirsch-Rücken, 146
- Iberico, 101
- Jakobsmuscheln, 120, 125
- Käse, 112, 132, 143
Kürbis, 43, 60, 139, 149
Kabeljau, 134
Kabeljau-Filet, 37, 42
Kalb, 68
Kaninchen-Filet, 147
Kaninchen-Rücken, 147
Karree, 78, 80, 81
Kartoffel, 110
Kartoffeln, 106, 123, 131, 141
Knödel, 25, 26, 70, 72, 80, 148
Kohlrabi, 47, 127
Kokos, 16, 18, 108, 125, 128, 140, 141
Kotelett, 74, 101
Kräuter, 104
Kraut, 66, 146
Kuchen, 20, 33
- Lachs, 85
Lachs-Filet, 56
Lasagne, 47
Lauch, 111, 122, 126
Linsen, 51, 86, 132, 141, 147
- Möhren, 44, 48, 58, 70, 74, 100, 112, 120,
125, 126, 128–130
Makrele, 46

Mandeln, 8, 11, 20, 27
Mango, 16, 18, 29, 98
Maronen, 100, 137, 148
Mascarpone, 19, 22
Meeresfrüchte, 123
Miesmuscheln, 89
Mousse, 5
Muscheln, 88

Nudel-Salat, 125
Nudeln, 36, 52, 65, 88, 90, 112, 125–127, 143

Obst, 116, 119, 121, 122, 129, 132, 142
Orangen, 11, 15, 16, 23, 27, 28

Pak-Choi, 49, 126
Paprika, 48, 56, 62, 84, 142
Parfait, 23
Pastinaken, 107
Perlhuhn-Brust, 64
Pfannkuchen, 20
Pilze, 70, 72, 73, 76, 106, 111, 125, 126
Polenta, 71, 78, 83
Poularden-Brust, 60, 63, 65

Quark, 7, 29

Rösti, 2, 73, 76
Rüben, 66, 96, 140
Rücken, 73, 83, 84
Radieschen, 73
Ragout, 72
Ravioli, 89, 91, 152
Reh-Rücken, 148
Reis, 48, 49, 62, 82, 84, 96
Rettich, 45, 152
Rhabarber, 27
Riesen-Garnelen, 90, 91
Roastbeef, 94, 95
Rosenkohl, 148
Rote-Bete, 37, 137, 152
Roulade, 82
Rucola, 53, 90, 122, 134
Rumpsteak, 96

Sabayon, 12
Salat, 13, 16, 29
Salsa, 104
Sardinen, 50
Sauerampfer, 94
Schinken, 139, 143
Schmarrn, 14

Schnitzel, 85
Schoko, 12, 29
Schoten, 44, 48, 56, 58, 62, 74, 81, 111, 125
Schwarzwurzeln, 57, 137
Seeteufel, 43, 44, 47, 48, 51, 52
Seezunge, 53–55
Sellerie, 40, 58, 61, 68, 70, 89, 112, 131, 132
Sorbet, 4, 5, 22
Souffle, 28
Spargel, 2, 38, 39, 52, 56, 58, 61, 73, 74, 80, 90, 91, 110, 113, 138
Speck, 118, 152
Spieß, 86
Spinat, 43, 47, 52, 54, 102, 110, 135, 139
Spitzkohl, 37, 84, 146, 149
Steckrübe, 66, 140
Steinbutt, 57
Strudel, 9, 15
Stubenküken, 62
Suppe, 126, 133, 140

Törtchen, 8
Tagliatelle, 112
Tarte, 10, 31, 32
Tatar, 135–137
Teig-Taschen, 89, 91, 143, 152
Tiramisu, 22
Toast, 130

Vanille-Eis, 25

Wachteln, 149
Wein, 104
Wiener-Schnitzel, 75
Wild, 131, 146, 148
Wirsing, 63, 70
Wolfsbarsch, 36, 49

Zander-Filet, 45, 55, 58
Zucchini, 56, 85, 112