

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Johann Lafer

2011 - 2012

152 Rezepte

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

Inhalt

Beilagen	1
Kartoffel-Knödel	2
Paprika-Ratatouille	2
Rotkohl	3
Vanille-Möhren	3
Dessert	5
Baiser-Physalis-Törtchen mit Kokos-Limetten-Eis	6
Birnen-Pistazien-Strudel mit Rum-Eis	7
Birnen-Strudel mit Vanille-Streuseln und Zimt-Sabayon	8
Erdbeer-Baiser-Törtchen mit Erdbeer-Minz-Sorbet	9
Feigen in Glühwein-Sirup und weiße Portwein-Sabayon	10
Feigen-Tarte mit Pinien-Kernen und Joghurt-Minz-Sorbet	10
Geeiste Riesling-Mousse mit gelierten Vanille-Trauben	11
Geflämmte Zitronen-Tarte	12
Grieß-Knödel, Pistazien, Vanille-Sabayon, Aprikosen-Tatar	13
Haselnuss-Blätter mit Brombeercreme und Kürbiskern-Eis	14
Johannisbeer-Risotto mit -Eis	15
Johannisbeer-Schokoladen-Tiramisu	16
Kleines Sacher-Törtchen mit Cassis-Buttermilch-Sorbet	17
Lebkuchen-Soufflé mit Altbier-Sabayon und Zwerg-Orangen	18
Mittelmeer-Gemüse Amaretto-Schaum gratinierte Erdbeeren	19
Nadas Käse-Kuchen	19
Orangen-Mousse im Kokos-Crêpe mit Portwein-Kumquats	20
Pfirsich-Parfait mit Haselnuss-Krokant	21

Preiselbeer-Mousse in der Sesam-Hippe mit Gewürz-Orangen	22
Quark-Auflauf mit exotischen Früchten	23
Quark-Knödel in Kürbiskern-Schmelze mit Aprikosen-Ragout	24
Quarkschaum-Omelett mit Ananas-Avocado-Püree	25
Rhabarber-Strudel mit Rhabarber-Sorbet und Vanille-Schaum	26
Sauerrahm-Schmarrn, Cranberry-Kompott und Maronen-Eis	27
Sommer-Pavlova	28
Spagat-Krapfen mit Himbeer-Sorbet	29
Süße Beeren-Suppe mit Buttermilch-Würfeln	30
Topfen-Nockerl mit Gewürztraminer-Sabayon	30
Warme Mozart-Knödel	31
Warme Schokoladen-Tarte, Rotwein-Birnen, Birnen-Sorbet	32
Weißer Kaffee-Creme-brûlée mit Feigen-Kompott, Mango-Eis	33
Zitronengras-Panna-Cotta, Erdbeer-Ragout, Erdbeer-Sorbet	34
Zwetschgen-Datschi und Haselnuss-Eis mit Cognac	35

Fisch **37**

Heilbutt mit Shiitake-Pilzen und Miso-Nudeln	38
Heilbutt-Filet, Koriander-Kruste, Schalotten, Pastinaken	39
Kabeljau in Kräuter-Panade auf Orangen-Koriander-Taboulé	40
Kürbis-Orangen-Pastasotto mit gebratenem Saibling-Filet	41
Lachs im Spitzkohl, Safran-Schaum, Kartoffel-Ragout	42
Lachs-Seezungen-Röllchen auf Curry-Pastasotto	43
Rotbarben in Anchovis-Kapern-Butter auf Zwiebel-Salat	44
Saibling-Filet mit Walnuss-Kartoffeln und Kren-Schaum	45
Saibling-Filet mit Walnuss-Kruste	46
Saibling-Filets auf Paprika-Nudeln mit Basilikum-Polenta	47
Saibling-Filets mit Sauce Tatar und Kräuter-Kartoffeln	48
Seeteufel im Parma-Schinken mit Kartoffel-Lauch-Gemüse	49
Seeteufel im Zucchini-Mantel auf Paprika-Ratatouille	50
Seeteufel mit Süßkartoffel-Ravioli und Erbsen-Schaum	51
Sommerliche Bouillabaisse mit Rouille	52
Spargel-Tagliatelle mit Meeresfrüchte-Sud und Fisch-Filet	53

Waller im Spargel-Safran-Sud pochiert mit Spargel-Stangen	54
Waller mit Meerrettich-Streusel, Graupen-Lauch-Risotto	55
Wolfsbarsch mit Orangen-Fenchel und Pfeffer-Schaum	56
Wolfsbarsch-Filet im Bananen-Blatt mit Gewürz-Risotto	57
Zander auf Kürbis-Linsen-Gemüse und Kartoffel-Stroh	58
Zander-Filet auf Kartoffel-Birnen-Ragout	59
Zander-Filet im Karotten-Trauben-Sud mit Kartoffel-Püree	60
Zander-Filet mit Passionsfrucht-Linsen und Pak-Choi	61
Zander-Mangold-Wickel auf Kartoffel-Linsen-Ragout	62
Geflügel	63
Gebackenes Stuben-Küken auf Kürbis-Kartoffel-Salat	64
Glasierte Weihnacht-Ente mit Kartoffel-Knödeln, Rotkohl	65
Mais-Poularden-Brust, Morchel-Füllung, Schmorkarotten	66
Perlhuhn-Brust mit Wild-Kräuter-Öl und Möhren-Couscous	67
Stubenküken auf Limetten-Spitzkohl und Kartoffel-Knödeln	68
Thailändisches Hähnchen-Curry mit Limetten-Reis	69
Überraschung-Ananas mit Hühnchen	70
Innereien	71
Kalb-Bries in Walnuss-Butter, Rote-Bete-Gemüse	72
Kalb	73
Gefülltes Kalb-Filet auf pfeffrigen Orangen-Perlgraupen	74
Gefülltes Kalb-Filet im Kokos-Mantel	75
Gegrillte Kalb-Koteletts mit Oliven-Pfifferling-Gemüse	76
Kalb-Filet im Schnittlauch-Mantel auf Steinpilzen	77
Kalb-Filet mit Walnuss-Butter und Kohlrabi-Kirsch-Ragout	78
Kalb-Filet mit warmem Spargel-Salat und Kräuter-Soße	79
Kalb-Filet und Orangen-Spargel mit Senf-Hollandaise	80
Kalb-Filet, Grammel-Kruste, Spitzkohl, Kartoffel-Strudel	81
Kalb-Haxe mit Steckrüben-Püree und Rosmarin-Birnen	82
Kalb-Koteletts mit Waldpilz-Risotto und Blatt-Salat	83
Kalb-Rouladen, Shiitake, Semmel-Knödel, Ingwer-Butter	84

Lamm	85
Lamm-Curry mit Kartoffeln und Bohnen-Kernen	86
Lamm-Filet, Kartoffel-Mantel, Bohnen-Artischocken-Gemüse	86
Lamm-Karree mit Ratatouille-Couscous, Joghurt-Minz-Soße	87
Lamm-Lachs im Pancetta-Mantel auf Limonen-Spitzkohl	88
Lamm-Lachs-Geschnetzeltes auf Bulgur-Artischocken-Gemüse	89
Lamm-Lachs-Satés, Auberginen-Soße, Oliven-Bratkartoffeln	90
Lamm-Lachse, Auberginen-Mantel, Kerbel-Zitronen-Risotto	91
Lamm-Schulter mit Brunnenkresse-Stampf, Prinzessbohnen	92
Meer	93
Baby-Calamari auf Bohnen-Püree und Artischocken	94
Garnelen-Kokos-Curry	95
Rind	97
Mariniertes Roastbeef mit Spargel in Tomaten-Salsa	98
Nebraska Roastbeef und Wasser-Melone vom Grill	99
Ochsen-Kotelett, Madeira-Rosinen-Soße, Kartoffel-Püree	100
Pochiertes Rinder-Filet auf warmen Gemüse-Salat	101
Rinder-Filet in Butter, Bohnen, Bratkartoffeln	102
Rinder-Filet mit Cranberries und Frühling-Kohlrabi	103
Rinder-Filet, Kartoffeln, Spargel-Pesto, Soße Béarnaise	104
Roastbeef auf getrüffelten Linsen und Zucker-Schoten	105
Roastbeef auf Radieschen-Spargel mit Schnittlauch-Creme	106
Salat	107
Apfel-Avocado-Salat	108
Karamellisierter Fenchel-Salat mit Ricotta-Röllchen	108
Pomelo-Salat mit Langostinos und Thai-Basilikum-Pesto	109

Suppen	111
Curry-Schaumsuppe mit gebackenen Jakobsmuscheln	112
Gazpacho von Paprika mit frischen Kräuter-Grissini	113
Karotten-Kokos-Suppe mit Curry-Garnelen	114
Karotten-Suppe mit Parmesan-Nocken	115
Meerrettich-Schaum-Suppe mit gebackenem Kalb-Tafelspitz	116
Petersilienwurzel-Suppe	117
Sellerie-Schilcher-Suppe mit Bergkäse-Wan-Tans	117
Steckrüben-Suppe mit Lamm-Hack-Bällchen	118
Vegetarisch	119
Lorbeer-Gnocchi mit Paprika-Aprikosen-Ragout und Rucola	120
Perlgraupen-Risotto mit gefüllten Zucchini-Blüten	121
Ratatouille-Maultaschen in Oliven-Kräuter-Sud	122
Verschiedenes	123
Spargel-Pesto	124
Vorspeisen	125
Apfel-Avocado-Tatar mit gebeiztem Forellen-Filet	126
Brezel-Knödel-Crostini mit Weißwurst und Radieschen-Salat	127
Calamaretti auf gebratenem Pak-Choi und Grapefruit	128
Crab Cake mit Zander-Filet und Melonen-Tomaten-Salat	129
Emmentaler-Blinis auf Rettich-Salat mit Kümmel-Zabaione	130
Frisch geräucherter Ostsee-fisch auf Wasabi-Gurken-Salat	131
Gazpacho mit mariniertem Kaisergranat	132
Gebratener Blumenkohl-Salat mit pochiertem Ei	133
Gebratener Ostsee-Fisch auf Tomaten-Kohlrabi-Carpaccio	134
Herzhafte Strudel-Säckchen auf süß-scharfen Zwetschgen	135
Jakobsmuscheln, Sellerie-Püree, Trüffel-Sauce-Hollandaise	136
Karotten-Kokos-Mousse auf Mango-Zuckerschoten-Salat	137
Kohlrabi-Salat, Sauerkirsch-Vinaigrette, Kaninchen-Rücken	138
Lachs-Frühlingsrolle auf Karotten-Kokos-Salat	138

Lauwarmer Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio	139
Räucher-Enten-Brust mit Quitten-Chutney, Austernpilzen	140
Räucherfisch-Apfel-Tatar mit Roter Bete und Meerrettich	141
Riesen-Garnelen mit Melonen-Gurken-Tomaten-Salat	142
Rosenkohl-Salat mit Hirsch-Schinken-Röllchen	143
Safran-Crêpes mit Ricotta-Brunnenkresse-Creme	144
Schwarzwurzel-Salat mit Enten-Brust und Chutney	145
Seeteufel-Kräuter-Carpaccio mit Zucchini-Röllchen	146
Süßkartoffel-Püree mit Spinat-Salat und Tatar-Praline	147
Warmes Seeteufel-Carpaccio mit Kartoffel-Lauch-Gemüse	148
Wild	149
Gebackene Rotkraut-Knödel auf Waldpilz-Wild-Ragout	150
Hirsch-Rücken-Filet, Brot-Mantel, Kürbis-Gemüse, Spätzle	151
Kaninchen-Rücken im Parma-Schinken mit Kartoffel-Ravioli	152
Kaninchen-Schnecken mit Zimt-Marinade auf Sellerie-Püree	153
Reh-Ravioli in Steinpilz-Schaum mit Zwiebel-Salsa	154
Reh-Rücken im Brot-Mantel auf Petersilienwurzel-Püree	155
Reh-Rücken mit Pumpernickel-Wacholder-Kruste	156
Reh-Rücken mit Spätzle und lauwarmem Pilz-Tatar	157
Reh-Schnitzel mit Holunder-Schwarzwurzeln, Kartoffelpüree	158
Reh-Strudel auf Aprikosen-Rahm-Wirsing	159
Wachtel in Coppa mit Maronen und Meersalz-Kartoffeln	160
Wild-Frikadellen auf Spitzkohl-Orangen-Salat	161
Wurst-Schinken	163
Speck-Knödel auf Rahm-Sauerkraut und Zwiebel-Schmelze	164
Index	165

Beilagen

Kartoffel-Knödel

Für vier Personen

700 g Kartoffeln	3 Eier	100 g Speisestärke
1 Muskatnuss	100 g Semmelbrösel	50 g Butter
1 Msp. Spekulatiusgewürz	Salz	

Für die Knödel die Kartoffeln waschen und im Backofen bei 180 Grad eine Stunde weich garen. Anschließend halbieren und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Eier trennen. Die Eigelbe und die Speisestärke zu den Kartoffeln geben, das Ganze mit Salz und Muskatnuss würzen und zu einer glatten Masse verrühren. Der Kartoffelteig sollte sich trocken anfühlen und nicht an den Händen kleben. Gegebenenfalls noch Stärke einarbeiten. Die Masse zu einer langen Rolle formen, in zwölf gleich große Portionen teilen und in den Handflächen zu runden Knödeln formen. So fortfahren, bis zwölf Knödel entstanden sind. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und die Knödel darin knapp unter dem Siedepunkt etwa zehn Minuten garen. Anschließend herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Brösel zugeben, mit Spekulatiusgewürz bestreuen und untermischen. Unter Rühren goldbraun anrösten und die Knödel darin schwenken.

Johann Lafer am 15. Dezember 2012

Paprika-Ratatouille

Für vier Personen

7 Paprikaschoten, rot	3 Knoblauchzehe	2 Schalotten
2 EL Olivenöl	250 g Kartoffeln, klein	500 ml Olivenöl
2 Stiele Thymian	Salz, Pfeffer Paprikapulver	

Die Paprika waschen, halbieren und entkernen. Die Hälfte davon in grobe Stücke teilen und entsaften. (Falls kein Entsafter vorhanden ist, die Paprika zusammen mit 100 Milliliter Brühe in einen Mixer geben und zwei bis drei Minuten pürieren. Den Paprikasaft anschließend durch ein feines Tuch in einen Topf pressen und auf circa 200 Milliliter einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.) Die übrige Paprika schälen und klein würfeln. Eine Knoblauchzehe und die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Paprikawürfel zusammen mit Knoblauch und Schalotten in zwei Esslöffeln heißem Olivenöl zwei bis drei Minuten anbraten. Dann den Paprikasaft dazugießen. Bei niedriger Hitze einkochen lassen. Das Gemüse zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzig abschmecken. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit 500 Milliliter Olivenöl, Thymian und zwei Knoblauchzehen in einen Topf geben. Das Olivenöl vorsichtig auf 70 Grad Celsius erhitzen und die Kartoffeln darin etwa 40 Minuten konfieren/garen, bis sie weich sind. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Das Paprikagemüse mit den Kartoffeln mischen.

Johann Lafer am 08. September 2012

Rotkohl

Für vier Personen

1 kg Rotkohl	1 Zimtstange	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	10 Pfefferkörner, weiß
100 g Apfelmus	2 EL Honig, flüssig	50 ml Weißweinessig
200 ml Rotwein	2 Zwiebeln	250 g Äpfel (Boskop)
50 g Gänseschmalz	2 EL Johannesbeergelee	Salz, Pfeffer

Den Rotkohl vierteln. Die äußeren Blätter und den Strunk entfernen und den Kohl anschließend in feine Streifen hobeln oder schneiden. Zimt, Nelken, Lorbeer, Wacholder und Pfeffer in einen Teefilter geben und mit Küchengarnt zubinden. Den Rotkohl mit Apfelmus, Honig, Essig und Rotwein mischen und den Gewürzbeutel dazugeben. Den Rotkohl abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Den Rotkohl in einem Sieb abtropfen lassen, den Sud dabei auffangen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Äpfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Rotkohl zu den Zwiebeln geben und andünsten. Die gewürfelten Äpfel ebenfalls dazugeben und gut mit dem Rotkohl mischen. Mit dem Sud aufgießen und mit einem Teelöffel Salz würzen. Den Rotkohl einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei milder Hitze 30 Minuten schmoren. Dann offen 15 Minuten weitergaren, damit der Sud einkocht. Den Gewürzbeutel entfernen und den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt mit Johannesbeergelee verfeinern.

Johann Lafer am 15. Dezember 2012

Vanille-Möhren

Für 2 Personen

4 Karotten	2 Schalotten	1 Vanilleschote
30 g Butter	1 TL Zucker	50 ml Gemüsefond
Pfeffer, Salz		

Die Karotten schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und Karotten darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark der einen Hälfte auskratzen und zu den Karotten geben. Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Karotten bei mittlerer Hitze weich garen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Johann Lafer am 26. März 2010

Dessert

Baiser-Physalis-Törtchen mit Kokos-Limetten-Eis

Für vier Portionen

für das Eis:

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

Für die Törtchen:

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

Für das Eis Zucker, Sahne und Kokosmilch in einem Topf aufkochen. Die Schale einer Limette fein abreiben und den Saft pressen. Beides in den Topf geben. Den Limejuice unterrühren und die Masse mit einem Pürierstab aufmixen. Anschließend in einer Eismaschine cremig gefrieren. Für die Törtchen ein Ei trennen, das Eiweiß für später beiseite stellen. Mehl, Butterwürfel, 50 Gramm Zucker, Eigelb und eine Prise Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180°C Umluft (oder 200 Grad Ober-/Unterhitze) erhitzen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und vier Tarteförmchen (circa 12 Zentimeter Durchmesser) damit auslegen. Mit einem Stück Backpapier belegen und mit Linsen beschweren. Die Böden im Backofen zehn Minuten blind backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Physalis von den trockenen Schalenteilen befreien, waschen und halbieren. 70 Gramm Zucker in einer Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren. Die Zitrone pressen, eine halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Nun Physalis, Zitronensaft und Vanillemark zu dem Karamell geben. Mit Weißwein ablöschen und ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren und den Sud damit abbinden. Die Masse in die vorgebackenen Mürbeteigarteleets füllen und kalt stellen. Ein weiteres Ei trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem vorher beiseite gestellten Eiweiß und einer Prise Salz steif schlagen. 80 Gramm feinsten Zucker nach und nach einrieseln lassen und den Schnee cremig steif schlagen. Die Törtchen jeweils mit einer großzügigen Nocke Eischnee verzieren. Mit Hilfe eines Bunsenbrenners goldbraun abflämmen. Zusammen mit dem Eis servieren.

Johann Lafer am 05. Mai 2012

Birnen-Pistazien-Strudel mit Rum-Eis

Für vier Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	3 EL Pflanzenöl	1 Prise Salz
------------	-----------------	--------------

Mehl

Für das Eis:

100 g Rosinen	50 ml Rum	100 g Zucker
250 ml Sahne	250 ml Milch	6 Eier

Für die Strudelfüllung:

8 Birnen	1 Zitrone	50 g Butter
60 g Semmelbrösel	60 g Pistazien	80 g Zucker
1 TL Zimt	80 g Butter	Mehl, Puderzucker

Für die Sabayon:

150 ml Milch	100 g Mandelblättchen	1 Vanilleschote de Tahiti
4 Eier	80 g Zucker	2 cl Amaretto

Für den Teig das Mehl, zwei Esslöffel Öl, eine Prise Salz und 120 Milliliter lauwarmes Wasser in die Knetschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zehn Minuten lang kräftig durchkneten lassen. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Teelöffel Öl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Eis die Rosinen mit dem Rum und 50 Gramm Zucker aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben. Milch und Sahne mit 50 Gramm Zucker zusammen aufkochen. Die Eigelbe mit einem Teil der heißen Milchemischung verrühren. Nun die Eimischung zur heißen Milch geben und unterrühren. Den Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter Rühren auf 75 Grad erwärmen. (Am besten mit einem Thermometer kontrollieren.) Die Masse anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Sobald das Eis gefroren ist, die Rumrosinen zugeben und das Eis rühren.

Die Birnen waschen und schälen. Das Kerngehäuse ausstechen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen und die Birnen damit marinieren. Die Pistazien hacken. 50 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen und die Semmelbrösel und Pistazien darin anrösten. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Zimt zufügen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) erhitzen. Den Teig aus der Folie wickeln und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Den Teig mit dem Handrücken von der Mitte aus dünn über einem sauberen, leicht bemehlten Küchentuch ausziehen. (Wenn man das Muster des Küchentuchs erkennen kann, ist der Teig dünn genug.) 80 Gramm Butter zerlassen und den Strudelteig dünn damit bestreichen. Den Teig anschließend längs bis zur Hälfte mit der Semmel-Mischung bestreuen. Die Birnen gleichmäßig darauf verteilen, Seitenränder von vier Zentimetern einschlagen. Das Tuch am Rand leicht anheben und den Strudel vorsichtig aufrollen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, erneut mit der flüssigen Butter bestreichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen.

Für die Sabayon die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Milch mit den Mandeln, dem Vanillemark und der Schote aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Mandelmilch durch ein Sieb zu den Eigelben gießen und über einem heißen Wasserbad nun solange aufschlagen, bis die Masse eine dicklich, cremige Konsistenz hat. Die Sabayon anschließend vom Wasserbad nehmen. Dabei etwas weiterschlagen, damit die Sabayon nicht gerinnt. Zuletzt den Amaretto unterrühren.

Den Strudel noch warm in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben, nochmal kurz unter dem Backofengrill (220°C) karamellisieren und auf Tellern anrichten. Je eine Kugel Rum-Eis und die Sabayon dazu servieren.

Johann Lafer am 17. November 2012

Birnen-Strudel mit Vanille-Streuseln und Zimt-Sabayon

Für 2 Personen

250 g Birnen	1 Zitrone	3 Eier
80 g Butter	80 g Zucker	70 g Mehl
2 Strudelteigblätter	1 Vanilleschote	2 EL Mandeln, gemahlen
1/2 TL Zimtpulver	150 g Magerquark	4 cl Rotwein
Puderzucker		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen. Die Birnen waschen, entkernen und würfeln. Die Zitrone heiß abwaschen und etwa die Hälfte der Schale abreiben. Anschließend ein Ei trennen und das Eigelb zusammen mit dem Magerquark, den Birnen, dem Zitronenabrieb und den gemahlten Mandeln vermischen. 30 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und ein Strudelteigblatt mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Anschließend das zweite Strudelblatt darauf legen. Die Birnen-Quarkmasse auf der Hälfte des Strudelteiges verteilen, den Strudel längs aufrollen und die Enden gut zusammendrücken. Die Vanilleschote längs aufschneiden, die Hälfte des Vanillemarks herauskratzen und mit dem Mehl, 50 Gramm Zucker und 50 Gramm kalter Butter zu Streuseln verkneten. Den Strudel mit der restlichen geschmolzenen Butter bestreichen und die Streusel darüber geben. Das Ganze für etwa 20 bis 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und anschließend mit etwas Puderzucker bestäuben. Zwei Eier trennen und die beiden Eigelbe mit 30 Gramm Zucker in eine Schüssel geben. Den Rotwein und das Zimtpulver zu der Mischung geben und das Ganze über einem leicht siedenden Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend vom Wasserbad nehmen und einige Sekunden weiterrühren, damit die Sabayon nicht stockt. Den Birnenstrudel mit den Vanillestreuseln auf einem Teller anrichten, die Zimtsabayon dazugeben und servieren.

Johann Lafer am 11. November 2011

Erdbeer-Baiser-Törtchen mit Erdbeer-Minz-Sorbet

Für 4 Personen

Für die Vanillecreme:

50 g Zucker	20 g Stärkemehl	1 Schote Vanille
3 Eier	200 ml Milch	100 ml Sahne

Für die Baiserböden:

3 Eier	1 Prise Salz	100 g Zucker, fein
100 g Puderzucker		

Für das Sorbet:

2 Blatt Gelatine	250 g Zucker	400 g Erdbeeren
1 Zitrone	1 Bund Minze	500 g Erdbeeren
Puderzucker		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Vanillecreme den Zucker und die Stärke mischen. Die Eier trennen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark heraus schaben und mit den drei Eigelben in einer Schüssel verrühren. Das Zucker- Stärke-Gemisch zugeben und das Ganze verrühren. Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Hälfte der Milch zur Eigelbmischung gießen und verrühren. Die restliche Milch aufkochen, die Eigelbmischung zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Nun die Hitze reduzieren und etwa drei Minuten unter Rühren köcheln lassen. Die Crème am besten über Nacht abkühlen lassen. Die Vanillecreme anschließend in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen, zwei Eiweiße mit einer Prise Salz in einer weiteren Schüssel steif schlagen. Anschließend die Sahne und den Eischnee unter die Vanillecreme heben und diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Für die Baiserböden die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Eiweißmasse weiterschlagen, bis sie dick-cremig und sehr steif ist. Dann den Puderzucker sieben und vorsichtig unterheben. Danach die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf einen Bogen Backpapier acht Kreise mit einem Durchmesser von acht Zentimetern zeichnen und diese mit der Baisermasse ausfüllen. Anschließend das Ganze im Backofen circa eine Stunde trocknen lassen und danach abkühlen lassen. Für das Sorbet die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone auspressen. 250 Milliliter Wasser mit dem Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Danach abkühlen lassen, bis es lauwarm ist. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Nun die Erdbeeren abbrausen, putzen und halbieren, mit dem Zuckersirup, dem Zitronensaft und zehn Minzeblättern zusammen eine Minute fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Anschließend in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die restlichen Erdbeeren abbrausen, putzen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Vier Baiserböden jeweils mit der Vanillecreme bedecken. Die Erdbeeren auf die Vanillecreme setzen und mit einem zweiten Baiserboden belegen. Mit Puderzucker bestäuben. Abschließend jeweils ein Baisertörtchen und eine Kugel Sorbet auf Tellern servieren.

Johann Lafer am 13. August 2011

Feigen in Glühwein-Sirup und weiße Portwein-Sabayon

Für 2 Personen

4 Feigen	1 Orange	1 Zitrone
2 Eier	100 ml trockener Rotwein	50 ml Holundersaft
6 cl weißer Portwein	2 EL Akazienhonig	2 Zweige Minze
2 Nelken	1 Sternanis	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	30 g Zucker	

Die Feigen waschen und kreuzweise einschneiden. Den Honig in einer Pfanne schmelzen. Die Vanilleschote halbieren, längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Die Schale von der Orange und der Zitrone schneiden. Die Nelken, den Sternanis, die Zimtstange, die Hälfte des Vanillemarks und die Orangen- und Zitronenschale zu dem Honig geben. Mit dem Rotwein und dem Holundersaft ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Die Feigen in den Sud legen, kurz schwenken und beiseite stellen. Für das Sabayon zwei Eigelbe mit dem Zucker und dem restlichen Vanillemark in einer Schlagschüssel verrühren. Den Portwein zugeben und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Feigen mit dem Sirup auf Tellern anrichten. Das Sabayon um die Feigen verteilen und mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 23. November 2011

Feigen-Tarte mit Pinien-Kernen und Joghurt-Minz-Sorbet

Für 4 Portionen

8 Feigen	50 g Pinienkerne	200 g Butter
50 g Zucker	1 Rolle Blätterteig	1 Ei (M)
2 Zitronen, unbehandelt	1 Bund Minze	200 ml Weißwein
2 Blatt Gelatine	500 g Naturjoghurt	Butter
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Feigen waschen und in dicke Scheiben schneiden. Die Pinienkerne grob hacken. 50 Gramm Zucker und die Butter in einem Topf karamellisieren, die Pinienkerne zugeben und anbräunen. Eine beschichtete Backform (circa 20cm Durchmesser) mit Butter ausfetten, den Karamell hineingießen. Anschließend den Blätterteig ausrollen. Das Ei trennen. Die Feigenscheiben gleichmäßig auf dem Karamell verteilen und mit dem Blätterteig bedecken. Die Ränder gut an der Form andrücken und auf der Oberseite mit dem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Für das Sorbet die Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und grob zerkleinern. Den Zitronensaft, den übrigen Zucker sowie den Weißwein in einem Topf erhitzen und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen, die Minze zugeben und zehn Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten einweichen, gut ausdrücken und in dem Zitronen-Minzesud auflösen. Den Joghurt zugeben, verrühren und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Tarte nach dem Backen auf eine Platte stürzen und in Stücke schneiden. Die Tarte zusammen mit einer Kugel Minzsorbet auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 07. Januar 2012

Geeiste Riesling-Mousse mit gelierten Vanille-Trauben

Für vier Personen

4 Blatt Gelatine	400 ml Riesling, trocken	4 Eier
100 g Zucker	1 Prise Salz	2 Blätter Brickteig
50 g gemahlene Mandeln	30 g Butter, zimmerwarm	1 EL Honig
1/2 TL Zimt	1 Eigelb	1 Vanilleschote
50 g Puderzucker	150 g Trauben, grün, kernlos	150 g Trauben, blau, kernlos
Öl, Zimtpulver	Puderzucker	

Zwei der vier Blatt Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Drei Eier trennen, das Eiklar beiseite stellen und die Eigelbe mit 50 Gramm Zucker und 150 Milliliter Riesling in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad etwa fünf Minuten dick-schaumig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und in dem warmen Schaum auflösen. Anschließend die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Crème auf Eis kalt schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam unter die Riesling-Crème heben. Nun das Mousse in eine längliche, mit Folie ausgelegte Form umfüllen, glatt streichen und für circa drei Stunden in das Gefrierfach stellen. Inzwischen den Brickteig in sieben Zentimeter breite Streifen schneiden. Ein Ei trennen. Für die Füllung zimmerwarme Butter mit Mandeln, Honig und Zimtpulver verrühren, ein Eigelb untermischen und die Masse auf die Teigstreifen streichen. Zu Dreiecken zusammenlegen und diese in heißem Öl goldbraun und knusprig ausbacken. Die Blätter auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Die restliche Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Trauben waschen und je nach Größe nochmals halbieren. Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Etwa 50 Milliliter vom restlichen Riesling mit dem Vanillemark und Puderzucker erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Riesling-Mischung auflösen. Den übrigen Riesling hinzufügen und die Trauben untermischen. Die Flüssigkeit nun auf Eis stellen und gelieren lassen. Das geeiste Mousse aus der Form stürzen, in dicke Scheiben schneiden und mit den gelierten Vanille-Trauben auf Tellern anrichten. Abschließend mit den knusprigen Ecken garnieren.

Johann Lafer am 06. Oktober 2012

Geflämmte Zitronen-Tarte

Für vier Personen

260 g Zucker	100 g Heidelbeeren aus dem Glas	100 ml Heidelbeersaft
250 g gefrorene Heidelbeeren	150 g weiche Butter	50 g Puderzucker
4 Eier	4 unbehandelte Zitronen	180 g Mehl
50 ml Weißwein	20 g Speisestärke	Butter
Salz	getrocknete Hülsenfrüchte	Minze

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Die Heidelbeeren aus dem Glas gemeinsam mit dem Heidelbeersaft pürieren und mit 50 Gramm Zucker in einem Topf aufkochen. Die gefrorenen Heidelbeeren zugeben und unter Rühren im heißen Sud auftauen lassen. Für den Mürbeteig ein Ei trennen. Die Schale einer Zitrone abreiben. 100 Gramm Butter mit Puderzucker, Eigelb, einer Prise Salz, Zitronenabrieb und Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Tartelettformen dünn mit Butter auspinseln. Den Teig ausrollen und vier Kreise von zwölf Zentimetern Durchmesser ausstechen. Den Teig in die Formen legen, die Ränder leicht andrücken. Überstehenden Teig abschneiden. Den Teig jeweils mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten auffüllen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene zehn Minuten blindbacken. Nun die Hülsenfrüchte und das Papier entfernen, den Boden nochmals fünf Minuten goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen. Für die Füllung die übrigen Zitronen fein abreiben. Anschließend die Zitronen auspressen und 120 Milliliter Saft abmessen. Die übrigen Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. 150 Gramm Zucker und die restliche Butter in einen Topf geben. Zitronenschale und Zitronensaft zufügen und das Ganze aufkochen. Die Speisestärke mit dem Weißwein verquirlen, in den Zitronensud geben und unter Rühren aufkochen. Danach den Zitronenguss auf die gebackenen Tarteletts verteilen und zum Abkühlen kalt stellen. Mit den Quirlen des Handrührers das Eiweiß mit einer Prise Salz leicht anschlagen. Den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen und die Masse steif schlagen. Den Eischnee gleichmäßig mit einem Esslöffel auf der erkalteten Zitronencreme verteilen. Mit Hilfe eines Bunsenbrenners den Eischnee abflämmen. Die Tarteletts aus der Form lösen und auf Tellern anrichten. Das Heidelbeerkompott um die Tarteletts verteilen und mit Minze garnieren.

Johann Lafer am 05. Februar 2011

Grieß-Knödel, Pistazien, Vanille-Sabayon, Aprikosen-Tatar

Für 4 Personen

700 ml Milch	185 g Zucker	3 Zitronen, unbehandelt
2 Vanilleschoten	200 g Hartweizengrieß	180 g Butter
6 Eier (Kl. M)	30 g Semmelbrösel	30 g Pistazien
1 Orange, unbehandelt	200 g Dörraprikosen	200 ml Weißwein, trocken
1 Zimtstange	Puderzucker	

Von der Schale einer Zitrone mit dem Zestenreißer feine Streifen ziehen. Eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

500 Milliliter Milch zusammen mit 75 Gramm Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Vanillemark aufkochen. Den Grieß einrieseln lassen und rösten, bis sich am Boden ein weißer Belag bildet.

100 Gramm Butter unter die noch heiße Masse rühren. Anschließend zwei Eier nach und nach einrühren. Die fertige Masse abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Eisportionierers kleine Knödel formen und in leicht gesüßtes, siedendes Wasser geben. Zehn Minuten ziehen lassen.

Die Pistazien hacken. 80 Gramm Butter schmelzen, die Semmelbrösel und die Pistazien dazugeben. Von der Orange und einer weiteren Zitrone mit dem Zestenreißer feine Streifen ziehen. Anschließend die Zitruschalen zu den Bröseln geben. Mit Puderzucker abschmecken und die fertig gegarten Knödel darin wälzen.

Nun mit dem Zestenreißer von der dritten Zitrone feine Streifen ziehen. Die Zitrone danach auspressen. Die Dörraprikosen klein würfeln. 30 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Die Aprikosen, den Zimt, den Zitronensaft und die Zitronenzesten zugeben und einkochen, bis die Aprikosen die Flüssigkeit aufgesogen haben.

Die zweite Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Für die Sabayon 200 Milliliter Milch mit der Vanilleschote samt ausgekratztem Vanillemark aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Vier Eier trennen und die Eigelbe mit dem übrigen Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Vanillemilch durch ein Sieb zu den Eigelben gießen und über einem heißen Wasserbad nun solange aufschlagen, bis die Masse eine dicklich, cremige Konsistenz hat.

Die Sabayon vom Wasserbad nehmen. Dabei etwas weiterschlagen, damit die Sabayon nicht gerinnt.

Die Grießknödel im Pistazienmantel mit der Vanillesabayon und den Dörraprikosentatar auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 25. Februar 2012

Haselnuss-Blätter mit Brombeercreme und Kürbiskern-Eis

Für vier Personen

100 g Kürbiskerne	100 g Zucker	4 Eier
250 ml Sahne	250 ml Milch	2 EL Vanillezucker
3 - 4 EL Kürbiskernöl	25 g Butter	25 g Nuss-Nougat
50 g Puderzucker	50 g Mehl	50 g Haselnüsse
3 Blatt Gelatine	300 g Brombeeren	100 g Zucker
250 g Mascarpone	150 g Johannisbeeren	1 Limette
2 EL Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Eis die Kürbiskerne in einer heißen Pfanne unter Wenden rösten. Die gerösteten Kerne aus der Pfanne nehmen und dafür den Zucker in die Pfanne geben, diesen goldbraun schmelzen lassen und die Kürbiskerne untermischen. Die karamellisierten Kürbiskerne auf einen Bogen Backpapier geben und auskühlen lassen. Den erkalteten Kürbiskern-Krokant zuerst in Stücke brechen, dann die Hälfte davon in einer Küchenmaschine fein mahlen, den restlichen Krokant mit einem Küchenmesser grob hacken. Die Eier trennen, dabei das Eiklar jeweils separat auffangen und beiseite stellen. Die Sahne und Milch mit dem Vanillezucker zusammen aufkochen, zu den Eigelben gießen, alles miteinander verrühren und über einem heißen Wasserbad unter Rühren erhitzen, bis die Masse bindet und von cremiger Konsistenz ist. Durch ein Sieb gießen und erkalten lassen. Die fein gemahlene Kürbiskerne unter die erkaltete Masse rühren und die gesamte Mischung in der Eismaschine cremig-fest gefrieren lassen. In der Zwischenzeit die Haselnüsse fein hacken. Die Butter mit dem Nuss-Nougat schmelzen. Den Puderzucker mit Mehl mischen und zu der flüssigen Butter-Mischung sowie einem Eiweiß in eine Schüssel sieben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend den Teig gleichmäßig mit Hilfe einer Palette möglichst dünn zu runden Waffeln mit einem Durchmesser von etwa sieben Zentimeter auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Jede Waffel mit gehackten Haselnüssen bestreuen und im heißen Ofen etwa sechs Minuten knusprig backen. Das fertige Gebäck aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Die Gelatineblätter fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, die Brombeeren waschen. Zwei Drittel der Brombeeren mit dem Zucker aufkochen, anschließend fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Nun die Gelatine ausdrücken und im warmen Brombeerpüree auflösen. Anschließend die Mascarpone unterrühren und die Crème abkühlen lassen. Die Schale der Limette abreiben, danach die Limette auspressen. Danach die restlichen Brombeeren mit den Johannisbeeren, dem Limonensaft und dem Abrieb der Limonenschale sowie dem Puderzucker marinieren. Ein weiteres Eiweiß steif schlagen und unter die Brombeercreme heben. Die Crème nun in einen Spritzbeutel umfüllen. Pro Portion jeweils einige marinierte Beeren abwechselnd mit etwas Brombeercreme und drei bis vier knusprigen Haselnussblättern als Türmchen aufeinanderschichten. Abschließend mit etwas Puderzucker bestäuben. Das Eis mit Kürbiskernöl und dem restlichen Krokant mischen und eine Kugel neben dem Türmchen anrichten.

Johann Lafer am 29. September 2012

Johannisbeer-Risotto mit -Eis

Für 4 Personen

100 g Risottoreis	100 g Schokolade, weiß	800 g Johannisbeeren, rot
3 Blatt Gelatine	1 Zitrone	1 Orange
1 Vanilleschote	250 g Zucker	20 g Butter
300 ml Johannisbeersaft	700 ml Milch	50 ml Sahne

Die weiße Schokolade zum besseren Hobeln in das Gefrierfach legen. Die Gelatine für fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Die Zitrone zusammen mit der Orange abreiben. 700 Gramm der Johannisbeeren mit 200 Gramm Zucker, dem Mark der halben Vanilleschote, dem Orangen- und Zitronenabrieb und dem Johannisbeersaft aufkochen. Das Ganze fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend die Johannisbeeren durch ein Sieb passieren, den Saft und das Püree auffangen. Die Gelatine gut ausdrücken, in dem Johannesbeersud auflösen und in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Milch mit dem restlichen Zucker aufkochen und vom Herd ziehen. Nun die Butter in einem Topf schmelzen und den Risottoreis darin anschwitzen. Die Milch nach und nach zugießen und den Reis bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten unter häufigem Rühren weich garen. Die Sahne schlagen. Die übrigen Johannisbeeren waschen, von den Stielen zupfen und unter den Milchreis rühren. Anschließend das Risotto mit der Sahne verfeinern, auf den Tellern verteilen und je eine Kugel Sorbet darauf setzen. Abschließend die Schokolade aus dem Gefrierfach nehmen und über das Risotto hobeln und mit einigen Johannesbeeren garnieren.

Johann Lafer am 30. Juni 2011

Johannisbeer-Schokoladen-Tiramisu

Für vier Portionen

4 Eier (Kl. M)	140 g Zucker	2 Vanilleschoten
80 g Puderzucker	100 g Mehl	25 g Kakaopulver
100 ml Rotwein	1 EL Speisestärke	500 g Johannisbeeren
250 g Mascarpone	3 EL Ahornsirup	1 Zitrone, unbehandelt
250 g Naturjoghurt	4 Johannisbeerrispen	Zucker, Salz
Kakaopulver, Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei 40 Gramm Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Nun die Eigelbe mit 80 Gramm Puderzucker und dem Vanillemark schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Kakaopulver mischen und durch ein feines Haarsieb sieben. Anschließend den Eischnee abwechselnd mit der Mehlmischung behutsam unter die Eigelbmasse heben. Die Löffelbiskuitmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und etwa sechs Zentimeter lange Löffelbiskuits auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Die Biskuits mit Puderzucker großzügig bestäuben und im Backofen etwa 12 bis 14 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Die zweite Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit dem übrigen Zucker sowie dem Rotwein in einem Topf aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und den Sud damit binden. Das Ganze einmal aufkochen lassen, die Johannisbeeren zugeben und zum Abkühlen in eine Schüssel füllen. Die Mascarpone mit dem Ahornsirup und einer Prise Salz in eine Schlagschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig aufschlagen. Nun den Joghurt unterrühren. Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Beides unter die Mascarpone rühren. Die Löffelbiskuits in Dessertgläser schichten und mit dem Johannisbeerkompott beträufeln. Nun die Mascarponecreme darauf geben. Je nach Größe der Gläser weitere Schichten auffüllen. Mit Kakaopulver sowie Puderzucker bestreuen und vor dem Servieren kalt stellen. Die Johannisbeer-Rispen mit Wasser befeuchten, in Zucker wälzen und als Garnitur auf die Gläser legen.

Johann Lafer am 02. Juni 2012

Kleines Sacher-Törtchen mit Cassis-Buttermilch-Sorbet

Für vier Portionen

Für das Törtchen (12 Stück):

100 g Zartbitter-Kuvertüre (70 %)	100 g Butter, zimmerwarm	40 g Puderzucker
1 EL Vanillezucker	4 Eier (Klasse M)	130 g Zucker
100 g Mehl	2 cl Rum	150 g Aprikosenkonfitüre
Salz, Butter, Zucker, Minze		

Für die Glasur:

50 g Zucker	20 g Butter	150 g Zartbitter-Kuvertüre
50 ml Sahne		

für das Sorbet:

2 Blatt Gelatine, weiß	250 ml Cassissaft	250 g Zucker
1 Zitrone, unbehandelt	250 ml Buttermilch	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Sorbet die Gelatine zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Cassissaft mit dem Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Daraufhin die Gelatine ausdrücken, im Cassissaft auflösen und das Ganze abkühlen lassen. Die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft und die Buttermilch zugeben und das Ganze gut unterrühren. Die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren. Für das Sacher-Törtchen 100 Gramm Kuvertüre klein hacken, in eine Schüssel geben und über einem lauwarmen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren langsam schmelzen. Die Butter mit 30 Gramm Puderzucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Eier trennen, die Eigelbe nach und nach hinzufügen und unterschlagen. Nun die lauwarme Kuvertüre langsam einlaufen lassen und einrühren. Das Mehl sieben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee und das Mehl abwechselnd unter die Butter-Schokoladen-Masse heben. Ein Muffin-Blech dünn und gleichmäßig mit etwas zimmerwarmer Butter austreichen, mit Zucker austreuen und die Masse einfüllen. Die Törtchen im Backofen 15 bis 20 Minuten backen, anschließend in der Form abkühlen lassen. Die abgekühlten Küchlein stürzen und einmal waagrecht halbieren. Den Rum mit einem Esslöffel Wasser und dem übrigen Puderzucker in einem Topf erwärmen. In einem anderen Topf die Aprikosenkonfitüre aufkochen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Nun die Kuchenhälften mit dem Rum-Zucker-Gemisch tränken. Die unteren Böden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die oberen Böden wieder draufsetzen, rundum mit der Konfitüre dünn bestreichen und kühl stellen. Für die Glasur 50 Gramm Zucker mit 50 Milliliter Wasser aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zwei Minuten weiter kochen, danach fünf Minuten abkühlen lassen. Die Kuvertüre klein hacken und zusammen mit der Butter und der Sahne unter den leicht abgekühlten Zuckersirup rühren. Anschließend den Schokoladenüberzug über die Törtchen gießen und mit einer Palette gleichmäßig überziehen. Die Sacher-Törtchen auf Tellern anrichten und mit einer Kugel Sorbet servieren. Nach Belieben mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 07. Juli 2012

Lebkuchen-Soufflé mit Altbier-Sabayon und Zwerg-Orangen

Für vier Personen

Für die Soufflés:

100 g Zartbitter-Schokolade (70%)	200 ml Milch	1 TL Lebkuchengewürz
50 g Butter	50 g Mehl	2 EL Schokoladen-Likör
4 Eier (Klasse M)	75 g Zucker	1 Prise Salz
30 g Butter	Zucker, für die Förmchen	

Für die Zwergorangen:

250 g Kumquats	30 g Zucker	1 Sternanis
1 Zimtstange	2 Nelken	1 Vanilleschote
150 ml Portwein, weiß	200 ml Weißwein	

Für die Sabayon:

4 frische Eier (Klasse M)	80 g Zucker	100 ml Altbier
1 EL Kakaopulver	1 TL Spekulatiusgewürz	Minze

Für die Soufflés 30 Gramm Butter in einem Topf zerlassen, anschließend die Soufflé-Förmchen sorgfältig mit der Butter auspinseln und mit Zucker austreuen. Die Förmchen danach kühl stellen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft ist hier nicht geeignet). Die Schokolade in kleine Stücke hacken. Milch mit Lebkuchengewürz erhitzen. 50 Gramm Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl dazugeben und anschwitzen. Die heiße Spekulatius-Gewürz-Milch nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügig weiter rühren. In eine Schüssel umfüllen, den Schoko-Likör und die gehackte Schokolade zufügen. Alles glatt rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe zur Schokoladenmasse geben und glatt rühren (es sollten möglichst keine Klümpchen vorhanden sein!). Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam in zwei, drei Schritten unterheben. Nun die Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen und in ein heißes Wasserbad stellen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 15 bis 18 Minuten backen. Die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Eine halbe Vanilleschote und 30 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und die Kumquats mit den Gewürzen darin anschwanken. Mit weißem Portwein ablöschen, den Weißwein angießen und sirupartig einkochen lassen. Das Ganze danach erkalten lassen, kurz vor dem Servieren die Gewürze entfernen. Für die Sabayon die Eier trennen. Eigelb, Zucker und Altbier in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf das leicht siedende Wasserbad stellen und die Eigelbmischung dick-schaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die Masse noch zwei Minuten weiter schlagen, damit die Crème nicht stockt. Die Soufflés aus dem Ofen nehmen. Sabayon und Kumquats auf Tellern anrichten und das Soufflé darauf stürzen. Kakaopulver mit Spekulatiusgewürz mischen und das Soufflé damit bestäuben. Sofort servieren. Nach Belieben mit Minze garnieren.

Johann Lafer am 15. Dezember 2012

Mittelmeer-Gemüse Amaretto-Schaum gratinierte Erdbeeren

Für zwei Personen

400 g Erdbeeren	100 g Speisequark, 20%	1 Ei
1 unbehandelte Limette	1 Vanilleschote	6 italienische Mandelkekse
1 EL Puderzucker	1 TL Speisestärke	1 EL Akazienhonig
2 cl Mandellikör	Puderzucker	Salz

Den Grill des Backofens auf 100 Grad vorheizen. Die Erdbeeren Waschen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, putzen und halbieren. Die Schale der Limette abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Den Puderzucker zusammen mit der Limettenschale und dem Limettensaft in einer Schüssel vermengen Die Erdbeeren hineingeben, marinieren und zehn Minuten darin ziehen lassen. Die Mandelkekse in einem Gefrierbeutel grob zerbröseln und in zwei flachen Porzellanschalen verteilen. Die marinierten Erdbeeren auf die beiden Schalen verteilen und den entstandenen Erdbeersaft darüber träufeln. Das Ei trennen. Das Eigelb mit einem Esslöffel heißem Wasser, dem Honig und dem Vanillemark in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer zweiten Schüssel steif schlagen. Den Speisequark, die Speisestärke, sowie den Amaretto unter die Eigelbcreme rühren und den Eischnee vorsichtig unterziehen. Die Quarkmasse auf den vorbereiteten Erdbeeren verteilen und auf dem zweiten Einschub von oben etwas fünf bis sieben Minuten im Backofen gratinieren. Aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Johann Lafer am 13. April 2012

Nadas Käse-Kuchen

Für 4 Personen

200 g Mehl	325 g Zucker	125 g Butter
2 Päckchen Vanillezucker	4 Eier (Kl. M)	2 TL Backpulver
750 g Magerquark	150 ml Pflanzenöl	1 Zitrone, unbehandelt
2 Päckchen Sahnepuddingpulver	350 ml Milch	1 EL Rum
Salz		

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 150 Grad) vorheizen. Die Springform (Ø 24 Zentimeter) mit 25 Gramm Butter ausfetten. Anschließend das Mehl zusammen mit dem Backpulver, 75 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter, einem Päckchen Vanillezucker und einem Ei zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die vorbereitete Springform geben, dabei den Teig auch am Rand hochziehen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die drei übrigen Eier trennen. Den Magerquark mit 150 Gramm Zucker, den drei Eigelben und einem weiteren Päckchen Vanillezucker vermischen. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Öl, den Saft der Zitrone, das Sahnepuddingpulver, die Milch und einen Schuss Rum zu der Magerquark-Mischung geben. Alles gut verquirlen und in die Springform füllen. In den Backofen geben und für circa 60 bis 70 Minuten backen. Anschließend die drei Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen. Das geschlagene Eiweiß auf den vorgebackenen Kuchen geben, mehrfach mit einer Gabel einstechen und zu Spitzen hochziehen. Anschließend weitere 20 Minuten backen. Den fertigen Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Springform lösen, auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 10. Dezember 2011

Orangen-Mousse im Kokos-Crêpe mit Portwein-Kumquats

Für 4 Portionen

1 Orange, unbehandelt	200 ml Orangensaft	200 g Schokolade, weiß
150 ml Schlagsahne	4 Eier	50 g Zucker
4 Blatt Gelatine, weiß	125 g Mehl	250 ml Kokosmilch
2 Eier	25 g Butter	2 EL Butterschmalz
250 g Kumquats	1 Sternanis	1 Zimtstange
2 Nelken	1 Vanilleschote	250 ml Portwein, weiß
Puderzucker	Minze	Salz

Für die Mousse die Schale einer Orange fein abreiben. Anschließend die Orange halbieren und den Saft auspressen. Den Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne steif schlagen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend den Orangensaft zum Eigelb gießen, das Ganze verrühren und über einem heißen Wasserbad dickflüssig-cremig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die flüssige Schokolade unterrühren, anschließend die Sahne vorsichtig unterheben. Die Mousse in eine Schüssel füllen und zugedeckt etwa vier Stunden in den Kühlschrank stellen. Für den Crêpes-Teig die Kokosmilch mit den Eiern und 20 Gramm Zucker verquirlen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Kokosmilch zu einem glatten Teig verrühren. Mit einer Prise Salz würzen. Zuletzt 25 Gramm flüssige Butter unterrühren. Butterschmalz in einer Pfanne verreiben und nach und nach hauchdünne Crêpes ausbacken. Auf einer Platte abkühlen lassen. Die Kumquats halbieren, dabei die Kerne entfernen. 30 Gramm Zucker in einem Topf schmelzen, Kumquats mit den Gewürzen darin anschwelen. Mit weißem Portwein ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Die Mousse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Crêpes mit der Mousse füllen und auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und die Kumquats dazu anrichten. Einige Minzeblätter zur Garnitur darauf verteilen und servieren.

Johann Lafer am 26. November 2011

Pfirsich-Parfait mit Haselnuss-Krokant

Für vier Portionen

160 g Zucker	100 g Haselnüsse	3 Eier (Klasse M)
60 g Puderzucker	200 g Pfirsichpüree	2 EL Haselnussöl
400 ml Sahne	150 ml Weißwein	1 Zimtstange
1/2 Sternanis, gemahlen	1 Zitrone, unbehandelt	1,5 EL Speisestärke
4 Pfirsiche	2 Zweige Minze	

100 Gramm Zucker in eine heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Die Haselnüsse zum Zucker geben und kurz damit glasieren. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auskühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Puderzucker und zwei Esslöffeln heißem Wasser über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse so lange weiterschlagen, bis sie erkaltet ist. Nun das Pfirsichpüree unterheben. Das Haselnusskrokant mit Backpapier bedecken und mit einem Fleischklopfer oder einem Topfboden zerstoßen. Anschließend mit dem Haselnussöl unter die geschlagene Eimasse rühren. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben. Die Parfaitmasse in eine Terrinenform einfüllen und glatt streichen. Mit Frischhaltefolie zugedeckt mindestens sechs Stunden in das Gefrierfach stellen. Für das Pfirsichkompott den übrigen Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Anschließend die Zimtstange, den Sternanis, den Zitronensaft sowie einen Teelöffel Zitronenschale unterrühren und die Soße circa fünf Minuten leicht köcheln lassen. Falls sie danach noch zu dünnflüssig ist, die Speisestärke zugeben und die Soße damit binden. Die Pfirsiche waschen, trocken tupfen und in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. In den Sud geben, den Topf vom Herd nehmen und die Soße noch etwas ziehen lassen. Abschließend die Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Pfirsichparfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit dem Pfirsichkompott auf Tellern anrichten. Mit frischer Minze garnieren und servieren.

Johann Lafer am 01. September 2012

Preiselbeer-Mousse in der Sesam-Hippe mit Gewürz-Orangen

Für 4 Personen

200 g Schokolade, weiß	4 Blatt Gelatine, weiß	300 ml Milch
150 ml Schlagsahne	5 Eier (Kl. M)	170 g Zucker
200 g Preiselbeeren	200 g Marzipanrohmasse	2 EL Mehl
50 g Sesamsamen, hell	5 Orangen	2 Sternanis
3 Gewürznelken	1 Stange Zimt	1 Schote Vanille
2 TL Speisestärke	Puderzucker	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. 200 Milliliter Milch aufkochen. Die Sahne steif schlagen. Vier Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz ebenfalls steif schlagen, dabei langsam 50 Gramm Zucker einrieseln lassen. Die Milch durch ein Sieb zum Eigelb gießen und über einem heißen Wasserbad dickflüssig-cremig aufschlagen. Danach die Gelatine ausdrücken und in der Milch-Eigelb-Crème auflösen. Die flüssige Schokolade und die Preiselbeeren unterrühren. Nun zuerst die Sahne und dann sofort den Eischnee unterheben. Das Mousse in eine Schüssel füllen, Preiselbeeren darauf verteilen, marmorieren und zugedeckt etwa vier Stunden in den Kühlschrank stellen. Für die Hippen das Marzipan klein würfeln und mit einem Ei, dem Mehl, 100 Millilitern Milch und 50 Gramm Zucker in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab zu einer glatten, fließenden Masse mixen. Den Teig mit Hilfe einer Palette und einer länglichen Schablone (15 cm Länge und 3 cm Breite) gleichmäßig dünn auf ein mit Dauerbackfolie (Silikonmatte) ausgelegtes Backblech streichen und mit Sesam bestreuen. Anschließend im Backofen etwa vier bis fünf Minuten goldbraun backen, herausnehmen, die gebackenen Teigstücke vorsichtig mit einer Palette von der Folie lösen und noch warm in die gewünschte Form legen und abkühlen lassen. Vier Orangen schälen, so dass die gesamte weiße Haut entfernt ist und in Scheiben schneiden. Eine Orange halbieren und auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. 70 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Den Sternanis, die Nelken, die Zimtstange und die ausgekratzte Vanilleschote hinzufügen und mit dem Orangensaft ablöschen. Einmal aufkochen lassen, bis sich der Karamell wieder gelöst hat. Etwas Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren und den Orangensud damit binden. Die Orangenscheiben zugeben, einmal kurz aufkochen und in einer flachen Form auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren die Gewürze entfernen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Nocken aus der Mousse abstechen und jeweils in ein Hippensegel setzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Die Gewürzorangen mit etwas Sud um die Mousse verteilen und servieren.

Johann Lafer am 05. November 2011

Quark-Auflauf mit exotischen Früchten

Für 2 Personen

1 Nashibirne	4 Rambutan	4 Physalis
1 Mango	1 Papaya	1 Babyananas
2 Eier	50 g Puderzucker	1 unbehandelte Zitrone
1 Vanilleschote	125 g Magerquark	20 g Zucker
1 TL Butter	20 g Pecannüsse	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 30 Gramm Puderzucker schaumig schlagen. Die Zitronenschale abreiben, die Vanilleschote halbieren und von einer Hälfte das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit der Zitronenschale zum Eigemisch dazugeben und den Quark unterrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Hälfte des Eischnees unter die Quarkmasse rühren und den Rest vorsichtig unterheben. Die Auflaufformen mit Butter ausfetten. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, anschließend klein hacken und in die Auflaufformen streuen. Das Obst putzen, die Mango, die Papaya, die Babyananas und die Nashibirne schälen, die Rambutan von der Schale befreien, entkernen und alles in mundgerechte Stücke schneiden. Die Obstmischung in den Auflaufformen verteilen und mit der Quarkmasse bedecken. Das Ganze etwa 15 Minuten goldbraun backen. Den Auflauf auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Puderzucker garnieren.

Johann Lafer am 08. Juli 2011

Quark-Knödel in Kürbiskern-Schmelze mit Aprikosen-Ragout

Für 4 Personen

130 g Butter	130 g Zucker	1 EL Vanillezucker
1 Prise Zimt	1 Prise Salz	2 Eier
250 g Magerquark	60 g Speisestärke	2 Zitronen, unbehandelt
100 g Zwieback	50 g Mandeln, gemahlen	1 Orange, unbehandelt
80 g Löffelbiskuits	80 g Kürbiskerne	2 EL Puderzucker
500 g Aprikosen	20 g Ingwer	50 ml Weißwein
1 Schote Vanille	Minze, zur Garnitur	1 Prise Zucker
Salz		

80 Gramm Butter mit 80 Gramm Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen und mit einer Prise Salz und Zimt würzen. Die Eier trennen. Eine Zitronenhälfte halbieren und auspressen. Den Zwieback in einer Küchenmaschine fein mahlen. Nun die Eidotter, den Quark, die Stärke, den Zitronensaft, die Zitronenschale, den gemahlene Zwieback und die Mandeln zu der Butter-Zucker-Mischung geben und unterrühren. Anschließend aus der Quarkmasse tischtennisgroße Knödel formen. Die Orange und die übrige Zitrone von der Schale befreien. Danach Wasser mit der Orangen- und Zitronenschale in einem großen Topf zum Sieden bringen und mit etwas Zucker und Salz würzen. Die Knödel hineingeben und sieben Minuten darin ziehen lassen. Das Löffelbiskuit zerbröseln. Die Kürbiskerne fein hacken und mit den Biskuitbröseln in einer Pfanne anrösten. Die übrige Butter zugeben, schmelzen lassen und unter die Brösel rühren. Den Puderzucker darüber verteilen und alles gut mischen. Die Knödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Kürbiskernschmelze wenden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Den Ingwer schälen, fein reiben und zum Zucker geben. Das Vanillemark zugeben, alles mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Aprikosenspalten zufügen, unter den Sud schwenken und abkühlen lassen. Das Aprikosenragout mit den Knödeln auf Tellern servieren und mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 03. September 2011

Quarkschaum-Omelett mit Ananas-Avocado-Püree

Für vier Personen

6 Eier (Kl. M)	370 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Zitrone, unbehandelt	300 g Quark	200 g Schmand
100 g Mehl	30 g Butter	1 Ananas
2 Sternanis	1 Zimtstange	2 Nelken
4 Limetten, unbehandelt	500 g Naturjoghurt	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 50 Gramm Zucker, langsam steif aufschlagen. Die Eigelbe mit 70 Gramm Zucker schaumig aufschlagen. Die Zitronenschale mit einem Zestenreißer abreiben. Anschließend die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Den Quark abtropfen lassen und zusammen mit dem Zitronenabrieb, dem Vanillemark, dem Schmand sowie der Hälfte des Mehls verrühren. Die Eigelb- Zuckermischung mit der Quark- Schmand-Mischung und dem übrigen Mehl verrühren. Abschließend das Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen, die Masse hineingeben, glattstreichen und im Backofen zehn bis zwölf Minuten backen. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und die Ananas in Stücke schneiden. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Ananas zugeben und darin schwenken. Den Sternanis, die Zimtstange und die Nelken zugeben und alles drei Minuten köcheln lassen. Für das Eis die Limettenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides zusammen mit 200 Gramm Zucker in einem Topf aufkochen. Mit dem Joghurt mischen und verrühren. Die Masse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Omelette in Stücke teilen und mit der Ananas sowie dem Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 04. April 2012

Rhabarber-Strudel mit Rhabarber-Sorbet und Vanille-Schaum

Für 4 Personen

700 g Rhabarber	1 Zitrone, unbehandelt	250 g Magerquark
2 Schoten Vanille	5 Eier, frisch	2 EL Mandeln, gemahlen
125 g Butter, kalt	4 Blätter Strudelteig	150 g Mehl
0,5 TL Zimt	385 g Zucker	2 Blatt Gelatine, weiß
3 cl Grenadine	8 cl Pflaumenwein	Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 300 Gramm Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schale einer Zitrone fein abreiben, den Saft pressen und beiseite stellen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Ein Ei trennen. Den Quark mit dem Rhabarber, dem Vanillemark, der Zitronenschale, dem Eigelb und den gemahlten Mandeln mischen. 50 Gramm Butter schmelzen. Ein Strudelblatt mit etwas flüssiger Butter einstreichen und ein zweites Blatt darauflegen. Die Teigfläche in sechs gleich große Rechtecke teilen. Auf jedes Teigstück knapp unterhalb der Mitte jeweils etwas Quarkcreme verteilen und längs zu sechs Röllchen aufrollen. Die Enden links und rechts fest zusammendrücken. Auf die gleiche Weise die übrigen Strudelblätter mit der restlichen Quarkfüllung zu sechs weiteren Röllchen verarbeiten. Die Strudelröllchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mehl mit Zimt und jeweils 75 Gramm Zucker und Butter zu Streuseln verkneten. Die Röllchen mit flüssiger Butter bestreichen und die Streusel darüber streuen. Im Ofen circa 25 bis 30 Minuten backen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben. Für das Rhabarber-Sorbet die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 Milliliter Wasser mit 250 Gramm Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den restlichen Rhabarber schälen und klein schneiden. Die Rhabarberstücke in dem Zuckersirup weichkochen. Die Gelatine ausdrücken, im Sirup auflösen und abkühlen lassen. Den zuvor beiseite gestellten Zitronensaft und die Grenadine zugeben. Mit einem Pürierstab fein pürieren und das Ganze durch ein Sieb streichen. Danach in der Eismaschine cremig gefrieren. Für den Vanilleschaum vier Eier trennen. 60 Gramm Zucker und die Eidotter in eine große Schüssel geben. Die zweite Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mark mit dem Pflaumenwein zu dem Eigelb geben und alles gut verrühren. Die Schüssel über ein leicht siedendes Wasserbad stellen und die Ei-Masse dickschaumig aufschlagen. Danach die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch kurz weiter schlagen, damit der Vanilleschaum nicht stockt. Die Strudel jeweils mit einer Kugel Rhabarber-Sorbet und etwas Vanilleschaum servieren.

Johann Lafer am 30. Juli 2011

Sauerrahm-Schmarrn, Cranberry-Kompott und Maronen-Eis

Für vier Personen

Für das Eis	100 g Zucker	100 g Maronen, vorgegart
200 ml Milch	300 ml Sahne	1 Vanilleschote
Für das Kompott	100 g Zucker	300 g Cranberries
1 Zimtstange	2 Sternanis	150 ml Rotwein
Für den Schmarrn	4 Eier	200 g Sauerrahm
120 g Mehl	60 g Zucker	20 g Butterschmalz
50 g Zucker	50 g Butter	Salz, Puderzucker

Für das Maroneneis 100 Gramm Zucker karamellisieren, Maronen zugeben und darin schwenken. Mit Milch und Sahne ablöschen. (Vorsicht beim Aufgießen mit kalter Flüssigkeit, der Zucker kann spritzen.) Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zugeben. Die Vanilleschote aufbewahren. Das Ganze zehn Minuten köcheln lassen, anschließend fein pürieren und abkühlen lassen. In einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Für das Kompott 100 Gramm Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, Cranberries zugeben und anschwitzen. Zimt, Sternanis und die ausgekrazte Vanilleschote zufügen, mit Rotwein ablöschen und dickflüssig einkochen lassen. Mit den Gewürzen erkalten lassen, anschließend entfernen. Die Eier trennen. Anschließend die Eigelbe mit Sauerrahm, Mehl und einer Prise Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, 60 Gramm Zucker nach und nach zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee danach unter den Teig heben. Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig hineingießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen. Den Schmarrn anschließend in Stücke zerteilen, mit Zucker und Butterflocken karamellisieren. Auf Tellern anrichten, das Kompott dazu reichen und großzügig mit Puderzucker bestäuben. Je eine Kugel Maroneneis auf den Schmarrn geben und sofort servieren.

Tipp:

Den Schmarrn kurz vor dem Servieren mit 3 cl Rum flambieren.

Johann Lafer am 03. November 2012

Sommer-Pavlova

Für zwei Torten à 16 cm::

4 Eier (Kl. M)	2 Prisen Salz	250 g Zucker
1 TL Himbeeressig	1 TL Speisestärke	1 TL Balsamico, dunkel
2 EL Kakaopulver	500 g Schlagsahne	2 EL Vanillezucker
500 g Sommerbeeren	Puderzucker, Minze	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Baiserböden je zwei Eier trennen und die Eiweiße in einer Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen. Je 125 Gramm Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Schnee schnittfest ist. Unter die eine Hälfte den Himbeeressig sowie die Speisestärke vorsichtig unterheben. Unter die andere Hälfte den Balsamicoessig und das Kakaopulver vorsichtig unterheben. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und jeweils zwei Kreise von 16 Zentimeter Durchmesser auf jeden Bogen aufmalen. Den hellen Eischnee auf zwei Kreise verteilen, den dunklen Eischnee ebenfalls auf zwei Kreise verteilen. Auf der Oberfläche einige Wellen ziehen. Anschließend den Backofen auf 100 Grad zurück schalten und die Eiweiß- Böden darin etwa 50 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Füllung die Sahne steif schlagen, den Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Die Beeren verlesen, abbrausen und abtropfen lassen. Zwei Drittel davon unter die Sahne heben und je zur Hälfte auf die beiden dunklen Böden verteilen. Die restlichen beiden hellen Böden darauf setzen und leicht andrücken. Abschließend mit Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Beeren sowie der frischen Minze dekorieren.

Johann Lafer am 30. Juni 2012

Spagat-Krapfen mit Himbeer-Sorbet

Für vier Portionen

250 g Mehl	30 g Puderzucker	1 Ei (Klasse M)
1 Zitrone, unbehandelt	1,5 EL Zimt	120 ml Weißwein
125 g Butter, weich	1 Prise Salz	1 kg Butterschmalz
175 g Zucker	1 Limette, unbehandelt	1 Vanilleschote
500 g Himbeerpüree	2 Blatt Gelatine, weiß	Puderzucker, Mehl

Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Das Mehl zusammen mit dem Puderzucker, dem Ei, der abgeriebenen Zitronenschale, einem halben Esslöffel Zimt, 20 Milliliter Weißwein, der Butter und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens vier Stunden (am besten über Nacht) kühl stellen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche drei Millimeter dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen circa fünf Mal acht Zentimeter große Rechtecke ausradeln. Die Rechtecke auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen und erneut kühl stellen. Das Butterschmalz in einem Topf oder einer Friteuse auf etwa 170 Grad erhitzen. Anschließend ein Teigstück auf eine spezielle Spagatkrapfen-Zange klemmen oder alternativ auf das Ende eines Rundholzstabs (Ø zwei bis drei Zentimeter) legen und mit einem Bindfaden fest an den Stab wickeln. Den Stab mit dem Teigstück für circa drei bis fünf Minuten in das heiße Butterschmalz tauchen, bis er hellbraun angebacken ist. Anschließend den angebackenen Spagatkrapfen herausnehmen, den Bindfaden entfernen und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen. Die übrigen Krapfen nacheinander auf die gleiche Weise herstellen. Einen Esslöffel Zimt mit 75 Gramm Zucker vermischen und die fertigen Spagatkrapfen darin wälzen.

Tipp:

Die Spagatkrapfen lassen sich sehr gut auf Vorrat zubereiten und in einer Gebäckdose aufbewahren. Nach einer Woche sind sie besonders mürbe und zart. Für das Himbeersorbet die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. 100 Milliliter Weißwein, 100 Gramm Zucker, die ausgekrazte Vanilleschote sowie das Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die Limettenschale fein abreiben. Anschließend die Limette halbieren, den Saft auspressen, alles in den Topf geben und fünf Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in dem Vanillesud auflösen. Alles unter das Himbeerpüree mischen und in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Himbeersorbet in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Hälfte der Spagatkrapfen spritzen. Einen zweiten Spagatkrapfen darauf setzen, mit Puderzucker bestäuben und auf Desserttellern servieren.

Johann Lafer am 21. Juli 2012

Süße Beeren-Suppe mit Buttermilch-Würfeln

Für 4 Personen

100 ml Buttermilch	1 TL Süßstoff, flüssig	1 Zitrone
3 Blatt Gelatine	150 g Sahne	600 g Beeren, gemischt
3 EL Streusüße	1 Vanilleschote	200 ml Sekt, extra trocken
Minze		

Die Zitrone halbieren und auspressen, anschließend die Gelatine in Wasser einlegen. Die Hälfte der Buttermilch zusammen mit dem Süßstoff sowie dem Zitronensaft in einem Topf erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken, in den Topf geben und darin gut auflösen. Nun die restliche Buttermilch zufügen und das Ganze abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, sobald die Buttermilch zu gelieren beginnt. Das Ganze in eine flache Schale umfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. In der Zwischenzeit die Beeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Anschließend zwei Drittel der Beeren mit der Streusüße und dem Vanillemark im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Den Sekt unterrühren. Die Minze abbrausen, abtupfen und schneiden. Die restlichen Beeren auf Tellern verteilen und die Suppe darüber schöpfen. Die Buttermilchmousse in Würfel schneiden und in die Suppe legen. Das Ganze mit der Minze bestreuen und kalt servieren.

Johann Lafer am 24. September 2011

Topfen-Nockerl mit Gewürztraminer-Sabayon

Für zwei Personen

1 unbehandelte Orange	50 g Weißbrotwürfel, ohne Rinde	75 g Semmelbrösel
250 g Quark	15 g Mehl	3 Eier
60 g Butter	20 g flüssige Butter	1 Zweig Minze
80 ml Gewürztraminer	60 g Zucker	1 Prise Salz
1 TL Zimt	1 EL Vanillezucker	Puderzucker

Wasser in einem Topf erhitzen. Den Quark mit einem Ei, 25 Gramm Zucker, der flüssigen Butter, den Weißbrotwürfeln und dem Mehl zu einem Teig kneten. Anschließend mit Salz, einer Prise Zimt und dem Vanillezucker abschmecken und den Teig etwa 25 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit Hilfe eines Eisportionierers Bällchen abstechen, in den Händen rund rollen und in leicht siedendem Wasser etwa acht Minuten garen. Für die Schmelze die Butter in einer Pfanne schmelzen, einen Esslöffel Zucker, die Semmelbrösel und den übrigen Zimt zugeben und unter Rühren goldgelb anrösten. Für die Sabayon die übrigen Eier trennen und die Eigelbe mit dem restlichen Zucker in eine große Schlagschüssel geben. Die Orangenschale abreiben. Den Wein sowie die Orangenschale zugeben und alles gut verrühren. Anschließend über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen und weiß werden lassen. Abschließend vom Wasserbad nehmen und noch eine weitere Minute weiterschlagen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Die fertigen Nockerl aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Schmelze wenden. Die Nockerl auf Tellern anrichten und mit Puderzucker, der Sabayon sowie mit der Minze garnieren.

Johann Lafer am 19. Januar 2011

Warme Mozart-Knödel

Für vier Portionen

2 Eier (Klasse M)	1 Zitrone, unbehandelt	350 g Kartoffeln, mehlig
80 g Butter	150 g Mehl	40 g Hartweizengrieß
1/2 EL Vanillezucker	1 Prise Zimt	60 g Pistazienkerne, gemahlen
100 g Puderzucker	150 g Marzipanrohmasse	4 EL Rum
50 g Nougat	50 g Zartbitterkuvertüre (70 %)	125 g Crème double
150 ml Himbeermark	1 EL Zucker	2 cl Granatapfelsirup
100 g Mandeln, gemahlen	12 Backpflaumen	Puderzucker, Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und die Schale der Zitrone fein abreiben. Die Kartoffeln in der Schale im Backofen etwa 45 Minuten weich garen, anschließend halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. 30 Gramm Butter mit dem Mehl, dem Hartweizengrieß, den Eigelben, dem Vanillezucker, der Zitronenschale, dem Zimt und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Pistazien mit 80 Gramm Puderzucker, der zerbröselten Marzipanrohmasse und einem Esslöffel Rum mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und beiseite stellen. Den Nougat und die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die restlichen 50 Gramm Butter zugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Mischung in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Crème double mit drei Esslöffeln Rum und dem übrigen Puderzucker glatt rühren und beiseite stellen. Das Himbeermark mit dem Zucker und Granatapfelsirup abschmecken und ebenfalls beiseite stellen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten lassen. In der Zwischenzeit die Nougat-Mischung in zwölf gleiche Teile teilen und jedes Stück in eine Backpflaume drücken. Nun die Marzipanmasse ebenso in zwölf gleiche Teile aufteilen und jeweils zwischen zwei Klarsichtfolien etwa zwei Millimeter dünn ausrollen. Die zwölf Nougat-Pflaumenkugeln jeweils mit einer Marzipanschicht umhüllen und zu Knödeln formen. Jeden Knödel nun mit dem Kartoffelteig umhüllen. Die Knödel in kochendem Salzwasser circa zehn Minuten gar ziehen lassen, kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und zuletzt in den gerösteten Mandeln wälzen. Zum Servieren die Fruchtsoße und die Crème-double-Soße abwechselnd (rot-weiß-rot, wie die Österreichische Nationalflagge) auf die Teller geben. Pro Person jeweils zwei Knödel auf einem der Teller platzieren und abschließend mit etwas durchgeseibtem Puderzucker bestreuen.

Johann Lafer am 18. August 2012

Warme Schokoladen-Tarte, Rotwein-Birnen, Birnen-Sorbet

Für vier Personen

8 Birnen, reif	300 ml Rotwein	1 Orange, unbehandelt
325 g Zucker	3 EL Rum	1 Schote Vanille
2-3 Sternanis	3 Kardamomkapseln	2 Stangen Zimt
1 Zitrone	200 ml Weißwein	200 g Zartbitter-Schokolade (70%)
150 g Butter	4 Eier	2 cl Williams Christ Birnengeist

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Rotweibirnen vier Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen in Spalten schneiden. Die Orangenschale abreiben und die Orange anschließend halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Rotwein mit dem gewonnenen Orangensaft und der Orangenschale sowie 100 Gramm Zucker, dem Rum und den Gewürzen aufkochen. Die Birnenspalten in den Sud geben und darin bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten pochieren. Den Topf vom Herd ziehen und die Birnen im Sud, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die restlichen Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Weißwein und 100 g Zucker in einem Topf aufkochen, Zitronensaft und eine Zimtstange zugeben. Einmal aufkochen lassen. Den Sud zusammen mit den Birnen in einen hohen Becher geben, Gewürze entfernen und mit einem Pürierstab fein mixen. Das Birnenpüree in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Nach Belieben mit Birnengeist verfeinern. Die Schokolade mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem restlichen Zucker etwa fünf Minuten schaumig schlagen und dann unter die flüssige Schoko-Butter-Mischung rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und im Ofen etwa 40 Minuten backen. Anschließend in der Form etwas abkühlen lassen. Den Rotweinsud sirupartig einkochen lassen und auf vier Teller verteilen. Den Schokokuchen in vier rechteckige Portionen teilen und ebenfalls auf den Tellern anrichten. Auf jedes Kuchenstück vier Rotwein-Birnenkugeln setzen und je eine Nocke Birnen-Sorbet dazu servieren.

Johann Lafer am 20. Oktober 2012

Weißer Kaffee-Crème-brûlée mit Feigen-Kompott, Mango-Eis

Für 4 Personen

200 ml Milch	500 ml Schlagsahne	50 g Kaffeebohnen
6 Eier (Kl. M)	1 EL Vanillezucker	200 g Zucker
6 Feigen, frisch	40 g Honig	2 Vanilleschoten
0,5 TL Lavendelblüten	250 ml Portwein, rot	2 TL Speisestärke
50 g Zucker, braun	100 ml Wasser	200g Naturjoghurt
1 Zitrone, unbehandelt	2 Mangos, reif	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Milch, die Sahne sowie die Kaffeebohnen in einen Topf geben, aufkochen und alles eine Stunde ziehen lassen. Die Eier trennen. Die Eidotter mit Vanillezucker und 100 Gramm Zucker in einer großen Schlagschüssel verrühren. Nun die Kaffee-Sahne unter ständigem Rühren durch ein Sieb zu den Eiern geben. Über einem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse bindet (etwa bei 75 Grad). Anschließend durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen. Die Kaffee-Crème in vier tiefe ofenfeste Schalen (à circa 250 Milliliter) verteilen und in eine flache Ofenform stellen. Soviel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Im Backofen auf der untersten Schiene 70 bis 80 Minuten garen. Abkühlen lassen.

Für das Mangoeis den übrigen Zucker mit 100 Millilitern Wasser aufkochen. Eine Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen und das Vanillemark hinzufügen. Die zwei Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und pürieren. Mit dem Zuckersirup sowie dem Joghurt mischen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Nach Belieben die Mangomasse mit Zitronensaft abschmecken und anschließend in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Die Feigen waschen und vierteln. Die zweite Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Den Honig in einer Pfanne aufschäumen, das Vanillemark und die Lavendelblüten zugeben. Mit dem Portwein ablöschen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Abschließend die Feigenviertel zugeben, einmal kurz aufkochen lassen und die Feigen darin schwenken. Vor dem Servieren die Crème brûlée gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Die Feigen und das Mango-Eis in Schälchen zur Kaffee-Crème anrichten und servieren.

Johann Lafer am 22. Oktober 2011

Zitronengras-Panna-Cotta, Erdbeer-Ragout, Erdbeer-Sorbet

Für vier Portionen

250 ml Kokosmilch	250 ml Sahne	4 Stangen Zitronengras
260 g Zucker	5 Blatt Gelatine, glatt	1 Zitrone, unbehandelt
500 ml Erdbeerpüree	500 g Erdbeeren	50 g Puderzucker
1 Limette, unbehandelt	2 cl Orangenlikör	Minze, zur Garnitur

Die Kokosmilch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Die Zitronengrasstangen mit einem schweren Topf oder einem Fleischklopfer flach klopfen, so dass die Fasern gebrochen werden. Zur Kokosmilch geben und zehn Minuten köcheln lassen. 60 Gramm Zucker zugeben, darin auflösen und vom Herd nehmen. Drei Blatt Gelatine zehn Minuten lang in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der noch warmen Mischung auflösen. Die Zitronengras-Sahne in Portionsförmchen füllen und zwei Stunden kalt stellen. Die Zitrone pressen, mit 200 Gramm Zucker und 200 Milliliter Wasser aufkochen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat und ein Sirup entstanden ist. Zwei Blatt Gelatine zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in dem heißen Sirup auflösen. Alles unter das Erdbeerpüree mischen und in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Erdbeeren abbrausen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Erdbeeren fächerförmig auf Tellern auslegen. Die Schale der Limette fein abreiben, den Saft auspressen. Die Erdbeeren mit Puderzucker, Limettensaft und -schale sowie dem Orangenlikör marinieren.

Die Panna Cotta stürzen:

dafür kurz in heißes Wasser tauchen und auf Teller geben. Mit jeweils einer Kugel Sorbet belegen und mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 19. Mai 2012

Zwetschgen-Datschi und Haselnuss-Eis mit Cognac

Für 4 Portionen

200 g Haselnüsse	200 g Zucker	6 Eier
250 ml Sahne	250 ml Milch	4 cl Cognac
1 Rolle Blätterteig	100 g Marzipan	50 g Semmelbrösel
800 g Zwetschgen	2 EL Zucker	1 TL Zimtpulver
50 g Zwetschgenmus	50 ml Apfelsaft	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Haselnüsse auf ein Backblech geben und Ofen etwa fünf Minuten rösten. Anschließend abkühlen lassen und grob hacken. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, Haselnüsse zugeben und unterschwenken. Haselnusskaramell auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben. Milch und Sahne mit 100 Gramm Zucker zusammen aufkochen. Die Eigelbe mit einem Teil der heißen Milchlösung verrühren. Nun die Eimischung zur heißen Milch geben und unterrühren. Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter Rühren auf 75 Grad erwärmen. (Am besten mit einem Thermometer kontrollieren). Die Masse anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Den Cognac zugeben. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Sobald das Eis gefroren ist, das Haselnusskaramell grob hacken und unter das Eis rühren. Den Blätterteig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Marzipan in kleine Würfel schneiden und auf dem Blätterteig verteilen. Mit Semmelbröseln bestreuen. Die Zwetschgen vierteln, entkernen und die Hälfte der Zwetschgen auf dem Blätterteig verteilen. Mit Zimtzucker betreuen. Im heißen Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Zwetschgenmus mit Apfelsaft verrühren und einmal aufkochen. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit der Hälfte des aufgekochten Zwetschgenmuses ablöschen. Einkochen lassen und die restlichen Zwetschgen zugeben. Einmal aufkochen lassen und danach beiseite stellen. Den Datschi noch heiß mit dem restlichen Zwetschgenmus bestreichen. Vor dem Schneiden einige Minuten abkühlen lassen. Je ein Stück Zwetschgendatschi mit einer Kugel Haselnusseis und dem Kompott servieren.

Johann Lafer am 08. Oktober 2011

Fisch

Heilbutt mit Shiitake-Pilzen und Miso-Nudeln

Für vier Personen

80 g Shiitake	2 Schalotten	100 g Toastbrot
80 g Butter	700 g Heilbuttfilet	30 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	1 Zitrone, unbehandelt	2 Zehen Knoblauch
250 g Mie-Nudeln	1 Bund Frühlingslauch	2 EL Sesamöl
1 EL Misopaste	100 ml Gemüsefond	1 Bund Koriander
Salz	Pfeffer	Chili

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Shiitake putzen und jeweils die Stiele entfernen, danach die Pilze klein würfeln. Die Schalotten schälen und ebenfalls klein würfeln. Das Toastbrot entrinden und in einer Küchenmaschine fein mahlen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Shiitake und Schalotten darin anschwitzen. Das gemahlene Toast zugeben und unter Rühren goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Heilbutt in vier Tranchen schneiden und in heißem Olivenöl anbraten. Die Schale der Zitrone abreiben, den Knoblauch ungeschält halbieren. Thymian, Zitronenschale und den Knoblauch zum Fisch in die Pfanne geben. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech geben. Die Shiitake-Kruste darauf verteilen und den Fisch im Backofen etwa zehn Minuten garen. Die Mie-Nudeln in heißem Wasser fünf Minuten einweichen, anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Den Frühlingslauch putzen und längs in dünne Streifen schneiden. Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Mie-Nudeln darin anbraten. Die Lauchstreifen zugeben und weitere ein bis zwei Minuten braten lassen. Die Miso-Paste mit dem Gemüsefond verrühren und über die Nudeln gießen. Unter Schwenken von den Nudeln aufnehmen lassen. Den Koriander abbrausen und die Blätter von den Stielen zupfen. Den Großteil der Blätter über die Nudeln streuen. Das Ganze mit Chili abschmecken. Die Miso-Nudeln mit dem Heilbutt auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Koriander garnieren.

Johann Lafer am 15. Januar 2011

Heilbutt-Filet, Koriander-Kruste, Schalotten, Pastinaken

Für 4 Personen

80 g Butter	80 g Toastbrot	0,5 TL Korianderkörner
0,5 Bund Koriandergrün	500 g Schalotten	50 ml Olivenöl
1 EL Zucker	100 ml Portwein, weiß	200 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt	400 g Pastinaken	100 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne	800 g Heilbuttfilet	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer, schwarz
Chili		

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. 60 Gramm Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Toastbrot entrinden und in der Küchenmaschine fein mahlen. Die Korianderkörner in einer Pfanne ohne Fett anrösten und im Mörser grob zerstoßen und die Korianderblätter fein hacken. Einen Esslöffel gehackten Koriander für die Pastinaken beiseitelegen. Anschließend die Butter, die Toastbrösel und die Korianderkörner und -blätter in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Frischhaltefolie bedecken. Die Masse glatt streichen und kalt stellen. Die Schalotten schälen und waschen. 20 Milliliter Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Portwein und dem Weißwein ablöschen und das Lorbeerblatt zugeben. Die Schalotten bei milder Hitze etwa zehn Minuten schmoren lassen. Die Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden. 20 Gramm Butter in einem Topf erwärmen und die Pastinaken darin leicht anbraten. Mit dem Gemüsefond und der Sahne aufgießen und bei geschlossenem Deckel weich garen. Die Pastinaken mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit dem mit frisch gehacktem Koriander verfeinern. Das Heilbuttfilet in vier gleich große Stücke teilen und in einer Pfanne mit 30 Millilitern Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Den Thymian und Rosmarin im Ganzen zum Braten mit in die Pfanne geben. Die Filets zunächst mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kruste auf Größe der Filetstücke zurechtschneiden und die Folie abziehen. Auf die Filets legen und unter im Backofen goldbraun gratinieren. Die Pastinaken und die geschmorten Schalotten auf Tellern anrichten. Jeweils ein Stück Heilbutt darauflegen und servieren.

Johann Lafer am 29. Oktober 2011

Kabeljau in Kräuter-Panade auf Orangen-Koriander-Taboulé

Für vier Personen

2 Orangen, unbehandelt	100 ml Gemüsefond	150 g Bulgur
700 g Kabeljaufilet, ohne Haut	2 Eier (Kl. M)	50 g Schlagsahne
100 g Mehl	3 Brötchen, altbacken	6 Stiele Petersilie, glatt
6 Stiele Kerbel	200 g Butterschmalz	1 Bund Koriander
1 Chilischote, frisch	0,5 TL Korianderkörner	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	30 g Rosinen
30 g Pinienkerne	1 Bund Minze	200 g Naturjoghurt
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Honig	Salz, Pfeffer, Chili

Die beiden Orangen halbieren, den Saft auspressen und den Orangensaft mit dem Gemüsefond in einen Topf geben. Den Bulgur zugeben und aufkochen. Bei milder Hitze fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Kabeljau in vier gleichgroße Stücke schneiden. Die Petersilie und den Kerbel waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die altbackenen Brötchen würfeln und mit den Kräutern in einem Zerkleinerer fein mahlen. Die Sahne mit einem Handrührgerät leicht schlagen und mit den Eiern verquirlen. Den Kabeljau waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Mehl wenden, durch die Sahne-Ei-Mischung ziehen und in den Kräuterbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und den Fisch darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Korianderkörner in einem Mörser zerstoßen. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und die Chilischote fein hacken. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Anschließend das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten, den Knoblauch, die Rosinen sowie die Pinienkerne darin anschwitzen. Zusammen mit dem Koriander unter den Bulgur heben und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Minze abbrausen, trocknen und die Blätter klein schneiden. Anschließend mit dem Joghurt verrühren und mit dem Honig, etwas Chili sowie dem Zitronensaft abschmecken. Den Kabeljau mit dem Orangen-Koriander-Taboulé und dem Minzjoghurt auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 03. März 2012

Kürbis-Orangen-Pastasotto mit gebratenem Saibling-Filet

Für vier Personen

1 Hokkaido-Kürbis, à 300 g	1 Zwiebel	4 Orangen, saftig, unbehandelt
2 EL Olivenöl	250 g Pastasotto	250 ml Geflügelbrühe, kräftig
50 g Parmesan (Stück)	50 g Butter	4 Saiblingsfilets, mit Haut
2 EL Olivenöl	3 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen
4 Scheiben Frühstücksspeck	2 Beete Shiso-Kresse	Salz, Pfeffer

Den Kürbis entkernen und samt Schale in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Schale der Orange fein abreiben. Die Orangen danach auspressen. Nun die Zwiebel zusammen mit dem Kürbis in zwei Esslöffeln heißem Öl anschwitzen. Danach die Nudeln zufügen, kurz mit anschwitzen, dann mit Orangensaft ablöschen und ein Drittel der Brühe angießen. Sobald die Nudeln die Flüssigkeit aufgesogen haben, wieder einen Teil der Brühe dazugießen. Dabei immer wieder umrühren. Inzwischen den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Saiblingsfilets mit Salz, Pfeffer würzen und in zwei Esslöffeln heißem Olivenöl zusammen mit Thymian und Knoblauch auf der Hautseite anbraten. Wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und die Saiblingsfilets auf der Fleischseite weitere zwei Minuten garziehen lassen. In einer Pfanne den Speck langsam knusprig braten, herausnehmen und abkühlen lassen. Nach etwa 15 bis 20 Minuten, wenn alle Brühe aufgebraucht ist und die Nudeln gar sind, den Parmesan reiben und unter die heiße Pasta rühren. Das Kürbis-Orangen-Pastasotto mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Butter verfeinern. Die Saiblingsfilets auf dem Pastasotto servieren. Mit frischer Kresse bestreuen. Nach Belieben zusätzlich den Frühstücksspeck in einer Pfanne knusprig anbraten und zu dem Pastasotto servieren.

Johann Lafer am 13. Oktober 2012

Lachs im Spitzkohl, Safran-Schaum, Kartoffel-Ragout

Für vier Personen

Für den Lachs:

1 Spitzkohl, groß	4 Lachsfilets à 180 g	1 Zitrone
1 EL Dijonsenf, fein	2 Stiele Basilikum	400 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein	0,3 g Safranfäden	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	5 Pfefferkörner, schwarz	3 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer		

Für das Ragout:

1 Salatgurke	300 g Kartoffeln, gekocht	4 Stiele Dill
1 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond
1 TL Zucker, braun	150 ml Sahne	1 Zitrone, unbehandelt
Zucker, Salz, Pfeffer	Chili	

Von dem Spitzkohl vier große Blätter abtrennen und diese zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Oder den gesamten Spitzkohl auf eine Fleischgabel spießen, für ein bis zwei Minuten in das kochende Wasser halten und danach die Blätter ablösen. Nun die Blätter in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch abtrocknen. Ein weiteres Küchentuch darauf legen und die Blätter mit dem Nudelholz zwei- bis dreimal ausrollen. Von den Basilikumstielen vier Blätter abzupfen. Die Zitrone pressen und den Lachs mit Zitronensaft würzen. Anschließend den Fisch mit Senf einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Lachsfilet auf ein Spitzkohlblatt legen, je ein Basilikumblatt darauf legen und den Fisch einwickeln. Je zwei Schalotten und Knoblauchzehen schälen und halbieren. In einem Dämpfopf Gemüsefond, Weißwein, Safran, Schalotten und Knoblauch sowie Pfefferkörner und Thymian erwärmen. Die Fischpäckchen in den Dämpfeinsatz legen und im Dämpfopf bei geschlossenem Deckel circa 15 Minuten dämpfen (Temperatur maximal 70 Grad). Die Gurke waschen, nach Belieben schälen, das Kerngehäuse mit einem Esslöffel auskratzen. Die Gurkenhälften längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die vorgegarten Kartoffeln schälen und eben solche Scheiben schneiden. Die Stängel des Dills abtrennen und beiseite stellen. Die Blätter fein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln und Gurken darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Gemüsefond angießen und drei bis fünf Minuten garen. Nun mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Für den Safranschaum den Dämpfsud vom Lachs durch ein Sieb in einen Topf passieren. Aufkochen, die Sahne zugeben und etwa zehn Minuten einkochen lassen. Anschließend den Sud mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Chili würzig abschmecken. Die Schale von einer halben Zitrone abreiben und den Saft pressen. Das Kartoffel-Gurken-Gemüse mit fein gehacktem Dill, mit einem Spritzer Zitronensaft und fein geriebener Zitronenschale abschmecken. Zuletzt das Kartoffel-Gurkengemüse mit dem Fisch anrichten, den Safransud aufschäumen und darüber träufeln.

Johann Lafer am 01. Dezember 2012

Lachs-Seezungen-Röllchen auf Curry-Pastasotto

Für vier Portionen

1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Dijonsenf, grob	3 EL Olivenöl
500 g Lachsfilet, ohne Haut	4 Seezungenfilets, ohne Haut	600 ml Fischfond
2 Stangen Zitronengras	40 g Ingwer	1 Limette, unbehandelt
10 g Galgant	1 Schote Chili	1 Kafir-Limettenblatt
0,5 TL Kurkuma	2 EL Sesamöl	4 Schalotten
2 Knoblauchzehen	50 g Butter, kalt	250 g Risoni Nudeln
100 ml Weißwein	400 ml Gemüfefond	0,5 Bund Petersilie, glatt
150 g Schlagsahne	Salz, Pfeffer, Chili	

Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Senf und einem Esslöffel Olivenöl mischen. Das Lachsfilet in drei Mal drei Zentimeter dicke Würfel schneiden. Die Seezungenfilets mit der (ursprünglichen) Hautseite nach oben auslegen. Die Lachswürfel darauflegen und aufrollen. Mit Zahnstochern fixieren. Nun die Röllchen mit der Marinade großzügig einstreichen und auf den Siebeinsatz eines Dämpftopfes legen. Die Limette in Scheiben schneiden, den Ingwer schälen und in zwei Stücke teilen. Im Dämpftopf den Fischfond mit Zitronengras, einem Stück Ingwer und den Limettenscheiben einmal aufkochen, den Siebeinsatz hineinsetzen und bei geschlossenem Deckel, bei milder Hitze (max. 70 Grad), etwa 15 bis 20 Minuten dämpfen. Anschließend den Sud durch ein Sieb gießen und in einem Topf einkochen lassen. Die Fischröllchen warm stellen. Den eingekochten Sud mit 100 Milliliter Sahne verfeinern. Danach die kalte Butter in Würfeln zugeben, das Ganze mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Für das Curry den Galgant schälen und zusammen mit dem zweiten Stück Ingwer grob würfeln. Die Chilischote je nach Schärfelieben entkernen und klein schneiden. Zusammen mit dem Kafir-Limettenblatt, Kurkuma, zwei geschälten Schalotten, einer geschälten Knoblauchzehe sowie dem Sesamöl in einem Zerkleinerer zu einer feinen Paste mixen. Die restlichen Schalotten und den Knoblauch schälen, klein würfeln und mit zwei Esslöffeln Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Die Risoni und Currypaste nach Geschmack zugeben, kurz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Unter Rühren einkochen lassen. Nun nach und nach den heißen Gemüfefond zugeben und immer wieder einkochen lassen, bis die Risoni außen weich und innen noch leicht bissfest sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen, klein hacken und unter das Pastasotto mischen. Abschließend 50 Gramm Sahne leicht anschlagen und das Pastasotto damit verfeinern. Die Lachs-Seezungen-Röllchen mit dem Curry-Pastasotto auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 21. April 2012

Rotbarben in Anchovis-Kapern-Butter auf Zwiebel-Salat

Für 4 Personen

400 ml Gemüsefond	1 TL Korianderkörner	2 Kapseln Kardamom
1 Zimtstange	1 TL Kurkuma	4 Rotbarben, frisch
30 ml Olivenöl	4 Anchovis	1 EL Kapern
60 g Butter	1 Zitrone, unbehandelt	6 Zwiebeln, rot
2 EL Rohrzucker	1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken
1 Sternanis	150 ml Portwein, rot	2-3 EL Rotweinessig
200 g Couscous (Instant)	0,5 Bund Petersilie, glatt	Salz
Pfeffer, schwarz	Chili	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Gemüsefond in einem Topf einmal aufkochen. Die Korianderkörner, den Kardamom und die Zimtstange in einem Mörser grob zerstoßen und zusammen mit dem Kurkuma zu dem Gemüsefond geben. Anschließend 15 Minuten ziehen lassen. Die Rotbarben unter fließendem Wasser abbrausen, trocken tupfen und von allen Seiten salzen und pfeffern. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rotbarben darin von beiden Seiten anbraten. Die Anchovis und die Kapern grob hacken. Die Zitrone waschen und abreiben, anschließend diese halbieren und den Saft auspressen. 40 Gramm Butter zusammen mit den Anchovis und Kapern, der fein abgeriebene Zitronenschale und etwas Saft mit in die Pfanne geben. Die Rotbarben großzügig mit der Würzbutter überziehen. Anschließend im Backofen etwa zehn Minuten garziehen lassen. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Anschließend den Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Die Zwiebeln, das Lorbeerblatt, die Nelken und den Sternanis zugeben. Die Zwiebeln kurz anschwanken. Mit dem Portwein und dem Essig ablöschen und bei milder Hitze etwa fünf Minuten köcheln lassen. Den Salat mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. Lauwarm abkühlen lassen und die Gewürze entfernen. Den Gewürzfond nochmals aufkochen und durch ein Sieb über den Couscous gießen. Fünf Minuten ziehen lassen, die übrige Butter zugeben und mit einer Gabel auflockern. Den Couscous mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blattpetersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und unter den Couscous mischen. Den Couscous und den Zwiebelsalat auf Tellern anrichten und jeweils eine Rotbarbe dazu servieren. Zuletzt mit der Anchovis-Kapernbutter beträufeln.

Johann Lafer am 15. Oktober 2011

Saibling-Filet mit Walnuss-Kartoffeln und Kren-Schaum

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, klein, fest	4 Schalotten	2 Knoblauchzehen
200 ml Gemüsebrühe	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
4 Saiblingfilet, a 140 g	250 ml Sahne	50 g Butter, kalt
2 cm Meerrettichwurzel, frisch	1 Ei	100 g Semmelbrösel
50 g Walnusskerne	50 g Mehl	0,5 Bund Schnittlauch
Butterschmalz		

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und anschließend knapp mit Wasser bedeckt in einem Topf nicht zu weich garen. Danach abgießen und zehn Minuten abkühlen lassen. Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Gemüfefond, die Schalotten, den Knoblauch, die Thymian- und Rosmarinzweige in einer Pfanne erhitzen. Die Saiblingsfilets mit der Haut nach oben darauflegen und bei milder Hitze sieben Minuten gar ziehen lassen. Den Fisch im vorgeheizten Backofen warm stellen. Den Sud durch ein Sieb in einen zweiten Topf passieren, 200 Milliliter Sahne zugeben und zur Hälfte einkochen. Die Butter in Würfeln zugeben und untermixen. Anschließend die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt frisch geriebenen Meerrettich zugeben. Das Ei mit zwei Esslöffeln Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Kartoffeln die restliche Sahne schlagen. Die Walnüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen und anschließend mit den Semmelbröseln mischen. Nun die abgekühlten Kartoffeln in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in den Bröseln wenden. Die Kartoffeln im heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und in die Sauce geben. Die Walnusskartoffeln auf den Tellern verteilen und je ein Saiblingfilet darauflegen. Mit dem Krenschaum beträufeln und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Johann Lafer am 25. Juni 2011

Saibling-Filet mit Walnuss-Kruste

Für zwei Personen

2 Saiblingsfilets à 160 g	500 g mehligk. Kartoffeln	1 Scheibe Toastbrot
1 unbehandelte Zitrone	30 g Walnusskerne	1 Bund Brunnenkresse
1 Schale Gartenkresse	70 g Butter	1 TL Walnussöl
1 Muskatnuss	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Toastbrotsscheiben von der Rinde befreien und in gleich große Würfel schneiden. Die Würfel zusammen mit den Walnusskernen in den Mixer geben und fein mahlen. 50 Gramm Butter mit dem Walnussöl und einer Prise Salz in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Die gemahlene Brotmischung zugeben und untermischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben und vier Zentimeter flach ausrollen. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen. Einen Topf zwei Zentimeter hoch mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in ein Dämpfsieb geben. Das Sieb in den Topf über das kochende Wasser geben. Bei geschlossenem Deckel weich garen lassen. Die Brunnenkresse waschen und trocken tupfen. Die Gartenkresse mit einer Schere abschneiden. Von beiden Kressesorten einige Blätter zur Garnitur zur Seite legen. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben, die restliche Butter und die Kresse zufügen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen. Das Kartoffelstampf mit Salz, Muskat, Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Die Saiblingsfilets mit Salz würzen. Die Filets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Rost legen. Die fest gewordene Walnusskruste aus dem Kühlschrank nehmen und von der Folie befreien. Die Kruste auf die Filets legen und im vorgeheizten Backofen etwa fünf Minuten gratinieren, bis die Kruste eine goldgelbe Farbe annimmt. Die Saiblinge mit Kruste auf dem Kresse-Stampf anrichten. Die restliche Kresse um Fisch und Püree verteilen und servieren.

Johann Lafer am 13. April 2012

Saibling-Filets auf Paprika-Nudeln mit Basilikum-Polenta

Für 4 Personen

30 g Butter	100 g Polenta	500 ml Gemüsefond
6 Stiele Basilikum	50 ml Rapsöl	30 g Parmesan
2 Schoten Paprika, rot	2 Schoten Paprika, grün	2 Schoten Paprika, gelb
2 Schalotten	3 Zehen Knoblauch	3 Zweige Zitronenthymian
4 Saiblingsfilets	50 ml Olivenöl	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	50 ml Schlagsahne	Chili
Salz	Pfeffer, schwarz	

20 Gramm Butter in einem Topf schmelzen, die Polenta zugeben und darin anrösten. Den Gemüsefond hinzufügen, unterrühren und auf niedrigster Stufe zehn Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Basilikumblätter von vier Stielen zupfen und mit dem Rapsöl in einer Küchenmaschine fein pürieren und zusammen mit dem zuvor geriebenen Parmesan zuletzt unter die Polenta rühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und schälen sowie in dünne Streifen schneiden. Eine Knoblauchzehe sowie die Schalotten abziehen und klein würfeln. Beides zusammen mit den Paprikastreifen in einer Pfanne in 20 Milliliter Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zitronenthymian klein hacken und unter das Paprikagemüse mischen. Die Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne im restlichen Olivenöl anbraten. Den Thymian, Rosmarin und den restlichen Knoblauch zugeben, mit der übrigen Butter glasieren und bei milder Hitze fertig garen. Die Sahne schlagen und die Polenta kurz vor dem Servieren mit der Sahne verfeinern und auf Tellern anrichten. Die Paprikanudeln und jeweils ein Saiblingsfilet darauf legen und servieren. Das Ganze mit den restlichen Basilikumblättern garniert servieren.

Johann Lafer am 20. August 2011

Saibling-Filets mit Sauce Tatar und Kräuter-Kartoffeln

Für vier Portionen

600 g Kartoffeln, fest	230 ml Rapsöl	3 Schalotten
50 g Bacon	30 g Butter	1 Bund Kräuter
4 Saiblingsfilets, ohne Haut	1 Zitrone, unbehandelt	5 Eier (Klasse M)
50 g Schlagsahne	100 g Mehl	200 g Semmelbrösel
1 TL Senf	200 g Naturjoghurt	1 Knoblauchzehe
1 TL Kapern	2 Cornichons	3 Stiele Petersilie
3 Stiele Estragon	3 Stiele Kerbel	Pflanzenöl, Salz
Pfeffer, schwarz, Chili		

Die Kartoffeln gründlich waschen und auf einen Siebeinsatz geben. Einen Topf drei Zentimeter hoch mit Wasser befüllen, den Siebeinsatz hineinsetzen und die Kartoffeln darin bissfest dämpfen. Anschließend abkühlen lassen und längs halbieren. 30 Milliliter Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Zwei Schalotten schälen und klein würfeln. Den Bacon ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die gemischten Kräuter abbrausen, trocknen und fein hacken. Bacon und Schalotten zu den Kartoffeln geben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Butter und Kräuter zugeben und unterschwenken. Die Saiblingsfilets abspülen, trocknen und in jeweils drei Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schale der Zitrone fein reiben, den Saft auspressen. Daraufhin die Zitronenschale zu dem Fisch geben, den Saft beiseite stellen. Die Sahne leicht anschlagen und mit zwei Eiern verquirlen. Die Filetstücke im Mehl wenden, durch das Ei- Sahne-Gemisch ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Das Pflanzenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Saiblingsfilets darin schwimmend goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Zwei Eier trennen und die Eigelbe mit Senf in eine Schüssel geben und verschlagen. Das Rapsöl nun tröpfchenweise zugeben und unterschlagen. Die Mayonnaise mit dem Joghurt in eine Schüssel geben. Das letzte Ei hart kochen. In der Zwischenzeit jeweils eine Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Petersilie, Estragon und Kerbel waschen, trocken schütteln und jeweils die Blätter von den Stielen abzupfen. Nun das hartgekochte Ei, die Kapern, Gewürzgurken und die Kräuter klein hacken und zur Mayonnaise geben. Mit Salz, Pfeffer, Chili und dem zuvor beiseite gestellten Zitronensaft würzen und vermengen. Die Kräuter-Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, die Fischfilets darauflegen und mit der Sauce Tartar servieren.

Johann Lafer am 09. Juni 2012

Seeteufel im Parma-Schinken mit Kartoffel-Lauch-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Seeteufelfilet, ohne Haut	3 Scheiben Parma-Schinken	100 g Kartoffeln, mehlig
6 kleine, festk. Kartoffeln	0,5 Stangen Lauch	0,5 Bund Schnittlauch
1 Bund Gartenkresse	1 Knolle Meerrettich, klein	3 Radieschen
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	30 g kalte Butter
1 TL grobkörniger Senf	1 EL Balsamico Bianco	100 ml Fischfond
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, den Lauch waschen und alles in Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben von beiden Seiten darin anbraten. Anschließend den Lauch dazugeben und etwa zwei Minuten mit braten. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, würfeln und ebenfalls kurz in der Pfanne anschwitzen. Anschließend mit dem Fischfond aufgießen, den Balsamico dazu gießen und die Kartoffeln weich garen. Die Butter hinzufügen um den Fond zu binden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Zusammen mit dem grobkörnigen Senf in den Kartoffelsud geben und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Seeteufelfilets waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer würzen. Die Filets in den Parma-Schinken einwickeln, von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten fertig garen. Die Radieschen waschen und in feine Streifen schneiden. Den Seeteufel in Tranchen schneiden. Den Seeteufel im Parma-Schinken auf dem Kartoffel-Lauch-Gemüse anrichten und mit dem Kartoffelsud beträufeln. Mit etwas Kresse und frischem Meerrettich garnieren und servieren.

Johann Lafer am 14. Oktober 2011

Seeteufel im Zucchini-Mantel auf Paprika-Ratatouille

Für vier Personen

7 Paprikaschoten, rot	3 Knoblauchzehen	2 Schalotten
4 EL Olivenöl	250 g Kartoffeln, klein	500 ml Olivenöl
2 Stiele Thymian	2 Zucchini	8 Seeteufelmedaillons, à 100 g
2 EL Olivenöl	30 g Butter	1/2 Bund Basilikum
50 g Macadamianüsse, geröstet	Salz, Pfeffer	Paprikapulver

Die Paprika waschen, halbieren und entkernen. Die Hälfte davon in grobe Stücke teilen und entsaften. (Tipp::

Falls Sie keinen Entsafter haben, die Paprika zusammen mit 100 Milliliter Brühe in einen Mixer geben und zwei bis drei Minuten pürieren. Den Paprikasaft anschließend durch ein feines Tuch in einen Topf pressen und auf circa 200 Milliliter einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.) Die übrige Paprika schälen und klein würfeln. Eine Knoblauchzehe und die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Paprikawürfelchen zusammen mit dem Knoblauch und Schalotten in zwei Esslöffeln heißem Olivenöl zwei bis drei Minuten anbraten. Dann den Paprikasaft dazugießen. Bei niedriger Hitze einkochen lassen. Das Gemüse zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzig abschmecken. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit 500 Milliliter Olivenöl, Thymian und zwei Knoblauchzehen in einen Topf geben. Das Olivenöl vorsichtig auf 70 Grad Celsius erhitzen und die Kartoffeln darin etwa 40 Minuten konfieren/garen, bis sie weich sind. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zucchini waschen und der Länge nach in circa zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Dies geht am besten mit einer Aufschnittmaschine oder einem Gemüsehobel. Die Zucchinis Scheiben leicht salzen und zehn Minuten stehen lassen. Das Seeteufelfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Zucchinis Scheiben wie ein Kreuz auslegen und mit einem Blatt Basilikum belegen. Den Seeteufel darauf geben und die Zucchinis Scheiben um den Fisch schlagen, so dass ein Päckchen entsteht. Nun zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Seeteufelstücke darin rundum anbraten. Die Butter in die Pfanne geben und bei milder Hitze gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Das Paprikagemüse mit den Kartoffeln mischen und auf Tellern anrichten. Den Seeteufel darauf legen, mit Macadamianüssen bestreuen und mit dem restlichen Basilikum garnieren.

Johann Lafer am 08. September 2012

Seeteufel mit Süßkartoffel-Ravioli und Erbsen-Schaum

Für vier Portionen

600 g Seeteufelfilet	2 EL Olivenöl	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	1 Knoblauchzehe	300 g Süßkartoffel
1 Ei (Klasse M)	1 Limette, unbehandelt	12 Wan Tan-Blätter
2 Schalotten	30 g Butter	200 g Erbsen, grün
1 TL Zucker	50 ml Weißwein, trocken	200 ml Gemüfefond
100 ml Sahne	1/2 Bund Koriandergrün	Salz, Pfeffer
Chili	Pflanzenöl	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Seeteufelfilet waschen, trocken tupfen und rundherum mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe halbieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Fisch darin zusammen mit den Kräuterzweigen und einer halben Knoblauchzehe von allen Seiten anbraten. Für die Süßkartoffelravioli die Süßkartoffeln waschen, längs vierteln und im Backofen etwa 40 Minuten weich garen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und die übriggebliebenen Schalen aus der Presse entfernen. Die Schale der Limette abreiben. Anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Das Ei trennen und das Eigelb unter die Kartoffelmasse mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili, abgeriebener Limettenschale und etwas Limettensaft kräftig abschmecken. Die Masse auf die Wan Tan-Blätter verteilen, die Ränder mit etwas Eiweiß einstreichen und zu Dreiecken zusammen falten. Die Ränder sorgfältig andrücken und im heißen Pflanzenöl knusprig ausbacken. Anschließend herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Für den Erbsenschaum die Schalotten schälen und klein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, die Erbsen zugeben, mit dem Zucker bestreuen und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Den Gemüfefond zugeben und fünf Minuten kochen lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen, nochmals aufkochen und in einem Küchenmixer fein pürieren. In den Topf zurück geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Erbsenschaum kurz vor dem Servieren nochmals schaumig aufmixen und auf Tellern verteilen. Den Seeteufel in Tranchen schneiden und auf den Schaum legen. Die Ravioli dazulegen, mit dem frischen Koriander garnieren und servieren.

Johann Lafer am 14. Juli 2012

Sommerliche Bouillabaisse mit Rouille

Für 4 Personen

1 Baguette	50 g Kartoffeln, mehlig	1 kg Miesmuscheln
4 Seeteufelmedaillons, a 80 g	4 Petersfisch-Filets, a 80 g	2 Eier
100 g Zuckerschoten	1 Knolle Fenchel	1 Zucchini
10 Kirschtomaten	3 Stangen Frühlingslauch	1 Schote Paprika, rot
1 Schote Chili, rot	2 Schalotten	8 Zehen Knoblauch
2 Zweige Thymian	1 Limette	0,5 g Safran
150ml Weißwein	300 ml Fischfond	130 ml Olivenöl
150 ml Pflanzenöl	Chili	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Baguette halbieren, eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden und im Backofen goldbraun und kross backen. Für die Rouille die Paprika waschen, vierteln, entkernen und auf ein Blech mit Backpapier geben. Vier Knoblauchzehen abziehen und mit 30 Millilitern Olivenöl und den Thymianzweigen darauf verteilen, in den Ofen geben, schmoren lassen, bis die Haut dunkel gebräunt ist. Anschließend leicht abkühlen lassen und die Haut abziehen. Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Zwei Knoblauchzehen und die Eier pürieren. Nach und nach unter ständigem Mixen das Pflanzenöl dazu gießen. Kartoffeln und Paprika zugeben und fein pürieren. Abschließend mit fünf Safranfäden, Chili aus der Gewürzmühle und eventuell noch etwas Salz abschmecken. Für die Bouillabaisse die restlichen zwei Knoblauchzehen sowie die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Chilischote in Ringe schneiden, entkernen und kurz abspülen. Die Zucchini, den Frühlingslauch, die Zuckerschoten und die Fenchelknolle waschen. Das Gemüse je nach Größe in Scheiben oder Streifen schneiden und das Fenchelgrün aufbewahren. Die Kirschtomaten halbieren. 40 Milliliter Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Schalotten, den Knoblauch, Chili und die Miesmuscheln darin anschwitzen. Die Limette abreiben und den Abrieb sowie den Safran zugeben und mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend einmal aufkochen lassen. Die Muscheln mit einer Schaumkelle herausheben und warm stellen. Nun die Fischfilets sowie die Seeteufelmedaillons hinein legen. Den Frühlingslauch, die Zuckerschoten, Kirschtomaten, Fenchel und Zucchini zugeben. Bei geschlossenem Deckel etwa fünf bis acht Minuten bei mittlerer Hitze garen. Den Fisch ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Die Brotscheiben mit der Rouille bestreichen. Die Bouillabaisse in tiefe Teller geben und mit den Brotscheiben und der restlichen Rouille servieren.

Johann Lafer am 30. Juni 2011

Spargel-Tagliatelle mit Meeresfrüchte-Sud und Fisch-Filet

Für vier Portionen

200 g Weizenmehl Typ 405	2 Eier (Kl. M)	3 EL Olivenöl
2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	2 TL Tomatenmark
0,2 g Safranfäden	250 ml Weißwein, trocken	400 ml Fischfond
3 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter	1 Bund Spargel, grün
30 g Butter	800 g Fischfilets	8 Riesen-Garnelen
16 Miesmuscheln	Salz, Dill	

Das Instant-Mehl zusammen mit den Eiern, einem Esslöffel Olivenöl und einer Prise Salz zu einem glatten Nudelteig verkneten. Den Teig fünf Minuten lang kräftig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln sowie die Knoblauchzehen schälen und in dünne Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem großen breiten Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch etwa eine Minute darin dünsten. Das Tomatenmark und die Safranfäden zugeben und zwei Minuten anrösten. Nun mit dem Weißwein ablöschen und den Fischfond, die Thymianzweige sowie die Lorbeerblätter hinzuzufügen. Das Ganze aufkochen, die Muscheln hinein geben. Bei geschlossenem Deckel 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Muscheln herausheben und im 80°C heißen Backofen warm stellen. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Die Fischfilets abbrausen, trocken tupfen und in Stücke teilen. Die Fischstücke mit den Garnelen in den Sud geben und bei mittlerer bis niedriger Temperatur zugedeckt fünf Minuten garen. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu langen Bahnen ausrollen und mit dem passenden Aufsatz zu Tagliatelle verarbeiten. In reichlich kochendem, leicht gesalzenem Wasser etwa zwei Minuten garen. Anschließend abgießen und in einer Pfanne in 30 g Butter anschwitzen. Spargel zugeben, kurz mit anschwitzen und mit Salz würzen. Den Sud nochmals kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und Muscheln wieder zugeben. (Die geschlossenen Muscheln aussortieren.) Die Fischstücke, die Meeresfrüchte, das Gemüse und die Tagliatelle in tiefe Teller verteilen. Die Suppe darüber schöpfen. Nach Belieben den Dill hacken und auf das Gericht streuen.

Johann Lafer am 28. April 2012

Waller im Spargel-Safran-Sud pochiert mit Spargel-Stangen

Für vier Portionen

1 kg Spargel, weiß	600 ml Gemüsefond	2 Zitronen, unbehandelt
3 Zweige Thymian	250 ml Weißwein, trocken	50 ml Wermut, trocken
700 g Wallerfilet, ohne Haut	2 Eier (Klasse M)	50 g Schlagsahne
100 g Mehl	400 g Semmelbrösel	150 g Crème-fraîche
50 g Meerrettich, frisch	0,5 Bund Schnittlauch	50 g Butter, kalt
1 Muskatnuss	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer, Chili

Den Spargel waschen, schälen und die Enden um zwei Zentimeter kürzen. Eine Zitrone in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüsefond und dem Thymian in einen rechteckigen Bräter geben. Den Sud einmal aufkochen. Die Spargelstangen in den Sud legen und bei mittlerer Hitze darin bissfest garen. Anschließend herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Sud mit Weißwein und Wermut auffüllen und nochmals aufkochen. Danach vom Herd nehmen. Das Wallerfilet in vier Stücke schneiden, in den Sud legen und zehn bis zwölf Minuten darin ziehen lassen. Die Sahne leicht anschlagen und mit den beiden Eier verquirlen. Mit Salz, Muskat und Chili würzen. Nun die

Spargelstangen panieren:

dazu in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Danach im heißen Fett goldgelb ausbacken, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen. Den Meerrettich schälen und hobeln, den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Crème-fraîche mit Meerrettich, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden und unterheben. Den Waller aus dem Sud heben und warm stellen. Den Spargelsud zehn Minuten offen einkochen lassen, mit kalter Butter und der angerührten Crème-fraîche verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Schaumig aufmixen und in tiefen Tellern verteilen, jeweils ein Stück Waller hineinlegen. Den Spargel dazu servieren.

Johann Lafer am 07. April 2012

Waller mit Meerrettich-Streuseln, Graupen-Lauch-Risotto

Für vier Personen

1 Stange Lauch	50 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl
200 g Perlgraupen	100 ml Weißwein	500 ml Geflügelbrühe
100 g Mehl	1 Stück Meerrettich, ca. 50 g	50 g Butter
4 Waller, dicke Stücke à 300 g	2 EL Butterschmalz	50 g Parmesan, am Stück
50 ml Sahne	150 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Das Hellgrüne vom Lauch beiseite legen. Den dunkelgrünen Teil in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser in circa einer Minute weich garen, anschließend in Eiswasser abschrecken. Den Lauch gut ausdrücken, mit dem Gemüsefond in eine Schale geben und 15 Minuten ins Gefrierfach stellen. Anschließend in einem Mixer zu einer feinen Paste pürieren. Nun ein Viertel des hellgrünen Lauchs in feine Streifen schneiden, salzen und in einer Schüssel zehn Minuten ziehen lassen. Den restlichen Lauch klein würfeln. Die Graupen in heißem Olivenöl anschwitzen, kurz andünsten, dann mit Weißwein ablöschen. Ein Viertel der Geflügelbrühe angießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Graupen die Flüssigkeit aufgesogen haben, dabei öfters umrühren. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist. Das klein gewürfelte Hellgrüne vom Lauch und die Lauchpaste zugeben und die letzten fünf Minuten mitgaren. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Das Mehl mit vier Esslöffeln geriebenen Meerrettich, etwas Salz und 50 Gramm Butter zu Streuseln verkneten. Den Waller abrausen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten eine Minute anbraten. Die Streusel auf dem Fisch verteilen und im vorgeheizten Backofen zehn Minuten garen. Die Lauchstreifen gut ausdrücken und auf Küchenpapier abtrocknen. Das Rapsöl erhitzen und den Lauch darin zwei bis drei Minuten frittieren. Abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen. Den Parmesan reiben, die Sahne steif schlagen. Nach circa 25 bis 30 Minuten, wenn die Graupen gar sind, den Parmesan und zwei Esslöffel geschlagene Sahne unterheben. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und in tiefe Teller verteilen. Je ein Stück gebackenen Waller darauf setzen, mit Lauchstroh garnieren und servieren.

Johann Lafer am 22. September 202

Wolfsbarsch mit Orangen-Fenchel und Pfeffer-Schaum

Für vier Portionen

2 Wolfsbarsche ca. 800 g	2 Zitronen, unbehandelt	1 Bund Zitronenthymian
3 Knoblauchzehen	1 Stange Lauch	1/2 Knolle Sellerie
5 EL Olivenöl	2 Knollen Fenchel	1 TL Fenchelsamen
1 EL Zucker, braun	4 Orangen	90 g Butter
1 Schalotte	1 EL Pfeffer, eingelegt, grün	50 ml Portwein, weiß
50 ml Weißwein	150 ml Fischfond	100 ml Sahne
Meersalz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Lauch und den Sellerie waschen, schälen und grob würfeln. Den Wolfsbarsch innen und außen gründlich waschen. Die Flossen abschneiden. Anschließend eine Zitrone in Scheiben schneiden und die Knoblauchzehen halbieren. Den Fisch von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zitronenscheiben, den Thymianzweigen sowie den halbierten Knoblauchzehen füllen. Auf ein Backblech legen, das Gemüse herum verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen etwa 40 Minuten garen. Den Fenchel putzen, waschen, in dünne Spalten schneiden und das Fenchelgrün fein hacken. Die Fenchelsamen mithilfe eines Stößels im Mörser grob zerstoßen. Drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Fenchel samt der gestoßenen Fenchelsamen darin anbraten. Mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Zwei Orangen auspressen und den Saft zum Fenchel geben. Bei mittlerer Hitze weich garen. Den Fenchel mit Salz und Pfeffer würzen. 30 Gramm kalte Butterwürfel hinzufügen und den Sud damit binden. Die beiden restlichen Orangen filetieren und die Filets mit dem Fenchelgrün unter den fertigen Fenchel mischen. Die Schalotte schälen und klein würfeln. Die Schalotte und den grünen Pfeffer in 30 Gramm Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit dem Portwein und Weißwein ablöschen. Den Fischfond zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne hinzufügen, aufkochen lassen. Die Petersilie zugeben und alles fein pürieren, so dass die Pfefferkörner zerkleinert werden. Die übrige Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit 30 Gramm kalter Butter aufmixen. Nach Belieben nochmals ganze grüne Pfefferkörner zugeben. Den Wolfsbarsch filetieren, dafür die Haut entfernen und die Filets von den Gräten heben. Die Fischfilets mit dem Fenchel auf Tellern anrichten, mit der Soße beträufeln und mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Johann Lafer am 25. August 2012

Wolfsbarsch-Filet im Bananen-Blatt mit Gewürz-Risotto

Für 2 Personen

600 g Wolfsbarschfilet, mit Haut	120 g Risottoreis	1 großes Bananenblatt
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Limette
1 rote Chilischote	20 g Ingwer	30 ml Sojasoße
400 ml Geflügelfond	30 g kalte Butter	30 g Parmesan
75 ml trockener Weißwein	2 Kardamomkapseln	1 Zimtstange
1 TL Korianderkörner	1 TL Kurkuma	5 Zweige Koriander
50 ml Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Elektrogrill vorheizen. Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Die Gewürze in einem Mörser grob stoßen und mit dem Geflügelfond in einem Topf einmal aufkochen lassen. Die Limettenschale grob abschälen. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein hacken. Den Ingwer schälen, die Korianderblätter abzupfen, zwei Blätter beiseitelegen, und beides klein schneiden. Anschließend das Ganze mit der Sojasoße mischen. Das Bananenblatt über eine Herdplatte oder einem Elektrogrill ziehen, bis es glänzt. Anschließend halbieren. Das Fischfilet waschen, trocken tupfen, halbieren und in der Marinade wenden. Anschließend jeweils auf ein Stück des Bananenblattes geben und mit der restlichen Marinade beträufeln. Die Bananenblätterhälften über den Fisch legen, so dass ein Päckchen entsteht und mit Küchengarn fixieren. Anschließend auf dem Grill von beiden Seiten etwa zwei Minuten angrillen, anschließend bei milder Hitze weitere fünf Minuten garziehen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Parmesan fein reiben. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Anschließend den Weißwein dazu gießen, bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen, $\frac{1}{4}$ des heißen Gewürz-Fonds dazu gießen und den Reis unter ständigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Abschließend den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, den Topf vom Herd nehmen und die gewürfelte kalte Butter und den Parmesan untermischen. Die Bananenpäckchen öffnen, mit dem Risotto auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Koriander garnieren.

Johann Lafer am 08. Juli 2011

Zander auf Kürbis-Linsen-Gemüse und Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

400 g Zanderfilet, mit Haut	100 g festk. Kartoffeln	75 g braune Linsen
200 g Muskat-Kürbis	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 Thymianzweige	1 Rosmarinzweig
2 Zweige glatte Petersilie	1 El Rapsöl	1 El Weißweinessig
100 ml Fischfond	20 g kalte Butter	2 TL Butterschmalz
Öl, Mehl	Salz, Pfeffer	

Die Linsen in kochendem Wasser in 20 Minuten weich garen. Anschließend abschütten. Inzwischen den Kürbis schälen und klein würfeln. Die rote Zwiebel abziehen und die Hälfte klein schneiden. Die Kürbis- und Zwiebelwürfel in dem Rapsöl anschwitzen. Mit dem Essig ablöschen und den Fischfond angeießen. Alles zugedeckt etwa fünf Minuten garen, anschließend die Linsen untermischen. Den Topf vom Herd ziehen und die kalte Butter nach und nach unterrühren. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer würzig abschmecken und warm halten. Die Kartoffeln schälen und in feine Streifen hobeln. Das Öl zum Frittieren erhitzen und die Kartoffelscheiben darin knusprig ausbacken. Anschließend die Kartoffelscheiben auf einem Krepppapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und in zwei Stücke teilen. Die Zitrone halbieren und aus einer Hälfte den Saft auspressen. Den Knoblauch halbieren. Die Zanderfilets mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Anschließend die Zanderfilets in Mehl wenden. Das Butterschmalz zerlassen und die Fischfilets darin auf der Hautseite anbraten. Den Knoblauch, den Rosmarin und den Thymian dazu geben. Den Fisch auf der Hautseite drei Minuten braten, wenden und eine weitere Minute braten. Das Linsen-Kürbis-Gemüse auf einen Teller geben, den Zander obenauf anrichten und das Kartoffelstroh auf den Fisch geben. Mit etwas Petersilie garnieren und servieren.

Johann Lafer am 12. Oktober 2012

Zander-Filet auf Kartoffel-Birnen-Ragout

Für 4 Personen

400 g Kartoffeln, fest	2 Birnen, fest	11 Schalotten
2 Scheiben Bacon	170 g Butter, zimmerwarm	1 Muskatnuss
50 ml Weißwein	50 ml Gemüsefond	4 Zanderfilets, a 140 g
30 ml Olivenöl	4 Scheiben Parma-Schinken	4 Pfefferkörner, schwarz
3 EL Weißweinessig	3 Eier	1 Zitrone
1 Bund Kerbel	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Birnen schälen, entkernen und ebenfalls in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Zwei Schalotten abziehen und zusammen mit dem Bacon in kleine Würfel schneiden. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Bacon- und Schalottenwürfel darin anschwitzen und die Kartoffel- und Birnenwürfel dazugeben. Das Ganze kurz anschwitzen und anschließend mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bei milder Hitze garen. Acht Schalotten schälen und halbieren. Die Zanderfilets salzen und pfeffern und in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Die Schalotten und den Parma-Schinken zugeben und weiterbraten, bis die Hautseite knusprig ist. Danach die Filets wenden und alles bei milder Hitze garziehen lassen. Die Zitrone auspressen. Den Kerbel abrausen, trocken schütteln und hacken. Für die Hollandaise die übrige Schalotte abziehen, grob würfeln und die Pfefferkörner zerstoßen. Zusammen mit dem Essig und zwei Esslöffeln Wasser aufkochen, zwei Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb in eine Schlagschüssel gießen. Die Eier trennen, die Eidotter in die Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Den Topf vom Herd nehmen und die restliche Butter nach und nach unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und den Kerbel unterrühren. Das Kartoffel-Birnen-Ragout auf Tellern anrichten, jeweils ein Stück Zander darauf legen und mit der Hollandaise beträufeln. Nach Belieben mit einigen frischen Kerbelzweigen garniert servieren.

Johann Lafer am 10. September 2011

Zander-Filet im Karotten-Trauben-Sud mit Kartoffel-Püree

Für vier Personen

Für das Püree:

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

Für den Zander:

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

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Für das Püree die Kartoffeln gründlich waschen und auf dem Backofengitter im Backofen 50 Minuten garen. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun schmoren, anschließend mit Salz und Zucker würzen. Die Sahne aufkochen, kräftig mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen und danach fünf Minuten köcheln lassen. Die gegarten Kartoffeln halbieren und durch eine Kartoffelpresse direkt in die heiße Sahne drücken und verrühren. Für den Sud die Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Trauben von den Stielen ziehen, waschen und halbieren. Ingwer und Schalotten schälen. Den Ingwer daraufhin fein reiben, die Schalotten klein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden. Den Zucker karamellisieren und Chili, Ingwer und Schalotten darin anschwitzen. Die Karotten zugeben, mit Weißwein ablöschen und bei milder Hitze bissfest garen. Nun die Trauben zugeben und kurz darin erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 25 Gramm Butter zugeben, unterrühren und den Sud damit binden. Den Kerbel klein schneiden und unter den Sud rühren. Das Zanderfilet in vier gleichmäßige Stücke schneiden und in einer Pfanne im heißen Olivenöl mit den Kräutern und Knoblauch von beiden Seiten anbraten, dabei die Hautseite knusprig braun braten. Die restliche Butter zugeben und den Fisch damit überziehen. Zum Anrichten das Kartoffelpüree und die Karotten mit dem Sud in tiefen Tellern anrichten. Die geschmorten Zwiebeln auf dem Kartoffelpüree verteilen. Je ein Stück Zanderfilet darauf geben und servieren.

Johann Lafer am 10. November 2012

Zander-Filet mit Passionsfrucht-Linsen und Pak-Choi

Für zwei Personen

2 Zanderfilets, à 160 g	3 kleine Pak-Choi	2 Passionsfrüchte
120 g Belugalinsen	2 Schalotten	1 rote Chilischote
3 Knoblauchzehen	2 Rosmarinzweige	2 Thymianzweige
1 TL brauner Zucker	200 ml Gemüsefond	2 TL Aceto Balsamico
4 EL Olivenöl	60 g Butter	1 EL Sesamöl
2 EL Sojasoße	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Schalotten und eine halbe Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und eine Hälfte fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten, die halbe Knoblauchzehe und den Chili darin anschwitzen. Den braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Die Linsen zugeben und mit anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Linsen mit Salz, Pfeffer, dem ausgekratzten Passionsfruchtmark und dem Balsamico abschmecken. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite leicht einschneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zanderfilets auf der Hautseite darin anbraten, zwei Knoblauchzehen abziehen und zu dem Fisch geben. Den Thymian und den Rosmarin ebenfalls dazugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und 30 Gramm Butter zugeben. Die Filets wenden und auf der Fleischseite garziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pak-Choi längs halbieren und in einer zweiten Pfanne im heißen Sesamöl kurz bei hoher Temperatur anbraten. Mit Sojasoße ablöschen und mit Pfeffer würzen. Die Passionsfruchtlinen mit der restlichen kalter Butter verrühren. Die Linsen auf den Tellern verteilen, je ein Zanderfilet darauf geben und den Pak-Choi daneben anrichten.

Johann Lafer am 15. März 2012

Zander-Mangold-Wickel auf Kartoffel-Linsen-Ragout

Für 4 Personen

150 g Linsen, braun	700 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian	1 Zwiebel	800 g Zanderfilet
100 g Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 Staude Mangold
4 Schalotten	3 Knoblauchzehen	100 g Butter, kalt
300 g Kartoffeln, fest	50 ml Weißwein	1 Bund Schnittlauch
50 g Bacon	1 EL Dijon-Senf, grob	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Linsen in einem Topf knapp mit etwas Gemüsefond (circa 300 Milliliter) bedeckt, einem Lorbeerblatt, zwei Thymianzweigen und einer geschälten Zwiebel weichkochen. Das Zanderfilet portionieren, dafür 100 Gramm Zanderfilet für die Farce klein würfeln und zehn Minuten ins Gefrierfach geben. Das restliche Filet in vier gleichgroße Stücke teilen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die angefrorenen Würfel mit der eiskalten Sahne in einen Zerkleinerer geben und zu einer feinen Farce mixen. In eine Schüssel geben, kräftig mit Salz, Pfeffer und fein abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Den Mangold putzen, waschen und die weißen Stiele von den Blättern trennen. Die grünen Blätter in reichlich kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und zwischen einem Küchentuch sehr gut trocken tupfen. Die Zanderfiletstücke von beiden Seiten mit der Farce bestreichen und jeweils in die vorbereiteten Mangoldblätter einwickeln. Zwei Schalotten und zwei Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. In einer Pfanne 30 Gramm Butter erhitzen, Schalotten und Knoblauch anschwitzen und die Mangold-Wickel darin anbraten. Anschließend auf ein Backblech legen und im Backofen zehn bis zwölf Minuten garziehen lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden (circa 1 cm x 1 cm). Die Kartoffelwürfel in die Pfanne mit der angeschwitzten Schalotten-Mischung geben, in der der Fisch angebraten wurde. Kurz anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Diesen verkochen lassen, anschließend nach und nach 400 Milliliter Gemüsefond hinzufügen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind, aber noch nicht zerfallen. Zwei Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Den Bacon ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten, den Knoblauch und den Bacon in einer Pfanne in 20 Gramm Butter kross braten. Die Linsen unter die Kartoffeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und 50 Gramm kalte Butterwürfel unterrühren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zuletzt mit dem Dijonsenf, den Schnittlauchröllchen und dem kross gebratenem Speck verfeinern. Das Linsen-Kartoffelgemüse in tiefen Tellern anrichten, ein Mangoldwickel darauf legen und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Johann Lafer am 12. November 2011

Geflügel

Gebackenes Stuben-Küken auf Kürbis-Kartoffel-Salat

Für vier Personen

Für den Salat:

500 g Kartoffeln, fest	300 g Hokkaidokürbis	50 g Speck, durchwachsen
2 Schalotten	30 g Butter	30 ml Weißweinessig
150 ml Fleischbrühe	1 EL Senf	2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Für das Stubenküken:

2 Stubenküken	2 Eier	30 ml Schlagsahne
120 g Mehl	150 g Semmelbrösel	100 g Kürbiskerne
250 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
2 EL Kürbiskerne	2 EL Kürbiskernöl	

Die Kartoffeln am Vortag kochen. Dann schälen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Hokkaidokürbis waschen, entkernen und in ein Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Den Speck fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Speck und die Schalotten darin anschwitzen. Nun den Kürbis zugeben und so lange braten, bis er weich aber noch bissfest ist. Alles mit Essig ablöschen, mit der Brühe auffüllen und etwas einkochen lassen. Den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Marinade mit dem Kürbis und das Rapsöl auf die Kartoffelscheiben geben. Gut durchziehen lassen. In der Zwischenzeit die Brüste und Keulen der Stubenküken ablösen, die Haut entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. Kürbiskerne und Semmelbrösel mischen. Die Sahne steif schlagen. Die Eier verquirlen und einen Esslöffel der Sahne unterheben. Nun die Brüste und Keulen zuerst in Mehl, danach in dem Ei-Sahne-Gemisch und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. In heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen. Zum Schluss den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, zu dem Salat geben und gegebenenfalls nochmals abschmecken. Jeweils eine gebackene Keule und Brust auf dem Kartoffelsalat anrichten. Mit Kürbiskernen bestreuen und mit dem Kürbiskernöl beträufeln.

Johann Lafer am 03. November 2012

Glasierte Weihnacht-Ente mit Kartoffel-Knödeln, Rotkohl

Für vier Personen

Für die Ente:

100 g Honig	1 Bund Thymian	1 Orange
3 Zwiebeln	2 Äpfel	1 Lorbeerblatt
1 Ente, küchenfertig	3 EL Pflanzenöl	400 ml Orangensaft
200 ml Geflügelfond	20 g Zucker	200 ml Bratenfond (Glas)
1 EL Speisestärke	Salz, Pfeffer	

Für die Knödel:

700 g Kartoffeln	3 Eier	100 g Speisestärke
1 Muskatnuss	100 g Semmelbrösel	50 g Butter
1 Msp. Spekulatiusgewürz	Salz	

Für den Rotkohl:

1 kg Rotkohl	1 Zimtstange	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	10 Pfefferkörner, weiß
100 g Apfelmus	2 EL Honig, flüssig	50 ml Weißweinessig
200 ml Rotwein	2 Zwiebeln	250 g Äpfel
50 g Gänseschmalz	2 EL Johannesbeergelee	Salz, Pfeffer

Den Rotkohl vierteln. Die äußeren Blätter und den Strunk entfernen und den Kohl anschließend in feine Streifen hobeln oder schneiden. Zimt, Nelken, Lorbeer, Wacholder und Pfeffer in einen Teefilter geben und mit Küchengarnt zubinden. Den Rotkohl mit Apfelmus, Honig, Essig und Rotwein mischen und den Gewürzbeutel dazugeben. Den Rotkohl abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Den Rotkohl in einem Sieb abtropfen lassen, den Sud dabei auffangen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Äpfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Rotkohl zu den Zwiebeln geben und andünsten. Die gewürfelten Äpfel ebenfalls dazugeben und gut mit dem Rotkohl mischen. Mit dem Sud aufgießen und mit einem Teelöffel Salz würzen. Den Rotkohl einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei milder Hitze 30 Minuten schmoren. Dann offen 15 Minuten weitergaren, damit der Sud einkocht. Den Gewürzbeutel entfernen und den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt mit Johannesbeergelee verfeinern. Für die Ente den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Den Saft einer halben Orange pressen. Den Honig, die Hälfte des Thymians und den Orangensaft in einem Topf kurz erwärmen und gut durchziehen lassen. Die Zwiebeln schälen und grob zerkleinern. Die Äpfel waschen und grob würfeln. Die Hälfte der Zwiebeln und Äpfel, das Lorbeerblatt und den restlichen Thymian in die Fettpfanne des Ofens geben. Die Ente innen und außen waschen, gut trocken tupfen und mit Salz einreiben und pfeffern. Restliche Äpfel und Zwiebeln in die Ente füllen und mit Küchengarnt zubinden. Die Haut mit Öl einstreichen. Dann auf das Blech setzen und 400 Milliliter Orangensaft und den Geflügelfond angießen. Die Ente im Ofen auf der mittleren Schiene circa zwei bis zweieinhalb Stunden garen, dabei alle 20 Minuten mit dem Bratenfond begießen und mit dem Thymianhonig bestreichen. Die gegarte Ente danach im Ofen bei 100 Grad warm halten und den Bratenfond in einen Topf passieren. Den Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit dem Entenfond und dem Bratenfond ablöschen, danach die Sauce offen auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce, falls nötig, damit binden. Die Ente kurz vor dem Servieren mit dem restlichen Honigsud bestreichen, mit einem Esslöffel Thymianblättchen bestreuen und bei 200 Grad im Ofen etwa zehn Minuten knusprig braten. Für die Knödel die Kartoffeln waschen und im Backofen bei 180 Grad eine Stunde weich garen. Anschließend halbieren und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Eier trennen. Die Eigelbe und die Speisestärke zu den Kartoffeln

geben, das Ganze mit Salz und Muskatnuss würzen und zu einer glatten Masse verrühren. Der Kartoffelteil sollte sich trocken anfühlen und nicht an den Händen kleben. Gegebenenfalls noch Stärke einarbeiten. Die Masse zu einer langen Rolle formen, in zwölf gleich große Portionen teilen und in den Handflächen zu runden Knödeln formen. So fortfahren, bis zwölf Knödel entstanden sind. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und die Knödel darin knapp unter dem Siedepunkt etwa zehn Minuten garen. Anschließend herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Brösel zugeben, mit Spekulatiusgewürz bestreuen und untermischen. Unter Rühren goldbraun anrösten und die Knödel darin schwenken. Die Ente tranchieren und mit der Sauce auf einer großen Platte anrichten. Rotkohl und Knödel dazu reichen.

Johann Lafer am 15. Dezember 2012

Mais-Poularden-Brust, Morchel-Füllung, Schmorkarotten

Für vier Portionen

10 g Morcheln, getrocknet	4 Maispoulardenbrüste	5 Schalotten
2 Knoblauchzehe	8 EL Olivenöl	1 Brötchen, altbacken
50 ml Milch	1 Ei (Klasse M)	1 TL Senf
4 Zweige Zitronenthymian	30 g Butter, kalt	200 ml Geflügelfond
1 EL Zucker	1 Bund Karotten, mit Grün	1/2 Bund Petersilie, glatt
20 g Ingwer, frisch	Salz, Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Morcheln für eine Stunde in lauwarmes Wasser legen. In die Maispoulardenbrüste längs eine Tasche einschneiden. Zwei Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die Morcheln gut abtropfen lassen und ebenfalls klein hacken. In zwei Esslöffeln Olivenöl ein bis zwei Minuten anschwitzen. Die Zitronenthymianblättchen von zwei Stielen zupfen und hacken. Das Brötchen würfeln, mit der Milch in einem Topf erwärmen und fünf Minuten ziehen lassen. Alles zusammen mit den angeschwitzten Morcheln in einer Schüssel mischen. Senf und Ei zugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mischen. Die Maispoulardenbrüste mit der vorbereiteten Masse füllen und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Zwei Zweige Thymian und eine halbierte, geschälte Schalotte beim Anbraten mit zugeben. Danach auf ein Gitter legen und im heißen Backofen zehn bis zwölf Minuten garen. Die Karotten waschen, schälen und schräg in Stücke schneiden. Zwei Schalotten schälen und klein schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Karotten, Schalotten und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Das Ganze mit 200 Milliliter Geflügelfond ablöschen, salzen und pfeffern. Nun die Karotten bei mittlerer Hitze weich schmoren lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zuletzt die Schmorkarotten mit Petersilie, Butter und frisch geriebenem Ingwer verfeinern. Abschließend die Maispoulardenbrüste in Scheiben schneiden und mit den Karotten auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 19. Mai 2012

Perlhuhn-Brust mit Wild-Kräuter-Öl und Möhren-Couscous

Für 4 Portionen

4 Perlhuhnbrüste	50 g Ziegenfrischkäse	250 g Couscous
500 ml Gemüsefond	6 Möhren mit Grün	20 g Ingwer
1 Zehe Knoblauch	30 g Pinienkerne	50 g Babyspinat
20 ml Weißweinessig	70 ml Olivenöl	5 Zweige Wildkräuter
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Perlhuhnbrüste längs aufschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Anschließend den Ziegenfrischkäse hineingeben und die Öffnung gut verschließen. Die Perlhuhnbrüste nun in einen Gefrierbeutel geben, diesen fest zubinden und in ein 70 Grad heißes Wasserbad legen. 30 Minuten bei 70 Grad garen. Den Couscous in eine Schüssel geben. Den Gemüsefond erhitzen, über dem Couscous verteilen, fünf Minuten ziehen lassen und anschließend mit einer Gabel auflockern. Die Möhren waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer und die Knoblauchzehe schälen und fein reiben. 20 Milliliter Olivenöl in einem Topf erwärmen, die Möhren, den Knoblauch und den Ingwer darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißweinessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Babyspinat und die Pinienkerne in 20 Milliliter Olivenöl anschwitzen. Zusammen mit dem Couscous unter die Möhren schwenken und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Perlhuhnbrüste aus dem Beutel nehmen und in einer heißen Pfanne im restlichen Olivenöl anbraten. Die Wildkräuter dem Perlhuhn zufügen, würzen und von beiden Seiten zwei bis drei Minuten knusprig braten. Den Couscous auf Tellern anrichten, die Perlhuhnbrüste in Tranchen schneiden und auf dem Couscous verteilen. Das Ganze servieren.

Johann Lafer am 24. September 2011

Stubenküken auf Limetten-Spitzkohl und Kartoffel-Knödeln

Für vier Portionen

600 g Kartoffeln, mehlig	5 Eier (Klasse M)	100 g Speisestärke
130 g Semmelbrösel	50 g Butter	2 Schalotten
50 g Aprikosen, getrocknet	1/2 Bund Kerbel	2 Stubenküken
3 EL Olivenöl	400 g Spitzkohl	1 Limette, unbehandelt
100 ml Geflügelfond	1 Muskatnuss	1 Chilischote
Salz, Pfeffer, Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und im Backofen etwa eine Stunde weich garen. Anschließend halbieren und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Drei Eier trennen und die Eigelbe sowie die Speisestärke hinzufügen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und zu einer glatten Masse verrühren. Der Kartoffelteig sollte sich trocken anfühlen und nicht an den Händen kleben. Gegebenenfalls noch etwas Stärke einarbeiten. Die Masse zu einer langen Rolle formen, in zwölf gleich große Portionen teilen und in den Handflächen zu runden Knödeln formen. So lange fortfahren, bis zwölf Knödel entstanden sind. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Knödel darin knapp unter dem Siedepunkt etwa zehn Minuten garen. Anschließend herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, 100 Gramm Semmelbrösel zugeben und unter Rühren die Brösel goldbraun anrösten und die Knödel darin schwenken. Für die Füllung die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Kerbel abbrausen, trocken schüttern, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Aprikosen ebenfalls klein würfeln und zusammen mit den Schalotten, den übrigen Semmelbröseln, dem gehacktem Kerbel und den restlichen zwei Eiern vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Stubenküken von innen und außen mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels in den Bauchraum spritzen und die Stubenküken in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Anschließend im Backofen bei 160 Grad auf dem Rost 30 Minuten fertig garen. Den Strunk des Spitzkohls entfernen, die äußeren Blätter abtrennen und das Kraut in feine Streifen schneiden. Das übrige Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Spitzkohl darin anschwitzen. Die Limettenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides zusammen mit einer halbierten Chilischote und dem Geflügelfond zum Spitzkohl geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Das Kraut bei mittlerer Hitze drei bis fünf Minuten garen. Die fertig gegarten Stubenküken jeweils halbieren und zusammen mit dem Spitzkohl auf Tellern anrichten. Die Knödel danebenlegen und servieren.

Johann Lafer am 01. September 2012

Thailändisches Hähnchen-Curry mit Limetten-Reis

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g	100 g Basmatireis	150 g Thai-Spargel
2 unbehandelte Limetten	1 Chilischote	2 Zitronengrasstangen
1 Knolle Ingwer, à 20 g	3 Kaffir-Limettenblätter	100 ml Kokosmilch, ungesüßt
2 TL gelbe Currypaste	1 EL thailändische Fischsoße	2 EL Sojasoße
2 EL Sesamöl	1 TL brauner Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Reis waschen und mit 200 Millilitern Wasser kalt aufsetzen. Das Ganze aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel und milder Hitze ausquellen lassen. Das Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und in dünne Ringe schneiden. Die Zitronengrasstangen ebenfalls der Länge nach halbieren. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen mit den Kaffir-Limettenblättern, der Kokosmilch, der Currypaste, der Fisch- und der Sojasoße sowie dem braunen Zucker in eine große Schüssel geben und alles miteinander vermengen. Das Sesamöl in einem Wok erhitzen und das Fleisch darin portionsweise von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und warmhalten. Den Thai-Spargel halbieren und ebenfalls im Wok scharf anbraten. Anschließend mit dem Fleisch vermengen. Schale von einer Limette fein reiben. Anschließend die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Den Reis mit Salz, Limettenschale und etwas Limettensaft abschmecken. Das Thailändische Hähnchencurry mit dem Limetten-Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 27. Januar 2012

Überraschung-Ananas mit Hühnchen

Für vier Personen

300 g Nudelteig, frisch	1 Hühnchen, ganz	90 ml Olivenöl
300 ml Geflügelfond	1 Ananas, frisch	2 Chili, rot
30 g Tomaten, getrocknet	1 Bund Lauchzwiebeln	1 EL Zucker
100 ml Weißwein	50 g Pistazien, in Schale	50 g Butter
Koriander	Pfeffer	Salz

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu langen Tagliatelle ausrollen und in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Das Hühnchen in Stücke teilen und in 40 Milliliter heißem Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 200 Milliliter Geflügelfond ablöschen. Bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten garen. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Chilischoten halbieren, entkernen und zusammen mit den getrockneten Tomaten ebenfalls klein würfeln. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Frühlingslauch, Chili, getrocknete Tomaten und Ananas darin anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Den Weißwein und 100 Milliliter Geflügelfond angießen und alles etwa fünf Minuten leise köcheln lassen. Die Hühnchenteile zugeben und einmal aufkochen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pistazien aus der Schale lösen und klein hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Pistazien zugeben. Die Tagliatelle abgießen und in der Pistazienbutter schwenken. Die Tagliatelle mit dem Ananasragout anrichten und die Hühnchenstücke darauf verteilen. Mit frischem Koriander bestreuen.

Johann Lafer am 21. Januar 2011

Innereien

Kalb-Bries in Walnuss-Butter, Rote-Bete-Gemüse

Für 4 Personen

2 Zweige Rosmarin	600 g Kalbsbries	4 Scheiben Parma-Schinken
20 ml Rapsöl	400 g Rote Bete, frisch	150 ml Gemüsefond
1 EL Akazienhonig	250 g Orecchiette	90 g Butter
3 Stangen Lauchzwiebeln	100 ml Sahne	50 g Walnüsse
2 EL Balsamicoessig	Meersalz (Meersalz)	Salz
Pfeffer, schwarz	Chili	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und klein hacken. Das Kalbsbries gründlich waschen und anschließend auf etwas Küchenpapier abtrocknen. Von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem gehackten Rosmarin bestreuen. Den Parma-Schinken leicht überlappend auslegen, das Bries darin einrollen und mit Küchengarn fixieren. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Bries darin von allen Seiten anbraten, in den Backofen geben und etwa 20 Minuten garen. Die Rote Bete mit Handschuhen schälen und in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rote-Bete-Scheiben darin anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und bei milder Hitze weich garen. Die Rote Bete mit Salz, Pfeffer, Chili, Honig und Balsamico würzen. Die Orecchiette in gesalzenem Wasser al dente kochen. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Erneut 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebeln darin andünsten. Die Orecchiette abgießen und noch tropfnass zum Lauch geben. Nun die Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie goldbraun ist. Die Walnüsse hacken und zugeben. Das Kalbsbries in Scheiben schneiden und kurz in der Walnussbutter wenden. Die Rote-Bete-Scheiben auf Tellern anrichten. Die Orecchiette darauf verteilen und jeweils eine Scheibe Kalbsbries darauflegen. Mit Meersalz würzen und servieren.

Johann Lafer am 22. Oktober 2011

Kalb

Gefülltes Kalb-Filet auf pfeffrigen Orangen-Perlgraupen

Für zwei Personen

2 Kalbsfilet-Medaillons à 250 g	2 Scheiben Bacon	80 g Perlgraupen
4 Bio-Orangen	4 getrocknete Aprikosen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	20 g Macadamianüsse	1 TL Currypulver
1 cm Ingwerwurzel	1/2 Bund Schnittlauch	40 g Butter
1 EL Butterschmalz	300 ml Gemüsefond	50 ml Sahne
1TL schwarze Pfeffermischung	Chili,Salz,Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Medaillons waschen, trocken tupfen und in der Mitte einschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Die Aprikosen und die Macadamianüsse klein hacken, mit einem halben Teelöffel Curry, fein geriebenem Ingwer und 20 Gramm Butter verkneten. Die Füllung in die Tasche der Medaillons füllen und das Fleisch mit je einer Scheibe Bacon umlegen. Mit Küchengarn fixieren, so dass die Öffnung gut verschlossen ist. Die gefüllten Kalbsfiletstücke salzen und pfeffern und in einer Grillpfanne im heißen Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Im Backofen 15 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend das Küchengarn entfernen. Für die Perlgraupen eine Orange heiß abspülen, trocknen und die Schale fein abreiben. Alle Orangen so schälen, dass die gesamt weiße Haut entfernt ist. Die Filets heraustrennen, den Saft dabei auffangen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Die Schalotten und eine halbe Knoblauchzehe klein schneiden. Die restliche Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten, den Knoblauch und die Perlgraupen darin ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Orangensaft ablöschen und unter Rühren von den Perlgraupen aufnehmen lassen. Nach und nach Gemüsefond zugeben, dabei gelegentlich Rühren und die Graupen weich kochen. Die Graupen mit einem halben Teelöffel Pfeffermischung, Salz und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Zuletzt die Orangenfilets unterheben. Die Sahne schlagen und unter die Graupen heben. Die Orangen-Graupen auf Tellern anrichten und die Kalbsfiletscheiben darauf anrichten. Mit fein geschnittenen Schnittlauchröllchen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 06. Juli 2012

Gefülltes Kalb-Filet im Kokos-Mantel

Für 4 Personen

1 Kalbsfilet, 700 g	4 Scheiben Speck	4 Aprikosen, getrocknet
1 TL Currypulver	0,5 Knolle Ingwer	80 g Mehl
2 Eier	100 g Sahne	80 g Kokosflocken
50 g Butterschmalz	5 Orangen	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	30 g Butter	150 g Perlgraupen
1 EL Pfefferkörner, grün	4 Zweige Koriander	Chili
Salz	Pfeffer, schwarz	

Das Filet in vier Medaillons schneiden und diese nochmals in der Mitte einschneiden, so dass man sie wie einen Schmetterling aufklappen kann. Die Aprikosen klein würfeln. Von der Ingwerknolle ein zwei Zentimeter langes Stück abschneiden, schälen und fein reiben. Aprikosen und Ingwer mit dem Curry mischen. Die Kalbsfiletscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und die Aprikosen auf einer Hälfte der Schmetterlingsfilets verteilen. Die andere Hälfte darüber klappen und die Ränder leicht andrücken. Mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln und mit Küchengarn fixieren. Die Eier mit der Hälfte der Sahne verquirlen. Nun die Medaillons nur mit der Ober- und Unterseite zuerst in Mehl, anschließend in den mit Sahne verquirlten Eiern wenden und zuletzt in den Kokosflocken panieren. Die gefüllten Kalbsmedaillons in einer Pfanne im heißen Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Die Schale der Orange fein abreiben. Die restlichen Orangen halbieren und den Saft auspressen. Gebraucht werden circa 300 Milliliter. Für die Graupen die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die übrige Sahne steif schlagen. Die Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Perlgraupen darin ohne Farbe anschwitzen. Danach mit der Hälfte des Orangensafts ablöschen und unter Rühren von den Perlgraupen aufnehmen lassen. Nach und nach den restlichen Orangensaft zugeben und dabei gelegentlich rühren. Den eingelegten Pfeffer zufügen und die Graupen mit Salz und Chili abschmecken. Zuletzt mit etwas geschlagener Sahne verfeinern. Die Orangen-Graupen auf Tellern verteilen und die Kalbsfiletscheiben darauf anrichten. Mit frischem Koriander garniert servieren

Johann Lafer am 30. April 2011

Gegrillte Kalb-Koteletts mit Oliven-Pfifferling-Gemüse

Für 2 Personen

2 Kalbskotelett, a 300 g	4 Scheiben Parma-Schinken	300 g Pfifferlinge
50 g gelbe Cocktailtomaten	50 g rote Cocktailtomaten	50 g schwarze Oliven
1 gelbe Paprika	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
20 g Butter	1 TL Akazienhonig	30 ml Rapsöl
60 ml Olivenöl	weißer Balsamico	Chili
Salz	schwarzer Pfeffer	

Das Fleisch waschen und trocknen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Thymian und den Rosmarin waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und ebenfalls fein hacken. Anschließend eine halbe Knoblauchzehe und die Kräuter mit 20 Millilitern Olivenöl gut in die Koteletts einmassieren und jeweils mit zwei Scheiben Parma-Schinken umwickeln. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Pfifferlinge putzen, je nach Größe vierteln oder halbieren und in dem Rapsöl anbraten. Anschließend die Tomaten und die Oliven in die Pfanne geben, leicht anschwitzen und mit etwas Balsamico bianco abschmecken. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Honig abschmecken. Die Paprika waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel mit 30 Millilitern Olivenöl einpinseln und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Fruchtfleisch fein Würfeln und in eine Schüssel geben. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und zusammen mit dem restlichen Knoblauch, einem Esslöffel Balsamico und zwei Esslöffeln Olivenöl zu den Paprikawürfeln geben. Anschließend die Salsa mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Die Kalbskoteletts von beiden Seiten jeweils fünf Minuten in der Grillpfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocknen, in feine Röllchen schneiden und zusammen mit der Butter unter die Pfifferlinge schwenken. Die gegrillten Kalbskoteletts mit dem Oliven-Pfifferlingsgemüse und der gelben Paprikasalsa auf einem Teller anrichten und servieren.

Johann Lafer am 11. November 2011

Kalb-Filet im Schnittlauch-Mantel auf Steinpilzen

Für vier Personen

400 ml Milch	100 g Instant Polentagrieß	1 Stück Parmesan, ca. 50 g
800 g Kalbsfilet	30 g Butterschmalz	3 Scheiben Frühstücksspeck
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	75 ml Madeira
300 ml Kalbsfond	50 g Butter (für die Soße)	1 EL Butter (für die Pilze)
300 g Pilze, gemischt	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 Bund Schnittlauch	1 EL Senf	1/2 Bund Petersilie
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Den Polentagrieß in die kochende Flüssigkeit geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Dann weitere drei bis vier Minuten kochen lassen und dabei weiterrühren, bis der Grieß vollständig ausgequollen ist. Den Parmesan reiben und untermischen. Ein tiefes Blech (ca. 15 x 20 Zentimeter) mit Frischhaltefolie auslegen, die Polenta darauf geben und mit einer Palette glatt streichen. Nun die Polenta mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbsfilet rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und in dem heißen Butterschmalz anbraten. Speckscheiben, Thymian und Rosmarin zum Anbraten mit in die Pfanne geben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Backblech im heißen Ofen etwa 25 Minuten rosa garen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Kalbsfond ablöschen, Madeira zugeben und alles zehn Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zuletzt 50 Gramm kalte Butterwürfel unterrühren. Inzwischen die erkaltete Polenta in Dreiecke schneiden, das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Polentaecken darin goldbraun braten. Anschließend warm halten. Die Pilze gründlich putzen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Pilze mit den Schalotten und dem Knoblauch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Petersilie fein hacken und darüber streuen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen, mit Senf einstreichen und im Schnittlauch wenden. Abschließend das Filet in vier dicke Medaillons schneiden und mit den Pilzen und der Polenta auf Tellern anrichten. Anschließend mit der Bratensoße beträufeln.

Johann Lafer am 06. Oktober 2012

Kalb-Filet mit Walnuss-Butter und Kohlrabi-Kirsch-Ragout

Für vier Portionen

700 g Kalbsfilet	50 g Butter	1 EL Semmelbrösel
50 g Walnusskerne	4 Scheiben Bacon	600 g Kohlrabi
2 Schalotten	4 EL Olivenöl	1 EL Honig
30 g Kirschen, getrocknet	50 ml Portwein, weiß	50 ml Gemüsefond
1/2 Bund Petersilie, glatt	2 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kalbsfilet in vier Tranchen schneiden und in jedes Medaillon eine Tasche einschneiden. Die Butter in einer Schüssel mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Anschließend die Walnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Die Semmelbrösel und die abgekühlten Walnüsse unter die Butter mischen. Die Buttermasse anschließend in einen Spritzbeutel geben und in die vorbereiteten Taschen der Kalbsfilets füllen. Je eine Scheibe Bacon um jedes Medaillon wickeln und mit Küchengarn fixieren. Rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne erhitzen, zwei Esslöffel Olivenöl hinzugeben und die Kalbsmedaillons darin anbraten. Anschließend im Backofen etwa 20 Minuten garziehen lassen. Für das Kohlrabi-Kirsch-Ragout den Kohlrabi sowie die Schalotten schälen und klein würfeln. Beides in einer Pfanne mit dem restlichen heißen Olivenöl anschwitzen. Den Honig und die Kirschen zugeben und mit dem Portwein ablöschen. Den Gemüsefond hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fünf Minuten bei milder Hitze garen. Die Petersilie waschen, trocken schleudern, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Abschließend die Crème-fraîche mit der fein gehackten Petersilie unter das Gemüse mischen und auf Tellern anrichten. Die Kalbsmedaillons vom Küchengarn befreien, zusammen mit dem Kohlrabi-Kirsch-Ragout auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 21. Juli 2012

Kalb-Filet mit warmem Spargel-Salat und Kräuter-Soße

Für zwei Personen

350 g Kalbsfilet	500 g weißer Spargel	1/2 Bund Radieschen
1 Bio-Zitrone	2 Knoblauchzehen	2 Schalotten
50 ml Weißwein	1 EL Honig	3 EL Olivenöl
1 EL Puderzucker	250 ml Gemüfefond	1TL Speisestärke
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	je 2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Estragon	frischer Meerrettich
Meersalz, schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Spargel schälen und die Enden um zwei Zentimeter kürzen. Die Spargelstangen in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten. Mit dem Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Gemüfefond ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei milder Hitze mit geschlossenem Deckel bissfest garen. Die Radieschen waschen, putzen und vierteln. Den gegarten Spargel aus dem Sud heben und mit den Radieschen in einer Schale mischen. Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Thymian, den Rosmarin und den Knoblauch dazugeben. Das Kalbsfilet darin rundherum anbraten. Das Fleisch herausnehmen, auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten garen. Dabei das Filet gelegentlich wenden. In der Zwischenzeit für die Soße die Schalotten abziehen, fein würfeln und in der Pfanne, in der das Filet angebraten wurde, zusammen mit einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen. Etwas Spargelfond, den Honig und etwas fein geriebene Zitronenschale zufügen. Die Soße zwei Minuten kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Speisestärke in wenig Wasser anrühren, zur Soße geben und aufkochen lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen. Die Soße in einen hohen Becher umfüllen. Den Kerbel, den Estragon und die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, hacken und mit dem restlichen Olivenöl zur Soße geben. Mit einem Pürierstab untermixen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Spargelsalat auf einem Teller anrichten. Mit der Soße und etwas frisch geriebenen Meerrettich garnieren und servieren.

Johann Lafer am 18. Mai 2012

Kalb-Filet und Orangen-Spargel mit Senf-Hollandaise

Für vier Portionen

700 g Kalbsfilet	4 EL Olivenöl	5 Schalotten
3 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin	12 Stangen Spargel, weiß
2 Orangen, unbehandelt	2 Zweige Estragon	8 Pfefferkörner, schwarz
3 EL Weißweinessig	250 g Butter	3 Eier, frisch
1 Zitrone, unbehandelt	2 EL Senf, grobkörnig	1 EL Honig, flüssig
Salz, Pfeffer, Chili		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen. Das Kalbsfilet rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Schalotten und drei Knoblauchzehen halbieren. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbsfilet zusammen mit den Schalotten, dem Knoblauch und dem Rosmarin hineingeben und von allen Seiten anbraten. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 30 bis 40 Minuten garen. Den Spargel schälen, die Enden um zwei Zentimeter kürzen. Zwei weitere Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Eine Orange in Scheiben schneiden. Die Schale der zweiten Orange mit Hilfe eines Sparschälers dünn abschälen, den Saft beider Orangen auspressen (ergibt circa 300 Milliliter Saft). Die Schalotten sowie die Orangenschale in einem breiten Topf in zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten. Den Spargel hineinlegen und mit dem Orangensaft begießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit einigen Zweigen Estragon belegen. Bei milder Hitze etwa zehn bis 15 Minuten bissfest garen. 75 Milliliter Wasser abmessen. Die verbliebene Schalotte schälen und klein würfeln. Die Pfefferkörner grob zerstoßen. Nun das Wasser mit den Schalotten, den Pfefferkörnern und dem Weißweinessig in einem Topf aufkochen und auf ein Drittel einkochen lassen. Lauwarm abkühlen lassen. Die Butter in Würfel schneiden und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Die Eier trennen. Die lauwarmer Schalotten-Reduktion durch ein Sieb in eine große Schlagschüssel gießen und die Eigelbe zufügen. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad (75 bis 80 °C) stellen und mit einem Schneebesen zu einem dick-cremigen Schaum aufschlagen. Anschließend die Schüssel vom Herd nehmen und die weiche Butter stückchenweise unter die Eigelbe schlagen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen und die Hollandaise mit Salz, Chili und Zitronensaft abschmecken. Senf und Honig unterrühren. Das Kalbsfilet in Tranchen schneiden und auf dem Spargel anrichten. Mit der Hollandaise beträufeln, den Rest dazu servieren.

Johann Lafer am 07. Juli 2012

Kalb-Filet, Grammel-Kruste, Spitzkohl, Kartoffel-Strudel

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, vorw. fest	700 g Kalbsfilet	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Bund Thymian	1 Bund Petersilie, glatt
80 g Butter	30 ml Rapsöl	3 Eier
1 Muskatnuss	3 Strudelblätter	2 EL Milch
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	100 g fetter Speck
1 Brezel, altbacken	1 Spitzkohl	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln mit Schale waschen und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, klein würfeln und in 30 Gramm Butter glasig anbraten. Die Thymianblätter und die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen, pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend ein Ei trennen und das Eigelb mit einem weiteren Ei, den vorbereiteten Kräutern und der Schalotten-Mischung vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die übrige Butter zerlassen. Ein Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen und mit einem Drittel der geschmolzenen Butter bestreichen. Die restlichen Blätter nacheinander darauf legen und jeweils ebenfalls mit Butter bestreichen. Die Füllung in einem fünf Zentimeter breiten Streifen quer auf das untere Drittel des Teigs verteilen. Den Teig aufrollen und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das letzte Ei trennen. Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Strudel damit einstreichen. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten bei 150 Grad backen (Umluft 130 Grad). Das Kalbsfilet in vier Stücke portionieren und in einer Pfanne in dem Rapsöl von beiden Seiten anbraten. Dabei je zwei Thymian- und Rosmarinzweige mit in die Pfanne geben. Im heißen Ofen etwa 15 bis 20 Minuten garen. Den grünen Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auslassen, bis die Würfel schön kross und goldbraun gebraten sind. Den Schnittlauch, bis auf ein paar Halme, in feine Röllchen schneiden. Anschließend den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in dem restlichen Fett der Grammel (Speckwürfel) anbraten, bis er leicht Farbe genommen hat. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt mit den Schnittlauchröllchen vermischen. Die Grammel auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Brezel klein hacken und mit den Grammeln vermischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem angebratenen Filet verteilen. Dieses im Backofen auf Grillfunktion kurz goldbraun überbacken. Den Kartoffelstrudel in Stücke schneiden und auf dem Spitzkohl anrichten. Jeweils ein Stück Kalbsfilet darauf geben und mit dem übrigen Schnittlauch garniert servieren.

Johann Lafer am 17. September 2011

Kalb-Haxe mit Steckrüben-Püree und Rosmarin-Birnen

Für 4 Personen

4 Scheiben Kalbshaxe (4 cm)	2 EL Olivenöl	5 Schalotten
1 Bund Suppengemüse	1 EL Tomatenmark	350 ml Weißwein, trocken
2 Stiele Oregano	4 Stiele Rosmarin	2 Stiele Basilikum
2 Stiele Thymian	300 ml Kalbsfond	600 g Steckrübe
2 Zehen Knoblauch	80 g Butter, kalt	200 ml Gemüfefond
150 g Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 Bund Petersilie, glatt
4 Birnen, klein	50 g Zucker	1 Sternanis
Mehl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbshaxenscheiben waschen, trocken tupfen und die Scheiben mit Küchengarn umbinden. Anschließend das Olivenöl in einem gusseisernen Bräter kurz erhitzen. Die Kalbshaxenscheiben mit Mehl bestäuben und im heißen Olivenöl anbraten. Herausnehmen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Drei Schalotten und das Suppengemüse putzen, waschen und grob würfeln. In den Schmortopf geben und anbraten. Das Tomatenmark zugeben, kurz anrösten und mit 100 Milliliter Weißwein ablöschen. Nun den Kalbsfond angießen. Das Fleisch wieder reinlegen, jeweils zwei Stiele Oregano, Rosmarin, Basilikum und Thymian zugeben und das Fleisch bei geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen zweieinhalb Stunden schmoren. Von der Zitronenschale mit einem Zestenreißer feine Streifen abziehen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Steckrübe schälen und grob würfeln. Zwei Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Zusammen mit der Steckrübe in einem Topf in 30 Gramm Butter anschwitzen. Den Gemüfefond und die Sahne angießen und das Gemüse bei milder Hitze weichkochen. Anschließend fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. 30 Gramm kalte Butter unterrühren. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem übrigen Weißwein ablöschen, zwei Zweige Rosmarin und Sternanis zugeben. Die Birnen in den Sud legen und darin weichgaren. Für die Gremolata die Petersilie abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Eine Knoblauchzehe schälen. Zusammen mit der zuvor beiseite gestellten Zitronenschale fein hacken. Die Beinscheiben aus dem Sud nehmen, auf eine Platte geben und mit der Gremolata bestreichen. Anschließend im ausgeschalteten Backofen warm halten. Die Soße durch ein Sieb in einen kleineren Topf passieren, abschmecken, aufkochen und nach Belieben einkochen. Zuletzt mit 20 Gramm kalter Butter verfeinern. Die geschmorte Ochsenbeinscheibe zusammen mit dem Püree und den Birnenhälften auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 25. Februar 2012

Kalb-Koteletts mit Waldpilz-Risotto und Blatt-Salat

Für 4 Personen

4 Kalbskoteletts, a 250 g	1 TL Pfeffermischung, bunt	130 ml Olivenöl
3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Knoblauchknolle, ungeschält
700 ml Gemüsefond	2 Schalotten	100 g Parmesan
250 g Risottoreis	150 ml Weißwein, trocken	400 g Waldpilze, frisch
100 g Butter (50 g kalt)	1/2 Bund Schnittlauch	200 g Blattsalat
30 ml Weißweinessig	1 TL Senf, mild	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knoblauchknolle halbieren. Die Pfeffermischung in einem Mörser zerstoßen. Die Kalbskoteletts mit der Pfeffermischung bestreuen und in 50 Milliliter Olivenöl wenden. Anschließend das Fleisch in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten, zusammen mit dem Thymian, dem Rosmarin und der halbierten Knoblauchknolle. Aus der Pfanne nehmen und auf einen Gitterrost legen. Im vorgeheizten Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen. Eine Fettfangschale unter den Gitterrost setzen, damit der Bratensaft aufgefangen wird. Den Gemüsefond aufkochen. Die Schalotten und zwei Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Anschließend 50 Gramm Parmesan fein reiben. 30 Milliliter Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten sowie den Knoblauch darin andünsten. Den Reis hinzufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein dazugeben und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen. Ein Viertel des heißen Fonds dazugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang noch drei Mal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist (das dauert je nach Reissorte 18 bis 25 Minuten; das Reiskorn sollte nach Möglichkeit außen weich und innen einen leicht bissfesten Kern haben). Die Pilze putzen, mit einem Pinsel oder Küchenpapier säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. 50 Gramm weiche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. 50 Gramm Parmesan mit einem Sparschäler fein hobeln. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und 50 Gramm kalte gewürfelte Butter untermischen. Den geriebenen Parmesan untermischen, damit das Risotto eine cremige Konsistenz bekommt. Die Pilze ebenfalls untermischen und mit Schnittlauch und Parmesanhobeln bestreuen. Die Salate putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Aus Weißweinessig, Senf und 50 Milliliter Olivenöl eine Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Zucker würzen. Den Salat damit marinieren. Die Koteletts auf Tellern anrichten und das Risotto mit dem Salat dazu servieren.

Johann Lafer am 10. Dezember 2011

Kalb-Rouladen, Shiitake, Semmel-Knödel, Ingwer-Butter

Für vier Personen

4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	100 g Shiitake
80 g Butter	5 Zweige Zitronenthymian	4 Kalbsschnitzel, je 160 g
2 EL Dijonsenf, grob	50 ml Olivenöl	50 ml Sojasauce
150 ml Kalbsfond	2 EL Honig	40 g Ingwer, frisch
250 g Brötchen, altbacken	200 ml Milch	2 Eier (Kl. M)
1 Bund Koriander	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer	Chili	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Schalotten sowie eine Knoblauchzehe schälen und zusammen mit den Shiitake fein hacken. Den Zitronenthymian waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Schalotten, Knoblauch und Shiitake in einer Pfanne mit 30 Gramm Butter anschwitzen, die Zitronenthymianblättchen zugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei leicht geölten Frischhaltefolien dünn plattieren, die Folie danach abziehen. Anschließend das Fleisch dünn mit Dijonsenf bestreichen und die Shiitakefüllung darauf verteilen. Zu Rouladen aufrollen, dabei die Ränder einschlagen, damit die Füllung nicht austreten kann. Mit Küchengarn zubinden und in einer Pfanne in 30 Milliliter heißem Olivenöl rundum anbraten. Danach auf ein Backofengitter legen und im Backofen zehn Minuten garen. Wenn die Rouladen gar sind, das Küchengarn entfernen und die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Gramm Ingwer schälen und fein reiben. Für die Sauce den Bratansatz in der Pfanne mit der Sojasauce und dem Kalbsfond ablöschen. Den Honig und Ingwer zugeben. Bei mittlerer Hitze sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Für die Semmelknödel die altbackenen Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwei Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und würfeln. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Anschließend mit der Milch ablöschen und einmal aufkochen. Nun die heiße Milchmischung über die Brötchenwürfel gießen. Den Korianer abbrausen und trocken tupfen. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen und die Blätter klein hacken. Zusammen mit den Eiern zugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Alles gut mischen und zehn Minuten durchziehen lassen. Mit angefeuchteten Händen die Masse zu Knödeln formen. In einem genügend großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen. Die Knödel hineingeben und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. In einer Pfanne 30 Gramm Butter erhitzen und die Knödel darin unter Schwenken anbraten. Von zwei Zweigen Zitronenthymian die Blätter abziehen und darüber streuen. Die Knödel mit den Rouladen auf Tellern anrichten, mit der Soja-Ingwerbutter beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 03. März 2012

Lamm

Lamm-Curry mit Kartoffeln und Bohnen-Kernen

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, neu	1 TL Kümmel	700 g Lammlachse
1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb	2 St. Frühlingszwiebeln
100 g Bohnenkerne, vorgekocht	2 EL Erdnussöl	2 TL Currypaste, rot
1 Stück Ingwer, walnussgroß	200 ml Lammfond (Glas)	1 TL Kreuzkümmel
1/2 Bund Schnittlauch	40 g Butter	Salz
Zucker		

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit dem Kümmel und einem Teelöffel Salz knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren und die Kartoffeln weich kochen. Die Lammlachse in Streifen schneiden. Die Paprika waschen, vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Die Bohnenkerne abspülen. Das Erdnussöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Lammstreifen zwei bis drei Minuten darin anbraten, die Paprika zufügen und weitere zwei Minuten braten. Beides aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Currypaste in die Pfanne geben und unter Rühren anrösten. Den Ingwer schälen, fein reiben und zufügen. Das Ganze schließlich mit Lammfond auffüllen. Alles fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und mit Salz und Zucker würzen. Zuletzt die Frühlingszwiebeln, die Bohnenkerne und das angebratene Gemüse unterheben. Die Kartoffeln in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten, den Kreuzkümmel zugeben und mit etwas Salz würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter die Kartoffeln schwenken. Die Kartoffeln mit dem Curry in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 23. Juli 2011

Lamm-Filet, Kartoffel-Mantel, Bohnen-Artischocken-Gemüse

Für 4 Personen

4 Artischocken	1 Zitrone	400 g grüne Bohnen
40 g getr. Tomaten in Öl	4 Schalotten	40 ml Olivenöl
100 ml Geflügelfond	0,5 Bund glatte Petersilie	2 große Kartoffeln, fest
8 Lammfilets	50 g Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	4 Zehen Knoblauch	Salz
Pfeffer		

Die Artischocken putzen und das Heu entfernen. Die Zitrone pressen. Die Artischockenböden in Spalten schneiden und mit Zitronensaft einreiben. Die Bohnen putzen und halbieren. Salzwasser zum Kochen bringen und die Bohnen darin bissfest garen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischocken darin anbraten. Die Bohnen, Tomatenfilets und Schalotten zufügen und einige Minuten mit anbraten. Den Geflügelfond zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abzupfen, hacken und unter das Gemüse mischen. Die Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in lange dünne Fäden schneiden. Die Lammfilets darin einwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Lammfilets darin von allen Seiten anbraten. Rosmarin, Thymian und den Knoblauch ungeschält zugeben. Bei milder Hitze rosa braten. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf Tellern anrichten und jeweils zwei Lammfilets daraufgeben.

Johann Lafer am 05. Februar 2011

Lamm-Karree mit Ratatouille-Couscous, Joghurt-Minz-Soße

Für 2 Personen

300 g Lammcarrée	1 Rote Paprika	1 Zucchini, klein
1 Aubergine	1 Zitrone	1 Zwiebel
2 Zw Thymian	2 Zw Rosmarin	2 Zw Pfefferminze
1 Knoblauchzehe	80 g Instant Couscous	100 g Joghurt
100 ml Lammfond	80 ml Tomatensaft	4 EL Olivenöl
1 TL Honig	1 TL Harissapaste	Chili
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehe halbieren. Das Lammcarrée mit Salz und Pfeffer würzen, in die Pfanne legen und zusammen mit den Thymian- und Rosmarinzweigen anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech geben, die gebratenen Thymian- und Rosmarinzweige und eine Knoblauchhälfte darauf verteilen. Für fünfzehn Minuten in den Ofen geben. In einer Pfanne wieder zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen, die Paprika halbieren und entkernen, die Zucchini und die Aubergine waschen und alles in kleine Würfel schneiden. In die Pfanne geben und anschwitzen lassen. Den Tomatensaft hinzugeben und alles auf kleiner Hitze zehn Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen. Den Backofen wieder auf 50 Grad Umluft vorheizen. Den Couscous in eine Schüssel geben. Den Lammfond in einen Topf geben, aufkochen lassen, über den Couscous gießen und fünf Minuten quellen lassen. Das Ratatouille unter das fertige Couscous mischen, mit Chili, Pfeffer und Salz abschmecken und im Ofen warm stellen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Pfefferminzblätter abzupfen und fein hacken. Mit dem Joghurt, der Harissapaste, dem Zitronensaft und dem Honig glatt rühren. Das Lammcarrée aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen und anschließend mit einem Messer in einzelne Koteletts schneiden. Den Ratatouille-Couscous mit dem Servierring in die Mitte eines Tellers geben und die Joghurt-Minz-Soße darum gießen. Die Lammkoteletts darauf anrichten und mit etwas Pfeffer und Salz würzen und servieren.

Johann Lafer am 01. April 2011

Lamm-Lachs im Pancetta-Mantel auf Limonen-Spitzkohl

Für 2 Personen

2 Lammlachse à 200 g	8 Scheiben Pancetta	1 kleiner Spitzkohl à 300 g
1 Limette	1/2 Granatapfel	1 Chilischote
2 Schalen Shiso-Kresse	40 g Butter	30 ml Olivenöl
20 ml helle Sojasoße	100 ml Lammfond	50 ml Geflügelfond
30 ml Granatapfelsirup	100 ml Rotwein	20 ml Olivenöl
1 EL Sesamöl	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Olivenöl und die Sojasoße gut vermischen. Die Marinade auf den Lammlachsen verteilen. Die Lammlachse in dem Pancetta einwickeln und von allen Seiten anbraten. Zum Schluss mit Pfeffer würzen und im Backofen zehn Minuten fertig garen. Den Bratansatz mit dem Lammfond und dem Granatapfelsirup ablöschen. Den Rotwein dazugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer verfeinern. Den Granatapfel aufbrechen, die Kerne aus einer Hälfte herauslösen und unter die Soße mischen. Den Strunk aus dem Spitzkohl herausschneiden, äußere Blätter entfernen und das Kraut in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Spitzkohl darin anschwitzen und mit Limettensaft ablöschen. Den Geflügelfond dazugießen. Die Chilischote halbieren und zu dem Spitzkohl geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Limettenschale abschmecken. Die Lammlachse auf einem Teller anrichten und den Spitzkohl dazugeben. Mit der Soße und der Shiso-Kresse garnieren und servieren.

Johann Lafer am 17. Februar 2012

Lamm-Lachs-Geschnetzeltes auf Bulgur-Artischocken-Gemüse

Für vier Portionen

Für das Lamm:

600 g Lammlachse	2 Zwiebeln, rot	1 Knoblauchzehe
4 gtr. Öl-Tomatenfilets	1 Zweig Rosmarin	1 EL Tomatenmark
50 ml Portwein, rot	200 ml Rotwein	200 ml Lammfond

Salz, Pfeffer

Für den Bulgur:

400 ml Gemüsefond	200 g Bulgur	6 Artischocken, klein
3 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für das Minzpesto:

1 Bund Minze	1/2 Bund Petersilie, glatt	30 g Mandeln
100 ml Rapsöl	1 TL Puderzucker	1 Zitrone, unbehandelt

Salz, Pfeffer

Für das Lammgeschnetzelte das Lammfleisch in drei Zentimeter dicke Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Tomatenfilets abtropfen lassen, das Öl dabei auffangen. Anschließend die Filets klein schneiden. Eine Pfanne erhitzen, das aufgefangene Tomatenöl zugeben und das Fleisch darin kurz scharf von allen Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln sowie den Knoblauch in die Pfanne geben und darin anschwitzen, den Rosmarinweig zugeben. Das Tomatenmark unterrühren und mit rotem Portwein ablöschen. Den Lammfond sowie den Rotwein angießen und das Ganze zehn Minuten köcheln lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch kurz vor dem Servieren zugeben und in der Soße erwärmen. Für das Bulgur-Artischockengemüse den Gemüsefond aufkochen und den Bulgur einstreuen. Bei milder Hitze etwa 15 Minuten (je nach Packungsanweisung) köcheln lassen. Mit Salz würzen. Anschließend die Artischocken putzen. Dafür die harten äußeren Blätter abbrechen, den Stiel dünn abschälen und die Artischocken in dünne Scheiben oder Viertel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischocken darin goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Artischocken unter den Bulgur mischen. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, klein schneiden und zuletzt untermischen. Für das Minzpesto die Minze sowie die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Zusammen mit den Mandeln und dem Rapsöl in einen Zerkleinerer geben und zu einer feinen Paste mixen. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und den Saft der halben Zitrone auspressen. Anschließend das Pesto mit dem Puderzucker, Zitronensaft, -schale, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend den Bulgur auf Tellern anrichten und das Geschnetzelte darauf verteilen. Das Minzpesto um das Gemüse verteilen und mit frisch gemahlenem Pfeffer garnieren.

Johann Lafer am 02. Juni 2012

Lamm-Lachs-Satés, Auberginen-Soße, Oliven-Bratkartoffeln

Für 4 Personen

30 ml Olivenöl	2 Lammlachse	4 Zweige Rosmarin
1 Zehe Knoblauch	2 EL Paprikapaste, scharf	1 Zitrone, unbehandelt
1 Aubergine	5 Schalotten	50 g Tomatenmark
50 ml Geflügelfond	1 EL Honig	2 Stiele Petersilie, glatt
600 g Kartoffeln, fest	1 Chorizo	50 g Oliven, schwarz
1 Schote Chili, rot	0,5 Bund Schnittlauch	30 g Butterschmalz
50 g Butter	Chili	Salz
Pfeffer, weiß		

Die Zitrone abreiben und auspressen. Die Lammlachse in Würfel schneiden, auf Rosmarinzweige stecken und mit der Paprikapaste, etwas Zitronensaft, der Zitronenschale und etwas Olivenöl marinieren. Zwei Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Aubergine in feine Würfel schneiden. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel darin kross braten. Zuletzt die Schalotten und Knoblauchwürfel zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Anschließend in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Petersilie fein hacken. Das Tomatenmark mit dem Geflügelfond und dem Honig verrühren, die ausgekühlten Auberginenwürfel und die Petersilie zugeben und verrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili kräftig abschmecken. Die Kartoffeln, knapp mit Wasser bedeckt, weich garen. Anschließend abgießen, abkühlen lassen und schälen. Die restlichen Schalotten schälen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen und den Chorizo in Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffeln goldbraun anbraten. Die Oliven, Chorizo, Chili und Schalotten zugeben und unter regelmäßigem Schwenken der Pfanne anbräunen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Butter zugeben und die Kartoffeln damit glasieren. Abschließend die Schnittlauchröllchen unterrühren. Die Lammsatés in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit etwas Auberginensauce auf Tellern anrichten und die Bratkartoffeln seitlich dazu platziert servieren.

Johann Lafer am 03. September 2011

Lamm-Lachse, Auberginen-Mantel, Kerbel-Zitronen-Risotto

Für vier Portionen

2 Auberginen	5 EL Olivenöl	4 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian	3 Lammlachse
1 EL Dijonsenf, grob	200 ml Rotwein	200 ml Portwein, rot
400 ml Lammfond	1 Granatapfel	100 g Butter, kalt
1 Zitrone, unbehandelt	50 g Pinienkerne	800 ml Gemüfefond
2 Schalotten	80 g Parmesan	250 g Risottoreis
100 ml Weißwein	1 Bund Kerbel	Salz, Pfeffer, Chili

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auberginen waschen, trocknen und die Ansätze abschneiden. Die Auberginen in sehr dünne Scheiben schneiden und leicht salzen. Fünf Minuten ziehen lassen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit drei Esslöffeln heißem Olivenöl in einer Grillpfanne von beiden Seiten braun anbraten. Drei Knoblauchzehen schälen und halbieren. Die Kräuterzweige sowie den Knoblauch hinzufügen und mitbraten. Die Lammlachse mit Salz und Pfeffer würzen und nach den Auberginen ebenfalls in der Grillpfanne von allen Seiten anbraten. Die Lammlachse anschließend mit dem Senf bestreichen, mit den gegrillten Auberginenscheiben umwickeln und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten garziehen lassen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Rotwein, dem Portwein sowie dem Lammfond ablöschen und fünf Minuten einkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen, in einen kleinen Topf geben und nochmals aufkochen. Den Granatapfel einschneiden, aufbrechen und die Kerne herauslösen. Die Granatapfelkerne in die Soße geben, mit Salz, Pfeffer sowie etwas Chili abschmecken und mit 50 Gramm kalter Butter binden. Die Schale der Zitrone mit einem Sparschäler dünn abschälen und in dünne Streifen schneiden. Den Saft anschließend auspressen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Gemüfefond aufkochen. Die Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. 30 Gramm Parmesan mit einem Sparschäler hobeln und den restlichen Parmesan fein reiben. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Schalotten, den Knoblauch und die Zitronenschale darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein dazugießen und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen. Ein Viertel des heißen Fonds dazugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang noch dreimal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist (das dauert je nach Reissorte 18 bis 25 Minuten; das Reiskorn sollte außen weich und innen einen leicht bissfesten Kern haben). Den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die übrige gewürfelte kalte Butter untermischen. Den geriebenen Parmesan untermischen, damit der Risotto eine cremige Konsistenz bekommt. Den Kerbel abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Zusammen mit den Pinienkernen unter das Risotto mischen. Die Lammlachse in Tranchen schneiden und leicht salzen und pfeffern. Das Risotto auf Tellern anrichten, das Fleisch darauf legen, mit der Soße beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 23. Juni 2012

Lamm-Schulter mit Brunnenkresse-Stampf, Prinzessbohnen

Für vier Portionen

1 Lammschulter (ca. 1 kg)	1 Zwiebel	2 Karotten, klein
1/4 Sellerieknollen	6 Knoblauchzehen	1 Kräutersträußchen
600 g Kartoffeln, mehlig	200 g Brunnenkresse	2 Schalotten
50 g Butter	50 ml Gemüsefond	400 g Prinzessbohnen
12 Kirschtomaten	1 Zwiebel, rot	50 g Bacon
2 EL Olivenöl	2 Zweige Bohnenkraut	1 EL Honig
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Lammschulter mit Küchengarn so binden, dass das Fleisch schön kompakt ist. Für zwei Minuten in kochendem Wasser blanchieren, herausheben und kalt abschrecken. Anschließend in einen Topf knapp bedeckt mit kaltem, leicht gesalzenem Wasser geben. Bei milder Hitze langsam aufkochen, 30 Minuten bei mittlerer bis schwacher Hitze zugedeckt kochen. Die Zwiebel, die Karotten und den Sellerie schälen. Das Gemüse würfeln und vier Knoblauchzehen ungeschält halbieren. Zusammen mit dem Kräutersträußchen zum Fleisch geben und noch etwa ein bis zwei Stunden weiter kochen, bis das Fleisch weich ist. Mit einer Spießgabel in das Fleisch stechen. Lässt sie sich leicht einstechen und wieder herausziehen, ist das Fleisch gar. Die Kartoffeln gründlich waschen, abtropfen lassen und im Backofen etwa eine Stunde weich garen. Die Kartoffeln anschließend halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, in einen Topf geben und grob zerstampfen. Die Brunnenkresse putzen, waschen und trocken schleudern. Eine Knoblauchzehe und die Schalotten schälen, klein würfeln und in 50 Gramm Butter anschwitzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Brunnenkresse und den Sud unter die Kartoffeln mischen. In der Zwischenzeit die Bohnen putzen und waschen. In Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser circa sechs Minuten bissfest kochen. Die Bohnen anschließend in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und halbieren. Die rote Zwiebel und die übrige Knoblauchzehe schälen, und beides fein würfeln. Den Bacon klein schneiden und zusammen mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln in zwei Esslöffel Olivenöl knusprig anbraten. Die Bohnen zugeben und darin anbraten. Das Bohnenkraut abbrausen, trocken schleudern und die Blätter abzupfen. Abschließend die Tomaten und die Blätter vom Bohnenkraut zusammen mit dem Honig zu den Bohnen geben. Durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammschulter vom Küchengarn befreien, in Scheiben schneiden und mit dem Brunnenkressestampf und den Bohnen auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 18. August 2012

Meer

Baby-Calamari auf Bohnen-Püree und Artischocken

Für 4 Personen

400 g Bohnen, weiß	4 Zehen Knoblauch	2 Zweige Thymian
50 g Butter, kalt	1 Zitrone	4 Artischocken
2 Schalotten	4 EL Olivenöl	1 Bund Petersilie, glatt
50 g Tomaten in Öl	12 Kalamari, klein	2 Zweige Rosmarin
Chili	Salz	Pfeffer, schwarz

Die über Nacht in Wasser eingeweichten Bohnen abgießen und mit frischem Wasser knapp bedeckt in einem Topf aufkochen lassen. Zwei Knoblauchzehen und den Thymian zugeben und etwa zwei Stunden weichkochen. Anschließend abgießen, dabei circa 200 Milliliter Bohnenwasser aufbewahren. Die Zitrone auspressen. Die Bohnen mit den weichgekochten Knoblauchzehen in einer Küchenmaschine fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft sowie Chili abschmecken. Je nach Dicke des Pürees noch Bohnenwasser zugeben. Die getrockneten Tomatenfilets in Stücke schneiden und zugeben. Zuletzt die kalte Butter unterrühren. Die Artischocken putzen, dafür die äußeren Blätter entfernen, den Stiel dünn abschälen und die Artischocken in Scheiben schneiden. Nach dem Putzen mit etwas Zitronensaft einreiben, damit sie nicht braun werden. Die Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischocken und die Schalotten darin anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blattpetersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Anschließend die Blätter kleinhacken und unter das Artischockengemüse geben. Die Calamari in Ringe schneiden und im restlichen Olivenöl anbraten. Den Rosmarin und die übrigen Knoblauchzehen mit der Haut zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Bohnenpüree auf Tellern verteilen, die Artischocken darauf geben und zuletzt mit den Calamari belegen. Das Ganze servieren.

Johann Lafer am 6. August 2011

Garnelen-Kokos-Curry

Für vier Personen

16 Riesen-Garnelen	1 Baby-Ananas	6 Karotten, klein
100 g Zuckerschoten	1 Bund Thai-Spargel	50 g Austernpilze
1 rote Chilischote, klein	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Sesamöl	1-2 TL Currypaste, gelb	100 ml Fischfond
200 ml Kokosmilch	1 TL Speisestärke	2 EL Sojasoße
1 Bund Koriander	1 EL Kokosraspel	Salz, Zucker

Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Riesen-Garnelen am Rücken längs einschneiden und den Darm entfernen. Die Ananas schälen und würfeln. Die Karotten putzen, schälen und in Streifen schneiden. Die Zuckerschoten halbieren, die Austernpilze halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen, ausspülen und trocken tupfen. Die Hälften fein würfeln. Das Sesamöl im Wok erhitzen, die Garnelen eine Minute darin anbraten, herausnehmen und beiseite legen. Die Karotten fünf Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und in einer Pfanne in 30 Gramm Butter und einem Esslöffel Zucker glasieren, Koriander fein hacken und unter die Karotten schwenken. Die Austernpilze in einer Pfanne mit einem Esslöffel Sesamöl goldbraun braten. Das restliche Gemüse nach und nach zugeben und darin anbraten. Jeweils an den Rand nach oben schieben, damit das nächste Gemüse genügend Platz findet. Gemüse aus dem Wok nehmen. Zuletzt die Chiliwürfel, Ingwer, Schalotten, Knoblauch und Kokosraspel darin zwei Minuten anbraten. Anschließend die Currypaste zugeben, anrösten und mit Fischfond und Kokosmilch ablöschen. Für zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Mit Sojasoße würzen und mit einem Pürierstab aufmixen. Mit Salz und Zucker würzen. Die Garnelen und das Gemüse zugeben, kurz erwärmen. In tiefen Tellern servieren. Servieren Sie dazu duftenden Basmatireis.

Johann Lafer am 27. Oktober 2012

Rind

Mariniertes Roastbeef mit Spargel in Tomaten-Salsa

Für vier Portionen

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

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Koriandersamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und im Mörser zerstoßen. Die Schale der Limette fein abreiben. Beides mit Meersalz und braunem Zucker mischen und das Roastbeef damit gründlich einreiben. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Roastbeef darin von allen Seiten anbraten. Die Knoblauchknolle waagrecht halbieren und eine Knoblauchhälfte sowie den Rosmarin und Thymian zum Roastbeef geben. Alles

auf ein Backofengitter geben, mit den Aromaten belegen und im Backofen 50 bis 60 Minuten garen (Tipp:

Unter das Backofengitter ein Backblech stellen, das fängt den abtropfenden Saft auf.). Den Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen mit Bacon umwickeln. In einer vorgeheizten Grillpfanne ohne Fett von allen Seiten braten, bis der Speck schön knusprig ist. Mit Pfeffer würzen. Die Tomaten vom Strunk befreien, die Haut einritzen und in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und entkernen. Die Tomatenfilets klein würfeln und in eine Schüssel geben. Schalotten und eine Zehe Knoblauch schälen, klein würfeln und zu den Tomaten geben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Danach mit Weißweinessig, Honig und Olivenöl marinieren. Den Schnittlauch klein schneiden und untermischen. Die Tomatensalsa mit dem Spargel auf Tellern anrichten. Zuletzt das Roastbeef in Scheiben schneiden und mit Meersalz würzen. Neben dem Spargel anrichten und servieren.

Johann Lafer am 05. Mai 2012

Nebraska Roastbeef und Wasser-Melone vom Grill

Für vier Portionen

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

Für das Gewürzsalz:

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

Die Limetten heiß abspülen, trocknen und die Schale fein abreiben. Den Kubeben-Pfeffer sowie die Korianderkörner in einen Mörser geben und zerstoßen. Die Limettenschale mit dem zerstoßenen Pfeffer, den Korianderkörnern, dem groben Meersalz sowie dem Rohrzucker vermischen und das Roastbeef damit großzügig einreiben. Gut durchziehen lassen. Das Roastbeef auf dem Grill bei indirekter Hitze von 160 Grad 70 Minuten garen, dabei jeweils nach 15 Minuten wenden. Die Wassermelone schälen und in große Würfel schneiden. Anschließend den Ingwer fein reiben. Den Saft einer Limette auspressen und mit der Sojasoße, dem Ingwer sowie dem Puderzucker mischen. Die Melonenwürfel darin einlegen. Nun auf acht Schaschlikspieße stecken und von allen Seiten kurz auf dem Grill bei direkter Hitze grillen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in drei Zentimeter dicke Stifte schneiden. Zehn Minuten wässern und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffelstifte in heißem Fett schwimmend zwei bis drei Minuten vorfrittieren. Herausheben und abtropfen lassen. Erneut in das heiße Fett geben und nun goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Für das Gewürzsalz die Hälfte der Zitronenschale fein abreiben. Die übrigen Zutaten für das Gewürzsalz zusammen mit der Zitronenschale in einen Mörser geben und alles fein zermahlen. Für die Mayonnaise die Eier trennen. Den Senf zum Eigelb in eine große Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Sonnenblumenöl zunächst tröpfchenweise unterschlagen. Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnem Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit dem Essig verrühren, mit dem Gewürzsalz und einer Prise Zucker abschmecken. Das Nebraska Beef und die gegrillte Wassermelone mit den frittierten Kartoffeln und der Gewürzsalz-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 30. Juni 2012

Ochsen-Kotelett, Madeira-Rosinen-Soße, Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig	50 g Rosinen	150 ml Madeira
1 Ochsenkotelett, ca. 1,5 kg	50 g Butterschmalz	0,5 Knolle Knoblauch
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	2 Schalotten
0,5 TL Pfeffermischung	130 g Butter	300 ml Rinderfond
200 ml Rotwein	200 ml Milch	3 Stiele Petersilie, glatt
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. 50 Gramm Butter kaltstellen. Für die Soße die Rosinen 15 Minuten in dem Madeira einweichen. Das Ochsenkotelett am Knochen einschneiden, aber nicht das Fleisch vom Knochen trennen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz von beiden Seiten fünf Minuten anbraten. Den ungeschälten Knoblauch sowie die Rosmarin- und Thymianzweige währenddessen mit in die Pfanne geben. Das Kotelett samt Aromaten und Bratfett auf ein mit Alufolie belegtes Backblech geben und im Backofen etwa 25 Minuten garen. Anschließend herausnehmen und warmstellen. Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. In einem Dämpftopf über kochendem Wasser weichgaren. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Die Pfeffermischung im Mörser grob zerstoßen. Die Schalotten und den Pfeffer in 30 Gramm Butter anschwitzen. Nun die eingelegten Rosinen mit dem Madeira zugeben und einmal aufkochen lassen. Das Ganze mit Rotwein und Rinderfond ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend die kalten Butterwürfel zugeben und unter Schwenken die Soße damit binden. Zuletzt mit Salz würzen. Die restlichen 50 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen und bei milder Hitze so lange schäumen lassen, bis diese hellbraun ist. Die Milch in einem Topf drei Minuten köcheln lassen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die fertig gegarten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit der heißen Milch und der Nussbutter verrühren und abschließend, falls nötig, mit Salz und Muskat abschmecken. Die Petersilie fein hacken. Das Nussbutter-Püree auf Tellern anrichten, die Soße darum verteilen und das in Tranchen geschnittene Ochsenkotelett auf dem Püree anrichten. Das Ganze mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 05. März 2011

Pochiertes Rinder-Filet auf warmen Gemüse-Salat

Für vier Personen

6 Kartoffeln, klein, fest	3 Karotten, jung	3 Stangen Staudensellerie
3 Petersilienwurzeln	1 Ltr. Fleischbrühe	700 g Rinderfilet
2 Schalotten	2 EL Weißweinessig	5 EL Olivenöl, mild
75 ml Weißwein	1 EL Honig	1 Zitrone, unbehandelt
1 TL Speisestärke	3 Zweige Petersilie	3 Zweige Kerbel
3 Zweige Estragon	Meersalz, Pfeffer, Kresse	

Kartoffeln, Karotten, Staudensellerie und Petersilienwurzeln jeweils schälen und in Scheiben schneiden. Die Brühe zum Kochen bringen und das Gemüse darin etwa acht Minuten weich kochen. Anschließend herausheben und beiseite stellen, so dass das Gemüse warm bleibt. Die Brühe verbleibt im Topf auf dem Herd, jedoch wird die Hitze nun reduziert. Die Brühe sollte nur noch eine Temperatur von etwa 65 bis 70 Grad haben. Hierzu verwendet man am besten ein Thermometer. Das Rinderfilet mit Küchengarn zusammenbinden. An beiden Enden mit dem Garn eine Schlaufe binden, durch die ein Kochlöffelstiel gesteckt wird, so dass man diesen so auf den Topfrand legen kann, dass das Rinderfilet vollständig in der Brühe hängt, ohne den Topfboden zu berühren. Das Filet in der noch warmen Brühe etwa 30 Minuten ziehen lassen. Währenddessen für den Salat zunächst die Zitronenschale fein abreiben. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in einem Esslöffel Öl anschwitzen. Anschließend die Schalotten mit Weißweinessig ablöschen. 150 Milliliter der Brühe sowie den Honig und die fein geriebene Zitronenschale zufügen. Die Mischung etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und zu der Schalotten-Honig-Mischung hinzugeben, damit diese leicht bindet. Nun die Pfanne vom Herd ziehen und die entstandene Soße durch ein Sieb in einen hohen Becher umfüllen. Die Kräuterblätter von den einzelnen Zweigen abzupfen und mit dem restlichen Olivenöl zu der Soße geben und alles mit einem Pürrierstab etwa eine Minute zu einer Marinade vermischen. Nun das Fleisch aus der Brühe nehmen, noch etwas ruhen lassen, um es dann in dünne Scheiben zu schneiden. Die Filetscheiben auf eine Platte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gemüse-Salat darauf verteilen und mit der Kräuter-Marinade übergießen. Nach Belieben mit etwas Kresse bestreuen.

Johann Lafer am 29. September 2012

Rinder-Filet in Butter, Bohnen, Bratkartoffeln

Für 4 Portionen

600 g Kartoffeln, fest	800 g Rinderfilet	30 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Knolle Knoblauch
130 g Butter	50 g Toastbrot	2 Stiele Petersilie, glatt
2 Stiele Majoran	2 Stiele Thymian	2 Stiele Estragon
2 Schalotten	1 TL Kapern	2 Sardellen
2 cl Cognac	½ TL Paprikapulver	300 g Stangenbohnen
300 g Bohnen, gelb	4 Schalotten	50 g Speck
3 Stiele Majoran	3 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer		

Kartoffeln am Vortag kochen, noch warm schälen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Das Rinderfilet in vier gleichgroße Medaillons schneiden und mit Küchengarn binden, so dass die Stücke schön in Form bleiben. Olivenöl in eine heiße Pfanne geben und die Medaillons von allen Seiten kräftig darin anbraten. Thymian, Rosmarin und eine halbierte Knoblauchknolle zugeben. Die Medaillons samt den Aromaten auf ein Backofengitter mit Alufolie geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen 10 bis 15 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten ruhen lassen. Für die Buttermischung 100 Gramm zimmerwarme Butter mit einer Prise Salz in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät mindestens fünf Minuten schaumig aufschlagen. Toastbrot entrinden und in einem Zerkleinerer fein mahlen. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und klein hacken. Schalotten und eine Zehe Knoblauch schälen und klein würfeln. Kapern und Sardellen klein hacken. Alles zur Butter geben und die restlichen Zutaten zufügen. Mit Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Die Butter auf Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle formen. In Alufolie wickeln und kalt stellen. Von der „Café de Paris“-Butter vier Scheiben abschneiden, Folie entfernen und jeweils auf ein Filet legen. Unter dem Backofengrill zwei bis drei Minuten gratinieren. Die Bohnen putzen, waschen und auf eine Länge zurechtschneiden. In leicht gesalzenem kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schalotten und zwei Zehen Knoblauch schälen und klein würfeln, den Speck ebenfalls klein würfeln und alles mischen. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Schalotten-Mischung darin anschwitzen und die Bohnen zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einigen Majoranblättchen bestreuen. Kartoffeln in drei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin gleichmäßig verteilen und goldbraun anbraten. Die restliche Schalotten-Mischung zugeben und mit anbräunen. Die restliche Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bohnen als Bett auf dem Teller anrichten. Je ein Medaillon drauflegen und die Bratkartoffeln dazu servieren.

Johann Lafer am 08. Oktober 2011

Rinder-Filet mit Cranberries und Frühling-Kohlrabi

Für 2 Portionen

2 Rinderfiletmedaillons a 180 g	2 Scheiben Bacon	1 Knolle Kohlrabi
30 g getrocknete Cranberries	2 Zweige Thymian	Schnittlauch
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe
3 Stangen Frühlingslauch	4 EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamico
100 ml Geflügelfond	1 Tl Dijonsenf	80 ml Sahne
30 g kalte Butter	20 g weiche Butter	50 ml Rotwein
Salz	schwarzer Pfeffer	

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Cranberries mit dem Rotwein in einen Topf geben, einmal aufkochen und bei milder Hitze den Rotwein verkochen lassen. Anschließend den Dijonsenf, Thymianblättchen und die Butter unterrühren und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. In die Medaillon seitlich eine kleine Tasche schneiden und mit der Cranberry-Masse füllen. Die Medaillons mit dem Bacon umwickeln und mit Küchengarn fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons darin von beiden Seiten anbraten. Den Thymian, den Rosmarin und den Knoblauch mit in die Pfanne geben. Anschließend die Medaillons zehn Minuten im Backofen garen. Den Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, den Kohlrabi und den Frühlingslauch darin anschwitzen. Mit dem Balsamico ablöschen, den Geflügelfond und die Sahne, bis auf einen EL, angießen und die Sauce etwas einkochen lassen. Die restliche Sahne schlagen. Die kalte Butter stückchenweise unterrühren, mit der geschlagenen Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ragout warm halten. Das Küchengarn von den Medaillons entfernen Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Das Kohlrabi Ragout auf einem Teller anrichten und die Medaillons darauf anrichten. Mit den Schnittlauchröllchen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 06. Mai 2011

Rinder-Filet, Kartoffeln, Spargel-Pesto, Soße Béarnaise

Für 4 Personen

750 g Rinderfilet, pariert	50 ml Olivenöl	3 Zehen Knoblauch
2 Zweige Thymian	20 g Akazienhonig	700 g Kartoffeln, neu
250 g Spargel, grün	50 g Walnusskerne	150 ml Sonnenblumenöl
50 g Parmesan	3 Zweige Petersilie, glatt	2 Zweige Estragon
2 Zweige Kerbel	1 Schalotte	3 EL Weißweinessig
190 g Butter	3 Eier (Kl. M)	1 Zitrone
1 TL tasmanischer Pfeffer	8 Pfefferkörner ,schwarz	Meersalz
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet mit tasmanischem Pfeffer bestreuen und im Olivenöl wenden. In einem Gefrierbeutel 30 Minuten marinieren. Anschließend in einer heißen Pfanne von allen Seiten mit dem Thymian und dem halbierten, ungeschälten Knoblauch von allen Seiten anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und auf einen Gitterrost legen. Nun im vorgeheizten Ofen circa 35 Minuten garen. Tipp: Eine Fettfangschale unter den Gitterrost setzen,

damit der Bratensaft aufgefangen wird. Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Dämpf-topf weichgaren. Für das Spargelpesto den Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden zwei Zentimeter abschneiden. Den Spargel in Stücke schneiden und fünf Minuten in kochendem Salzwasser garen. Anschließend abgießen und in Eiswasser abschrecken. Den Spargel, die Walnusskerne, den Honig und das Sonnenblumenöl in einer Küchenmaschine zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten. Den Parmesan fein reiben, untermischen und das fertige Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie fein hacken. 40 Gramm Butter in einer Pfanne aufschäumen und die gedämpften Kartoffeln darin anschwemmen. Die Petersilie zugeben und mit Salz würzen. Das Rinderfilet nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Für die Béarnaise den Estragon und den Kerbel abbrausen und trockenschütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Schalotte schälen und klein würfeln. Die schwarzen Pfefferkörner mit einem Messer grob zerdrücken. Nun die Schalotten, Pfefferkörner, abgezupfte Kräuterstiele und das Weißweinessig mit 75 Milliliter Wasser aufkochen, auf ein Drittel einkochen lassen und anschließend lauwarm abkühlen lassen. Die restliche Butter würfeln und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Die Eier trennen. Die lauwarme Schalotten-Reduktion durch ein Sieb in eine große Schlagschüssel gießen und die Eigelbe zufügen. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad (circa 80 Grad) stellen und mit einem Schneebesen zu einem dick-cremigen Schaum aufschlagen. Danach vom Herd nehmen und die weiche Butter stückweise unterschlagen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte entsaften. Die Béarnaise mit Salz, Cayennepfeffer und den Saft der halben Zitrone abschmecken. Das Rinderfilet in Tranchen schneiden, mit Meersalz würzen und mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten. Die Sauce Béarnaise und das Spargelpesto seitlich dazu platzieren und das Ganze servieren.

Johann Lafer am 28. Mai 2011

Roastbeef auf getrüffelten Linsen und Zucker-Schoten

Für 4 Portionen

600 g Roastbeef	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
5 Zehen Knoblauch	50 ml Olivenöl	200 g Knollensellerie
200 g Karotten	1 Stange Lauch	400 g Beluga-Linsen
1 Schalotte	40 g Butter	2 EL Trüffelbutter
250 g Zuckerschoten	1 TL Zucker	50 ml Gemüsefond
0,5 Bund Schnittlauch	100 g Schmand	Sommertrüffel
1 TL Pfeffermischung	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Thymian und den Rosmarin abrausen und gut trocken schütteln. Die Blätter und Nadeln abzupfen und grob hacken. Anschließend die Knoblauchzehen ungeschält halbieren. Die Pfeffermischung im Mörser grob zerstoßen. Das Fleisch mit den Kräutern, dem Knoblauch, dem Pfeffer und dem Olivenöl marinieren und anschließend rundherum mit Salz würzen. Die Pfanne erhitzen und das Roastbeef darin von allen Seiten goldbraun und knusprig anbraten. Danach das Fleisch auf ein Backofengitter legen, mit den Kräutern aus der Pfanne bedecken und im Backofen, auf mittlerer Schiene, 40 Minuten garen. Eine Schale unter das Gitter stellen, um den abtropfenden Saft aufzufangen. Bei einer Kerntemperatur von 54-56 Grad ist das Roastbeef medium gebraten. Die Linsen knapp mit Wasser bedeckt bissfest kochen, anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Den Sellerie, die Karotten und eine halbe Stange Lauch putzen, schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und ebenfalls klein würfeln. 20 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotte und Gemüswürfel darin anschwitzen. Die Linsen zugeben, untermischen, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und die Trüffelbutter unterrühren. Die Zuckerschoten waschen, schräg halbieren und in der restlichen Butter anschwitzen. Anschließend mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Den Gemüsefond angießen und bei milder Hitze köcheln lassen. Die Zuckerschoten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden. Die Linsen in tiefe Teller geben und die Roastbeefscheiben und Zuckerschoten darauf anrichten. Mit Schnittlauchröllchen und etwas Schmand garnieren. Zuletzt etwas Sommertrüffel darüber hobeln.

Johann Lafer am 13. August 2011

Roastbeef auf Radieschen-Spargel mit Schnittlauch-Creme

Für 4 Personen

2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 Zehen Knoblauch
0,5 TL Pfeffermischung	500 g Roastbeef	80 ml Olivenöl
50 g Butterschmalz	300 g Farfalle	500 g Spargel, weiß
2 Bund Radieschen	1 Zitrone, unbehandelt	20 ml Walnussöl
150 g Crème-fraîche	1 TL Senf, mild	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	Chili

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Thymian und Rosmarin abbrausen und gut trocken schütteln. Die Blätter beziehungsweise die Nadeln der Kräuter abzupfen und grob hacken. Die Knoblauchzehen ungeschält halbieren. Die Pfeffermischung im Mörser grob zerstoßen. Das Fleisch mit den Kräutern, dem Knoblauch, dem Pfeffer und 50 Millilitern Olivenöl in einen Gefrierbeutel geben. Fest verschließen und mindestens zwei Stunden an einem kühlen Ort marinieren. Dann das Fleisch aus dem Beutel nehmen und die Marinade beiseite legen. Das Roastbeef rundherum mit Salz würzen. Das Butterschmalz in einer entsprechend großen gusseisernen Pfanne erhitzen. Nun das Roastbeef darin von allen Seiten goldbraun und knusprig anbraten (das Anbraten dauert pro Seite zwei bis drei Minuten). Ein Backblech mit zwei Lagen Alufolie auslegen. Das Fleisch darauflegen und mit der Marinade und den Kräutern bedecken. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene je nach Dicke des Fleisches etwa 35 bis 45 Minuten garen. Bei einer Kerntemperatur von 54 bis 56 Grad ist das Roastbeef medium gebraten. (Tipp: Die

Temperatur lässt sich sehr einfach mit einem Fleischthermometer kontrollieren). Nach der Garzeit das Roastbeef fünf Minuten ruhen lassen. Die Farfalle in reichlich Salzwasser bissfest garen. Anschließend die Nudeln abgießen. Den Spargel schälen, die Enden zwei Zentimeter kürzen und die Stangen schräg in drei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und halbieren. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse bei geschlossenem Deckel zwei bis drei Minuten weichgaren. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft pressen. Die Zitronenschale zusammen mit dem Walnussöl zugeben. Die Crème-fraîche mit Senf, Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und untermischen. Anschließend die Schnittlauchcreme mit dem Spargelgemüse und den Farfalle-Nudeln vermengen. Das Ganze auf Tellern anrichten. Zuletzt das Roastbeef in Scheiben schneiden und auf dem Spargel-Gemüse servieren.

Johann Lafer am 30. Juli 2011

Salat

Apfel-Avocado-Salat

Für vier Portionen

2 Äpfel (z.B. Granny Smith) 1 Avocado, Hass 2 Limetten, unbehandelt
Salz, Pfeffer, schwarz Chili

Die Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Avocado schälen, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Beides in eine Schüssel geben. Den Saft einer halben Limette auspressen und mit den Apfel- und Avocadowürfeln mischen, damit sie nicht braun werden. Anschließend die übrige Hälfte der Limette sowie die zweite Limette auspressen. Die Apfel- und Avocadostücke mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Johann Lafer am 21. April 2012

Karamellisierter Fenchel-Salat mit Ricotta-Röllchen

Für zwei Personen

2 Scheiben Parma-Schinken 1 Ei 4 Frühlingsrollenblätter
1 Fenchelknolle, groß 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian 30 g Walnusskerne 4 Zweige glatte Petersilie
100 g Ricotta 1 EL Semmelbrösel 1 EL Olivenöl
2 TL Zucker Pflanzenöl Chili
Meersalz schwarzer Pfeffer

Den Fenchel waschen, putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Das Fenchelgrün aufbewahren. Den Fenchel in Spalten schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Fenchel, die Schalotten und den Knoblauch darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Die Thymianblättchen zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone heiß abspülen, die Schale mit Hilfe eines Zestenreißers in feinen Streifen abziehen. Die Zesten und etwas Zitronensaft unter das Fenchelgemüse mischen. Die Walnusskerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Parma-Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Blätter der Petersilie abzupfen, grob hacken und mit dem Ricotta fein pürieren. Die Masse in eine Schüssel geben, mit Semmelbröseln, den Walnusskernen, dem Parma-Schinken und einem Eigelb vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingsrollenblätter auslegen, die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen, jeweils eine lange Bahn Ricottamasse darauf geben. Die Ränder einschlagen und so aufrollen. Die Enden nochmal mit Eiweiß bestreichen und gut verschließen. Das Pflanzenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Röllchen darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Den Fenchelsalat auf Tellern anrichten und die Ricotta-Röllchen darauf legen. Mit dem Fenchelgrün garnieren und servieren.

Johann Lafer am 15. März 2012

Pomelo-Salat mit Langostinos und Thai-Basilikum-Pesto

Für 4 Personen

2 Pomeles	1 Grapefruit, rosa	1 Grapefruit, gelb
40 g Ingwer	3 Knoblauchzehen	2 Schalotten
1 Chilischote	1 TL Zucker, braun	2 EL Sesamöl
1 Bund Thai-Basilikum	100 ml Rapsöl	20 g Cashewkerne
1 Limette, unbehandelt	2 EL Ahornsirup	1 Baguette
40 g Butter	12 Langostinos	30 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pomeles und die Grapefruits schälen, so dass die gesamte weiße Haut entfernt ist. Die Filets mit einem scharfen Messer heraustrennen und in eine Schüssel geben. Den abtropfenden Saft auffangen. Anschließend 20 Gramm des Ingwers schälen und fein reiben, eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die Schalotten abbrausen, ebenfalls schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Den aufgefangenen Saft mit dem Knoblauch, dem frisch geriebenen Ingwer, dem Chili, dem braunen Zucker und dem Sesamöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing und die vorbereiteten Schalotten zu dem Früchtesalat geben und gut vermischen. Fünf Thai-Basilikumblätter von den Stielen ziehen, grob zupfen und zuletzt unter den Salat rühren. Alles gut durchziehen lassen. Die übrigen Basilikumblätter von den Stielen befreien und in eine Küchenmaschine geben. Das Rapsöl und die Cashewkerne zugeben und zu einer nicht zu feinen Paste mixen. Mit Salz, Pfeffer würzen. Die Limette waschen und fein abreiben, anschließend die Limette halbieren und auspressen. Das Pesto mit etwas Ahornsirup, Limettenabrieb und Limettensaft abschmecken. Ein halbes Baguette in dünne Scheiben schneiden, mit der Hälfte der Butter bestreichen und im Backofen einige Minuten knusprig backen. Die Langostinos von Kopf und Darm befreien, an der Unterseite mit einer Schere aufschneiden und die Schale entfernen. Anschließend zwei Zehen Knoblauch schälen und jeweils halbieren. Den übrigen Ingwer ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Langostinos mit dem halbierten Knoblauch, dem Thymian und den Ingwerscheiben anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrige Butter zugeben, unter die Langostinos schwenken und zwei bis drei Minuten bei milder Hitze garziehen lassen. Den Pomelesalat auf Tellern anrichten und jeweils drei Langostinos darauf legen. Das Pesto auf die Brotchips streichen und dazulegen. Das übrige Pesto dazu servieren.

Johann Lafer am 15. Oktober 2011

Suppen

Curry-Schaumsuppe mit gebackenen Jakobsmuscheln

Für vier Portionen

1 Orange, unbehandelt	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Honig	1 EL Currypulver	600 ml Gemüsefond
250 ml Sahne	20 g Ingwer	1 Bund Petersilie, glatt
2 Scheiben Toastbrot	1 Ei (Klasse M)	8 Jakobsmuscheln
Salz, Pfeffer	Mehl, Pflanzenöl	

Für die Curryschaumsuppe die Orange waschen, die Schale fein abreiben, die Orange anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Schalotten sowie den Knoblauch schälen und klein würfeln. Nun den Ingwer schälen und fein reiben. Die Schalotten, den Knoblauch, den Ingwer, den Honig, das Currypulver und die Orangenschale in einem Topf ein bis zwei Minuten anschwitzen. Anschließend den Orangensaft und den Gemüsefond hinzufügen und die Suppe zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 200 Milliliter Sahne zugeben und weitere fünf Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer schaumig mixen. Nach Belieben durch ein Sieb passieren und in den Topf zurück geben. Für die gebackenen Jakobsmuscheln die Petersilie waschen, trocken schleudern und die Blätter von den Stielen zupfen. Das Toastbrot in Würfel schneiden und zusammen mit der Petersilie in einer Küchenmaschine fein mahlen. Anschließend in eine flache Schale geben. Das Ei ebenfalls in eine flache Schale aufschlagen und verquirlen. Die Jakobsmuscheln anschließend von Schale und Bart befreien, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt in den Toast-Bröseln panieren. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Jakobsmuscheln darin schwimmend eine Minute ausbacken, herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die übrigen 50 Milliliter Sahne halbsteif schlagen. Die Suppe erwärmen, die Sahne zugeben und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Die Suppe in tiefen Tellern oder kleinen Tassen anrichten. Die Jakobsmuscheln auf kleine Spieße stecken, dazulegen und alles servieren.

Johann Lafer am 14. Juli 2012

Gazpacho von Paprika mit frischen Kräuter-Grissini

Für 4 Personen

4 Schoten Paprika, rot	120 ml Olivenöl	3 Zweige Thymian
3 Zehen Knoblauch	1 Bund Kräuter, gemischt	250 g Mehl, Typ 450
0,5 Pck. Trockenhefe	0,5 TL Salz	1 Zwiebel
400 ml Gemüsefond	1 Zitrone, unbehandelt	8 Scheiben Parma-Schinken
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Paprika waschen, vierteln und entkernen. Anschließend auf ein Backblech legen und mit 50 Milliliter Olivenöl beträufeln. Den Thymian grob hacken, zwei Knoblauchzehen mit Schale halbieren und alles zusammen zu den Paprikaschoten geben. Das Ganze mit etwas Meersalz bestreuen und im Backofen 30 Minuten garen. Anschließend mit einem feuchten Küchentuch bedecken und fünf Minuten abkühlen lassen. Die Backofentemperatur auf 200 Grad erhöhen. Die gemischten Kräuter von den Stielen zupfen und grob hacken. Zusammen mit 140 Milliliter Wasser in einem hohen Becher fein pürieren. Das Mehl, die Trockenhefe, das Kräuter-Wasser, etwas Salz und 20 Milliliter Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchenhandtuch bedeckt zehn Minuten ruhen lassen, dann nochmals durchkneten. Nun den Teig zu einem Rechteck von circa einem Zentimeter Dicke ausrollen und in der Mitte in zwei gleichgroße Stücke schneiden. Anschließend die Teigstreifen in ein Zentimeter breite Streifen schneiden und jeweils etwas rund rollen. Die einzelnen Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Wasser bestreichen. Anschließend im Backofen circa 15 Minuten bei 200 Grad backen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Paprikaschoten häuten. Die Zitrone abreiben und auspressen. Die Zwiebel und die übrige Knoblauchzehe abziehen und grob würfeln. Zusammen mit den geschmorten Paprika in einen Glasmixer geben, mit Gemüsefond auffüllen und alles fein pürieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und dem Zitronenabrieb abschmecken. Zuletzt das restliche Olivenöl in einem dünnen Strahl zugeben und untermixen. Die Suppe gut gekühlt in tiefen Tellern servieren. Die Kräuter-Grissini und einige Scheiben Parma-Schinken dazu servieren.

Johann Lafer am 6. August 2011

Karotten-Kokos-Suppe mit Curry-Garnelen

Für vier Personen

1 Stange Zitronengras	40 g Ingwer	1 Schote Chili, rot
1 Schote Chili, grün, mild	1 Limette	0,5 TL Korianderkörner
5 EL Rapsöl	12 Riesen-Garnelen	300 g Möhren
2 Schalotten	1 EL Zucker, braun	500 ml Gemüsefond
350 ml Kokosmilch, ungesüßt	20 g Kokosraspeln	20 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für das Curry eine Stange Zitronengras mit dem Messerrücken zerklopfen und in Stücke schneiden. 20 Gramm Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend beide Chilis halbieren und je nach gewünschter Schärfe mit oder ohne Kerne klein schneiden. Die Schale der Limette abreiben. Das Zitronengras, den Ingwer, die Chilis, die Korianderkörner, die Limettenschale sowie drei Esslöffel Rapsöl in einen Mörser geben und zu einer Paste zerreiben. Die Garnelen von der Schale befreien, den Darm entfernen und abspülen. Anschließend trocken tupfen, großzügig mit dem Curry bestreichen und gut durchziehen lassen. Das restliche Curry lässt sich gut im Kühlschrank aufbewahren. Die Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den restlichen Ingwer schälen und fein reiben. Das übrige Rapsöl in einem Topf erhitzen. Nun die Schalotten, den Ingwer und die Möhren darin andünsten. Das Ganze mit Zucker bestreuen, kurz anrösten und anschließend mit dem Gemüsefond und 200 Milliliter Kokosmilch ablöschen. Die Suppe einmal aufkochen, danach das Gemüse bei geschlossenem Deckel 20 Minuten bei milder Hitze garen. Anschließend die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und alles mit Hilfe einer Suppenkelle durch ein Sieb streichen. Nun nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen darin von beiden Seiten anbraten und mit Salz würzen. Die restliche Kokosmilch in einem kleinen Topf erwärmen und mit einem Schneebesen oder einem elektrischen Milchschaumer aufschäumen. Die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Abschließend die Karottensuppe in tiefe Teller geben und mit etwas Kokosschaum verzieren. Jeweils drei Garnelen dazu servieren und nach Belieben mit den gerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Johann Lafer am 20. August 2011

Karotten-Suppe mit Parmesan-Nocken

Für 2 Personen

200 g Karotten	1 Schalotte	10 g Ingwer
0,5 Zitronen	30 g Butter	150 g Ricotta
20 g Parmesan	1 TL rosa Pfefferbeeren	1 TL Zucker
400 ml Gemüsefond	1 EL Rapsöl	Chili
Salz	Pfeffer, schwarz	

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen, den Ingwer und die Karotten schälen und alles in dünne Scheiben schneiden. Anschließend in der Pfanne leicht andünsten, den Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Gemüsefond aufgießen und die Suppe bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Die Butter hinein geben, die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Den Ricotta in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Parmesan reiben und ihn mit etwas Chili, Salz und Pfeffer unter den Ricotta heben. Mit zwei Löffeln Nocken aus dem Ricotta formen. Die rosa Pfefferbeeren in einem Mörser zerstoßen. Die Karotten-Suppe mit den Nocken auf einem tiefen Teller anrichten, mit den gestoßenen rosa Pfefferbeeren bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 14. Oktober 2011

Meerrettich-Schaum-Suppe mit gebackenem Kalb-Tafelspitz

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Karotte	100 g Sellerie
100 g Lauch	1 Kartoffel, mehlig	30 g Butter
50 ml Weißwein	700 ml Tafelspitzbrühe	150 ml Sahne
1 Meerrettichwurzel	1 Zitrone, unbehandelt	1 Kalbstafelspitz, gekocht
2 l Wasser	2 Eier (Kl. M)	50 g Mehl
150 g Pankobrösel	1 Bund Schnittlauch	Fett
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Tafelspitz kalt abbrausen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Das Fleisch sollte mit Wasser bedeckt sein, ohne darin zu schwimmen. Bei hoher Hitze so lange aufkochen lassen, bis sich Schaum auf der Wasseroberfläche gebildet hat. Diesen Schaum mit einer Kelle abschöpfen und entsorgen. Anschließend die Temperatur soweit reduzieren, dass es nur noch leicht köchelt und der Topf geschlossen werden kann. Zwei bis drei Teelöffel Salz zugeben (etwa einen Teelöffel pro Liter) und ein bis zwei Stunden köcheln lassen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Karotten, den Sellerie und die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend den Lauch putzen, waschen und ebenfalls klein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse sowie die Schalotten darin anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit 700 Millilitern der Tafelspitzbrühe auffüllen. Bei milder Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Das Gemüse mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen. 100 Milliliter Sahne zu der Suppe geben und nochmals fünf Minuten köcheln lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen sowie die Meerrettichwurzel reiben. Anschließend die Suppe mit Salz, Pfeffer, dem Zitronensaft und dem frisch geriebenem Meerrettich abschmecken sowie mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Den Tafelspitz in grobe Würfel schneiden. Die übrige Sahne steif schlagen und mit den Eiern verquirlen. Die Fleischwürfel in dem Mehl wenden, durch die Eier ziehen und zuletzt in den Pankobröseln wenden. Im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Abschließend den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Gemüse in tiefe Teller verteilen, die Suppe darauf gießen, die gebackenen Fleischwürfel dazu servieren und mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Johann Lafer am 11. Februar 2012

Petersilienwurzel-Suppe

Für 2 Personen

2 Petersilienwurzeln, à 200 g	1 unbehandelte Zitrone	2 Schalotten
30 g Butter	400 ml Gemüsefond	1 EL Rapsöl
Rapsöl	6 Zweige glatte Petersilie	1 TL Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Eine Petersilienwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter vom Stiel zupfen und grob hacken. Einen Topf mit etwas Rapsöl erhitzen und die Petersilienwurzel und die Schalotten etwa zwei Minuten darin farblos anschwitzen. Das Gemüse mit dem Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Anschließend den Fond hinzugeben. Die Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 bis 20 Minuten leise köcheln lassen. Die restliche Petersilienwurzel schälen, von den Enden befreien und in feine Streifen schneiden. Die Petersilienwurzelstreifen in dem Rapsöl frittieren und knusprig braten. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Die Butter und die Petersilie zur Suppe geben und alles sehr fein pürieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Suppe mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Petersilienwurzel-Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den frittierten Wurzelstreifen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 27. Januar 2012

Sellerie-Schilcher-Suppe mit Bergkäse-Wan-Tans

Für 4 Personen

1 Sellerieknolle, 500 g	2 Schalotten	60 g Butter
30 g Butter, kalt	200 ml Roséwein, Steiermark	600 ml Gemüsefond
200 ml Sahne	3 Scheiben Graubrot	1 TL Dijonsenf
150 g Bergkäse	12 Wan-Tan-Blätter	1 Ei
1 Bund Schnittlauch	1 Prise Paprikapulver, edelsüß	1 Muskatnuss
Rapsöl	Salz	Pfeffer, schwarz,

Den Knollensellerie sowie die Schalotten schälen und grob würfeln. 30 Gramm Butter in einem großen Topf erhitzen, die Schalotten und den Sellerie darin anschwitzen. Anschließend mit dem Schilcher ablöschen, den Gemüsefond hinzufügen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze den Sellerie weichkochen. Die Sahne zugeben und nochmals fünf Minuten köcheln lassen. Die Suppe in einem Standmixer fein pürieren und in den Topf zurück geben. Die Suppe aufkochen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend den Bergkäse und zwei Scheiben Graubrot würfeln und mit dem Dijonsenf vermischen. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Wan-Tan-Blätter auslegen und jeweils einen Teelöffel der Bergkäse-Mischung darauf geben. Das Ei trennen und anschließend die Ränder mit etwas Eigelb bestreichen. Die Blätter zu Dreiecken zusammenfalten und dabei die Ränder gut andrücken. Reichlich Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Wan-Tans im heißen Fett goldbraun ausbacken, herausnehmen und auf dem Küchenpapier abtropfen lassen. Die restliche Scheibe Brot in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit weiteren 30 Gramm Butter goldbraun und knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter schaumig aufmixen und in tiefen Tellern anrichten. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Suppe damit sowie mit den Brotcroûtons bestreuen und die Wan-Tans dazu servieren.

Johann Lafer am 01. Oktober 2011

Steckrüben-Suppe mit Lamm-Hack-Bällchen

Für 4 Personen

300 g Steckrüben	4 Schalotten	60 g Butter
1 EL Currypulver	50 ml Weißwein	600 ml Gemüsefond
200 ml Sahne	400 g Lammhackfleisch	1 Ei (Kl. M)
1 Brötchen, altbacken	100 ml Milch, lauwarm	1 Zweig Rosmarin
1 TL Dijonsenf, grob	2 Knoblauchzehen	130 ml Olivenöl
1 Bund Petersilie, glatt	60 g Pinienkerne	50 g Parmesan, am Stück
1 Zitrone, unbehandelt	Salz	Pfeffer, schwarz
Chili		

Die Steckrübe schälen und grob würfeln. Zwei Schalotten schälen und ebenfalls klein würfeln. 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten sowie die Steckrüben und das Currypulver darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Den Fond aufgießen und die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Kurz vor Schluss die Sahne zugeben und noch mal drei bis fünf Minuten kochen lassen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Für die Hackbällchen das Brötchen würfeln und mit der warmen Milch übergießen. Die restlichen Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln, die Rosmarinnadeln vom Stiel ziehen und klein hacken. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten, den Knoblauch, den Rosmarin sowie 30 Gramm Pinienkerne darin anschwitzen. Das Lammhack mit der Schalotten-Pinienkern-Mischung, dem Brötchen, dem Ei und dem Senf verrühren und die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Vier Stiele glatte Petersilie abbrausen, trocknen, die Blätter fein hacken und unter die Hackfleischmasse mischen. Mit Hilfe eines Eisportionierers zu kleinen Bällchen formen und diese in einer Pfanne in 30 Milliliter Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Für das Pesto die restliche Petersilie abbrausen, die Blätter von den Stielen ziehen und grob zupfen. Eine Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Petersilienblätter mit den Pinienkernen, der halben Knoblauchzehe, etwas Zitronensaft, etwas fein abgeriebener Zitronenschale und 100 Milliliter Olivenöl in einen Zerkleinerer geben und zu einer feinen Paste mixen. Zuletzt den Parmesan reiben, hinzufügen, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe in einem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb in den Topf zurück passieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zitronensaft abschmecken und kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen. Die Suppe in tiefen Schalen anrichten, mit etwas Petersilienpesto beträufeln und die Lammhackbällchen dazu servieren.

Johann Lafer am 12. November 2011

Vegetarisch

Lorbeer-Gnocchi mit Paprika-Aprikosen-Ragout und Rucola

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln, mehlig	2 Eier	50 g Kartoffelstärke
100 g Butter	2 Blätter Lorbeer, frisch	2 Paprikaschoten, gelb
2 Paprikaschoten, rot	50 g Aprikosen, getrocknet	1 Zwiebel, weiß
100 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	150 g Rucola
20 ml Weißweinessig	60 ml Olivenöl	0,5 TL Senf
Zucker	Muskat	Salz
Pfeffer, schwarz	Chili	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und mit Schale im vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten garen. Das weiche Kartoffelfleisch aus der Schale heben und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen. Das Eigelb und die Kartoffelstärke mit dem Kartoffelpüree zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Kartoffelteig mit Salz und Muskat kräftig würzen. Den Kartoffelteig zu langen Rollen formen und schräg in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin etwa fünf Minuten ziehen lassen. Das Wasser sollte dabei nicht mehr kochen. 50 Gramm Butter in einer Pfanne aufschäumen. Den Lorbeer in sehr feine Streifen schneiden und diesen in der Butter leicht anrösten. Die Gnocchi aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Butter anschwanken. Die Paprika vierteln, von Strunk und Scheidewänden befreien, entkernen und auf ein Backblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 30 Milliliter Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen, anschließend zehn Minuten abgedeckt abkühlen lassen. Die Paprikaviertel schälen und in Streifen schneiden. Die Aprikosen in dünne Streifen schneiden sowie die Zwiebel schälen und klein würfeln. Anschließend die übrige Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln, die Paprika und die Aprikosen darin anschwitzen. Danach mit dem Weißwein und dem Gemüsefond ablöschen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flüssigkeit einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Anschließend die Sauce mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Den Rucola abbrausen und trocken schleudern. Aus dem Weißweinessig, dem Senf und dem übrigen Olivenöl eine Vinaigrette bereiten, mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Anschließend den Rucola damit marinieren. Die Gnocchi mit dem Paprikaragout auf Tellern anrichten, den Rucola darauf dekorativ anrichten und servieren.

Johann Lafer am 01. Oktober 2011

Perlgraupen-Risotto mit gefüllten Zucchini-Blüten

Für vier Portionen

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
0,1 g Safran, Fäden	200 g Perlgraupen	100 ml Weißwein
700 ml Gemüsefond	2 EL Crème-fraîche	40 g Parmesan
4 Stiele Petersilie, glatt	50 g Tomaten, getrocknet	50 g Oliven, schwarz
100 g Fetakäse	1 Brötchen, altbacken	30 g Butter
1 Ei (Gr. M)	8 Zucchiniblüten	2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige	Salz, Pfeffer, Chili	

Für das Perlgraupen-Risotto die Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten, den Knoblauch, die Safranfäden und die Perlgraupen darin anschwitzen, ohne dass sie braun werden. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen unter Rühren von den Perlgraupen aufnehmen lassen. Den Gemüsefond erhitzen und nach und nach den Perlgraupen hinzufügen. Etwa 30 Minuten garen und dabei gelegentlich rühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, und Chili abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und die Blätter von den Stielen zupfen. Kurz vor dem Servieren den frisch geriebenen Parmesan und die Crème-fraîche unterrühren. Die Petersilie hacken und untermischen. Für die Füllung der Zucchiniblüten die getrockneten Tomaten, die Oliven und den Feta fein hacken. Das Brötchen klein würfeln, die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brötchenwürfel darin knusprig braten. Anschließend mit dem Feta, den Tomaten und den Oliven in eine Schüssel geben. Das Ei trennen und das Eigelb hinzufügen, mit Salz, Pfeffer sowie Chili abschmecken und verrühren. Die Zucchiniblüten waschen, trocken tupfen und den Blütenstempel in der Mitte der Blüte entfernen. Jeweils einen Esslöffel der Füllung in die Zucchiniblüten geben und die Blütenblätter um die Füllung legen, so dass diese gut verschlossen sind. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchiniblüten darin mit den Kräuterzweigen und einer halbierten Knoblauchzehe von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Perlgraupen-Risotto auf tiefen Tellern mit jeweils zwei Zucchiniblüten anrichten und servieren.

Johann Lafer am 04. August 2012

Ratatouille-Maultaschen in Oliven-Kräuter-Sud

Für 4 Personen

300 g Hartweizengrieß	4 Eier (Kl. M)	2 Zucchini, grün
1 Aubergine	1 Schote Paprika, rot	1 Schote Paprika, gelb
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Petersilie, glatt
90 ml Olivenöl	700 ml Gemüsefond	6 Schalotten
1 Kartoffel, mehlig	100 g Tomaten, getrocknet	12 Babymöhren
50 g Oliven, schwarz	Mehl	Hartweizengrieß
1 EL Tomatenmark	Chili	Salz
Pfeffer, schwarz		

300 Gramm Hartweizengrieß, einen gestrichenen Teelöffel Salz und drei Eier in der Küchenmaschine in zehn Minuten zu einem glatten, festen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zucchini und die Aubergine waschen, putzen und fein würfeln. Die Paprika halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln. Einen Zweig Rosmarin abbrausen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. 60 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsewürfel darin anbraten. Das Tomatenmark und den gehackten Rosmarin dazugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Die Masse in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Den Nudelteig auf der mit Hartweizengrieß oder Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf Bahnen von 30 x 15 Zentimetern dünn ausrollen. Das übrige Ei trennen und das Eigelb mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren. Je einen Esslöffel Füllung auf der Teigplatte im Abstand von etwa vier Zentimetern verteilen. Die Ränder mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und die beiden langen Seiten über die Füllung klappen. Den Teig zwischen den Füllungen mit einem Holzstiel gut andrücken und die Maultaschen mit einem Teigrädchen trennen. Anschließend mit der Hand etwas flachdrücken, damit die typische Form entsteht. Nun in einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Maultaschen darin acht bis zehn Minuten ziehen lassen. Die Babymöhren schälen und die Schalotten abziehen und vierteln. Anschließend zusammen mit den getrockneten Tomaten im restlichen Olivenöl anschwitzen. Den Gemüsefond zugeben, einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffel schälen und danach in den Gemüsefond reiben, damit eine schöne Bindung entsteht. Die Maultaschen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in den Gemüsesud geben. Die Petersilie fein hacken, darüber streuen und in tiefen Tellern servieren.

Johann Lafer am 07. Mai 2011

Verschiedenes

Spargel-Pesto

Für 4 Personen

250 g Spargel, grün 50 g Walnusskerne 150 ml Sonnenblumenöl
50 g Parmesan Salz, Pfeffer

Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden zwei Zentimeter abschneiden. Den Spargel in Stücke schneiden und fünf Minuten in kochendem Salzwasser garen. Anschließend abgießen und in Eiswasser abschrecken. Den Spargel, die Walnusskerne, den Honig und das Sonnenblumenöl in einer Küchenmaschine zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten. Den Parmesan fein reiben, untermischen und das fertige Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Johann Lafer am 28. Mai 2011

Vorspeisen

Apfel-Avocado-Tatar mit gebeiztem Forellen-Filet

Für vier Portionen

2 Äpfel	1 Avocado, Hass	2 Limetten, unbehandelt
2 Schalotten	3 Forellenfilets	2 EL Zucker
1 TL Korianderkörner	3 EL Olivenöl	2 Tomaten
3 Bete Shiso-Kresse	Salz, Pfeffer, schwarz	Chili

Die Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Avocado schälen, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Beides in eine Schüssel geben. Den Saft einer halben Limette auspressen und mit den Apfel- und Avocadowürfeln mischen, damit sie nicht braun werden. Anschließend die übrige Hälfte der Limette sowie die zweite Limette auspressen. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Die Korianderkörner in einem Mörser zerstoßen. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, danach die Schalotten und den Koriander zugeben. Mit dem Limettensaft ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Tomaten vom Strunk befreien, die Haut kreuzweise einritzen und in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, entkernen und klein würfeln. Mit in die Pfanne geben und unterschwenken. Vom Herd nehmen und in einer Schüssel mit dem Olivenöl vermischen. Die Forellenfilets in dünnen Scheiben von der Haut schneiden und flach auf Tellern auslegen. Die noch heiße Vinaigrette über dem Fisch verteilen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Apfel- und Avocadostücke mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Das Tatar in einem Vorspeisenring anrichten und auf den vorbereiteten Fisch setzen. Abschließend die Shisokresse mit einer Schere abschneiden, in einer Schale vermischen, auf das Tatar sowie auf den Fisch streuen und servieren.

Johann Lafer am 21. April 2012

Brezel-Knödel-Crostini mit Weißwurst und Radieschen-Salat

Für vier Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	5 Stiele Petersilie, glatt
150 g Laugenbrezel	20 g Butter	100 ml Milch
2 Eier	8 Radieschen, groß	4 Weißwürste
1 Bund Schnittlauch	1 EL Senf, süß	4 EL Traubenkernöl
1 EL Weißweinessig	50 g Butterschmalz	150 g Spinatblätter, jung
50 g Friséesalat, fein	Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch schälen, anschließend fein würfeln. Petersilie fein hacken und alles in einem Topf in zerlassener Butter ohne Farbe anbraten. Danach mit der Milch aufgießen und einmal aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Laugenbrezel klein würfeln. Nun die heiße Milch über die gewürfelten Brezeln gießen. Ein Ei trennen. Das Eigelb zusammen mit einem ganzen Ei zu den Brezelwürfeln geben und gut durchrühren. Die Knödelmasse in Form einer Rolle auf ein großes Stück Klarsichtfolie verteilen. Das Ganze fest einrollen und links und rechts gut verschließen. Die Rolle nochmals fest in Alufolie eindrehen, mehrmals mit einer Fleischgabel einstechen und in siedend heißem Wasser circa 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Weißwürste in einer Pfanne in etwas Butterschmalz rundum anbraten, danach in dicke Scheiben schneiden. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Den süßen Senf in einer großen Schüssel mit Traubenkernöl und Weißweinessig verquirlen. Schnittlauch, Radieschen und Weißwurst zum Dressing geben und untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knödel aus der Folie wickeln und in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Diese in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die Spinatblätter abbrausen und trocken tupfen. Die Knödelscheiben nun mit jeweils einigen Spinatsalatblättern und dem Frisée belegen, darauf einige Radieschen und Weißwurstscheiben stapeln und mit einem kleinen Holzspieß feststecken. Mit etwas Schnittlauch garnieren.

Johann Lafer am 13. Oktober 2012

Calamaretti auf gebratenem Pak-Choi und Grapefruit

Für vier Portionen

1 Zwiebel, rot	2 Grapefruits, rosa	2 Strauchtomaten
3 Limetten, unbehandelt	1 Vanilleschote	2 EL Honig
9 EL Olivenöl	12 Calamaretti, küchenfertig	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote, rot	1 Stück Ingwer, ca. 30 g	1 Bund Thymian
4 Baby-Pak-Choi	Salz, Pfeffer, Zucker	

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Grapefruits so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist und die Filets heraustrennen. Je nach Größe die Filets nochmals halbieren. Die Tomaten vierteln. Danach das Kerngehäuse und die Schale entfernen. Zuletzt die Tomaten der Länge nach in Streifen schneiden. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Für das Dressing die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Schale einer Limette abreiben, den Saft aller Limetten auspressen und beides mit Vanillemark, Honig und fünf Esslöffeln Olivenöl mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Den Grapefruitsalat mit dem Dressing marinieren. Die Calamaretti putzen, waschen, trocken tupfen und je nach Größe halbieren. Die Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen, die Schote waschen und in feine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben, die Thymianblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Knoblauch- und Chiliwürfel mit vier Esslöffeln Olivenöl, Ingwer und anderthalb Esslöffeln Thymian mischen. Die Tintenfischtuben mit der Marinade in eine heiße Pfanne geben und darin ein bis zwei Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Den Pak-Choi waschen, trocken schütteln und halbieren. Danach ebenfalls in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Grapefruitsalat mit dem Pak-Choi auf Tellern anrichten, die Calamaretti darauflegen und servieren.

Johann Lafer am 09. Juni 2012

Crab Cake mit Zander-Filet und Melonen-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

100 g Zanderfilet, ohne Haut	200 g Königskrabbenfleisch	1 Stange Frühlingslauch
3 Zweige Korianderkraut	40 g Semmelbrösel	1/2 Bund Basilikumkresse
1/4 Wassermelone, kernlos	1/4 Cantaloup-Melone	2 gelbe Tomaten
2 rote Tomaten	2 Limetten	2 EL Honig
1/2 Tonkabohne	30 g Crème-fraîche	50 ml Olivenöl
Chili, Salz, Pfeffer		

Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und würfeln. Mit der Crème-fraîche, Salz, Pfeffer und Chili würzen und in einer Küchenmaschine zu einer Farce fein pürieren. Das Königskrabbenfleisch sehr klein schneiden und zu der Farce geben. Den Frühlingslauch und das Korianderkraut klein schneiden, zugeben und alles gut verrühren. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Aus der Masse mit Hilfe eines Metallrings sechs Taler formen. Diese in den Semmelbröseln von beiden Seiten wenden und in dem heißen Olivenöl braten. Die Kerne der Melonen entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Etwas Limettenschale reiben und zu dem Saft geben. Den Honig und etwas gemahlene Tonkabohne dazugeben und alles miteinander aufkochen. Anschließend abkühlen lassen und nach und nach 2 Esslöffel Olivenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Melonen und die Tomaten mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten. Die Crab Cakes darauf anrichten und mit dem restlichen Dressing beträufeln. Mit der Basilikumkresse garnieren und servieren.

Johann Lafer am 06. Juli 2012

Emmentaler-Blinis auf Rettich-Salat mit Kümmel-Zabaione

Für 4 Personen

100 g Emmentaler	6 Eier	4 EL Mehl
1 TL Backpulver	150 g Friséesalat, fein	1 Schale Kresse
1 Rettich, weiß	1 TL Senf, süß	2 EL Weißweinessig
3 EL Rapsöl	2 EL Butterschmalz	50 ml Weißbier
1 TL Kümmel	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Emmentaler fein reiben und 75 Gramm davon mit drei Eiern, dem Mehl sowie dem Backpulver verrühren. Den Blini-Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Friséesalat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Kresseblätter mit einer Schere vom Beet schneiden und mit dem Frisée vermischen. Den Rettich schälen, in dünne Scheiben hobeln und auf einem flachen Teller flächenförmig auslegen. Aus dem süßen Senf, dem Essig, dem Rapsöl, etwas Salz und einer Prise Zucker eine Vinaigrette herstellen und den Rettich damit marinieren. Anschließend aus dem Blini-Teig in einer Pfanne im heißen Butterschmalz portionsweise kleine goldbraune Blinis ausbacken und diese leicht mit Salz würzen. Für die Sabayon den Kümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend im Mörser leicht zerstoßen. Die übrigen Eier trennen und zusammen mit dem Weißbier sowie dem Kümmel in eine große Schlagschüssel geben und verrühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen und dickschaumig aufschlagen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frisée auf dem Rettich verteilen, die Blinis darauf legen und mit der Sabayon beträufeln. Abschließend mit den übrigen feinen Emmentaler-Spänen bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 17. September 2011

Frisch geräucherter Ostsee-fisch auf Wasabi-Gurken-Salat

Für vier Portionen

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

Die Hefe und das lauwarme Wasser in einer Schüssel verrühren. Anschließend das Mehl dazu-sieben. Das Olivenöl, den Honig sowie einen Teelöffel Salz zugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten. In einer Schüssel abgedeckt 30 Minuten aufgehen lassen. Den Teig anschließend auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kräftig kneten. Den Teig nun halbieren und auf zwei Terrakottaschalen (saubere Terrakotta- Blumenuntersetzer, Ø circa 30 cm) zu Fladen ausbreiten. Mit drei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Weitere 15 Minuten gehen lassen. Anschließend auf dem Grill bei indirekter Hitze 15 bis 20 Minuten grillen. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Hautseite nach außen aufrollen und mit Zahnstochern feststecken. Die Zitronenschale einer Zitrone mit einem Sparschäler abschälen. Die Thymian- und Rosmarinzweige, die Zitronenschale sowie die halbierten Knoblauchzehen in die Mitte der Röllchen stecken. Die Röllchen mit dem Sonnenblumenöl einpinseln. Den Boden eines Tischräucherofens mit 150 Gramm Räuchermehl bedecken. Den Räucherofen auf 220 Grad aufheizen und das Räuchermehl zehn Minuten anröchern. Ein in den Räucherofen passendes Blech mit Alufolie einschlagen. Die Röllchen auf das Blech legen, und für fünf bis acht Minuten in den Räucherofen (je nach Dicke der Filets) geben, bis sie schön glasig sind. Die Gurke waschen, schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit Hilfe eines Löffels auskratzen. Das Gurkenfleisch in dünne Scheiben bzw. Streifen hobeln und in eine Schüssel geben. Die Schale der zweiten Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Anschließend den Joghurt mit der Wasabipaste, dem Zitronensaft sowie der Zitronenschale verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Gurken damit marinieren. Abschließend den Dill waschen, trockenschleudern, fein hacken und unter die Gurken mischen. Das fertige Brot in Stücke schneiden und zusammen mit den geräucherten Filets und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 30. Juni 2012

Gazpacho mit mariniertem Kaisergranat

Für vier Portionen

1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb	4 Strauchtomaten
1 Salatgurke	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 ml Gemüsefond	1 Limette, unbehandelt	50 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	8 Kaisergranate	2 EL Sesamöl
1 EL Sojasoße, hell	1 Stück Ingwer (50 g)	1 TL Honig
1 Chilischote, frisch, rot	Salz, Pfeffer	Chili, Zucker, Olivenöl

Die Paprikaschoten vierteln, entkernen, die weißen Trennhäute entfernen, schälen und die Schoten klein schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien, entkernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen, beides halbieren und klein würfeln. Gemeinsam mit den Gurken-, Paprika- und Tomatenstücken in einen Standmixer geben. Das Olivenöl sowie den Gemüsefond zufügen und alles fein pürieren. Anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Das Gemüsepüree mit Salz, Pfeffer, Chili, einer Prise Zucker und etwas von dem Limettensaft kräftig abschmecken. Die Kaisergranate vom Kopf befreien, den Panzer mit einer Schere an der Unterseite abschneiden und entfernen. Anschließend gründlich waschen und trockentupfen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein würfeln. Das Sesamöl, die Sojasoße, den Honig und den frischen Chili mit einem Teelöffel des geriebenen Ingwers miteinander verrühren. Die Kaisergranate damit marinieren. Die Kaisergranate nun einzeln längs auf Holzspieße stecken und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten eine Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gazpacho in Gläsern anrichten und jeweils zwei Spieße dazu reichen. Abschließend alles mit etwas Olivenöl beträufeln.

Johann Lafer am 25. August 2012

Gebratener Blumenkohl-Salat mit pochiertem Ei

Für zwei Personen

1 kleiner Blumenkohl	3 Scheiben Parma-Schinken	2 Schalotten
1 EL Pinienkerne	1/2 Bund Schnittlauch	2 Eier
Weißweinessig	4 EL Olivenöl	2 EL Balsamico Bianco
1 TL Honig	Meersalz	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Blumenkohl waschen, putzen und in einzelne Röschen teilen, die Röschen nochmals halbieren. Diese in einer Pfanne in zwei Esslöffeln heißem Olivenöl anbraten. Mit dem Balsamico ablöschen. Den Honig zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze bissfest garen. Den Parma-Schinken klein würfeln, die Schalotten abziehen und klein würfeln. Die Pinienkerne grob hacken. Einen Esslöffel Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und den Parma-Schinken, die Schalotten und die Pinienkerne darin anbraten. Anschließend unter den Blumenkohl mischen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter den Salat rühren. Gut durchziehen lassen und kurz vor dem Servieren noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, den Weißweinessig zugeben und die Hitze reduzieren, sodass das Wasser leicht siedet. Mit dem Stiel eines Kochlöffels im Wasser rühren, so dass ein Strudel entsteht. Ein Ei aufschlagen, in ein kleines Schälchen oder eine Suppenkelle geben und langsam in den Strudel gleiten lassen. Sobald sich das Eiweiß gut um das Eigelb geschlossen hat, erneut einen Strudel erzeugen und das zweite Ei hineingeben. Fünf Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Die Eier mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und abtropfen lassen. Den Blumenkohlsalat auf einem Teller anrichten und jeweils ein pochiertes Ei darauf geben. Mit etwas Fleur de sel bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 18. Mai 2012

Gebratener Ostsee-Fisch auf Tomaten-Kohlrabi-Carpaccio

Für vier Portionen

2 frische Ostseefische	1 Zitrone, unbehandelt	4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	1/2 Knoblauchknollen	5 EL Olivenöl
2 Kohlrabi	3 Ochsenherz-Tomaten	3 Passionsfrüchte
2 EL Honig	3 EL Balsamico, weiß	5 EL Rapsöl
0,5 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer, Zucker	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fische innen und außen gründlich waschen und trocken tupfen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Anschließend die Fische mit den Zitronenscheiben und den Kräuterzweigen füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch waagrecht halbieren. In einer Pfanne drei Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Fische darin von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten fertig garen. Die Kohlrabiknollen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Anschließend den Kohlrabi in einer Pfanne in dem übrigen Olivenöl anbraten und abwechselnd mit den Tomatenscheiben auf Tellern anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Passionsfrüchte halbieren, das Mark herauskratzen und durch ein Sieb streichen. Das Passionsfruchtmark mit dem Honig in einem Topf einmal aufkochen. In einen hohen Mixbecher geben, den Balsamico zugeben und mit einem Pürierstab aufmixen. Das Rapsöl langsam zugeben und untermixen, bis eine sämige Soße entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Abschließend den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Das Dressing großzügig auf dem Gemüse verteilen. Die Fische filetieren und die Filets darauf anrichten. Mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 23. Juni 2012

Herzhafte Strudel-Säckchen auf süß-scharfen Zwetschgen

Für vier Personen

1 Chilischote, rot	1 Stück Ingwer, ca. 20 g	2 Zwiebeln, rot
300 g Zwetschgen	2 EL Zucker, braun	30 ml Weißweinessig
200 ml Rotwein	100 g Toastbrot	2 Schalotten
30 g Butter	200 g Frischkäse	3 Eier
50 g Parmesan	1/2 Bund Schnittlauch	1 Ei
8 Strudelteigblätter	250 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer, Brunnenkresse

Die Chilischote halbieren, entkernen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Zwiebeln schälen, die Zwetschgen waschen und entsteinen, anschließend beides in Spalten schneiden. Den braunen Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Chiliwürfel und Zwiebeln zusammen mit dem Ingwer zugeben und kurz anschwitzen. Dann mit Essig und Rotwein ablöschen. Nun die Zwetschgen zufügen und zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und erkalten lassen. Für die Füllung das Brot klein würfeln, die Schalotten schälen und ebenfalls klein würfeln. Beides in einer Pfanne mit Butter anbraten und danach in eine Schüssel geben. Zwei Eier trennen, 50 Gramm Parmesan reiben. Die Füllung nun mit Frischkäse, den Eidottern und dem Parmesan mischen. Zuletzt kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Acht lange Schnittlauchhalme etwa zwei Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Das verbliebene Ei in einer Schüssel verquirlen. Die Strudelblätter auf der Arbeitsfläche auslegen, mit Ei bestreichen und einen Esslöffel Füllung darauf geben. Die Ecken oben zusammenfassen und mit einem Schnittlauchhalm zusammenbinden, so dass ein Säckchen entsteht. Das Butterschmalz auf 160 bis 170 Grad erhitzen und die Strudelsäckchen darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und salzen. Die Zwetschgen auf Tellern anrichten, je zwei Strudelsäckchen darauf geben und mit Brunnenkresse bestreuen.

Johann Lafer am 22. September 202

Jakobsmuscheln, Sellerie-Püree, Trüffel-Sauce-Hollandaise

Für 4 Personen

8 Jakobsmuscheln, in der Schale	500 g Sellerieknolle	1 Zwiebel
100 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	1 Muskatnuss
1 Zitrone	1 Schalotte	3 Pfefferkörner, schwarz
2 EL Weißweinessig	50 ml Weißwein	60 ml Wasser
220 g Butter, zimmerwarm	2 Eier (Kl. M)	1 Trüffel, frisch, klein
20 ml Olivenöl	4 Stiele Thymian	1 Zweig Rosmarin
4 Schalen Shisokresse	1 Schale Gartenkresse	1 EL Walnussöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Jakobsmuscheln aus der Schale lösen, putzen, abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Sellerie und die Zwiebeln schälen und würfeln. 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Sellerie darin anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen und bei milder Hitze weich garen. Den Sellerie anschließend in einer Küchenmaschine sehr fein pürieren. Die Zitrone halbieren und den Saft einer halben Zitrone auspressen. Das Püree in den Topf zurückgeben und mit Salz, Pfeffer, frisch geriebenem Muskat und etwas Zitronensaft würzen. Für die Hollandaise die Schalotte schälen und klein würfeln. Die Pfefferkörner mit einem Messer grob zerdrücken. Vom Trüffel einige Scheiben hobeln. Die Schalotten zusammen mit den Pfefferkörnern, dem Trüffel, zwei Zweigen Thymian, dem Weißweinessig, dem Weißwein und 60 Millilitern Wasser aufkochen und zwei Minuten köcheln lassen. Danach lauwarm abkühlen lassen. Die restliche Butter in Würfel schneiden, die Eier trennen. Die lauwarmer Trüffel-Reduktion durch ein Sieb in eine große Schlagschüssel gießen und das Eigelb zufügen. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad (75 bis 80 Grad) stellen und mit einem Schneebesen zu einem dick-cremigen Schaum aufschlagen. Anschließend den Schaum vom Herd nehmen und die weiche Butter stückweise unterschlagen. Die Hollandaise mit Salz abschmecken. Nochmals einige Trüffelscheiben hobeln, klein hacken und unter die Hollandaise mischen. Den Rosmarin und den übrigen Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen abzupfen und klein hacken. Etwas Olivenöl zusammen mit den Kräutern in einer Pfanne erhitzen, die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten eine Minute anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Selleriepüree auf tiefen Tellern anrichten. Jeweils zwei Jakobsmuscheln darauf legen und mit der Trüffelhollandaise bedecken. Die Jakobsmuscheln anschließend unter Aufsicht im Backofengrill gratinieren. Abschließend sowohl die Shisokresse als auch die Gartenkresse mit einer Schere vom Beet schneiden und in einer Schüssel mit dem Walnussöl und etwas Salz und Pfeffer marinieren. Den Kressesalat auf den gratinierten Muscheln verteilen und nach Belieben frische Trüffelscheiben darüber hobeln, auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 29. Oktober 2011

Karotten-Kokos-Mousse auf Mango-Zuckerschoten-Salat

Für vier Portionen

400 g Karotten	100 ml Gemüsefond	150 ml Kokosmilch
1 Limette, unbehandelt	4 Blatt Gelatine, weiß	3 EL Milch
200 g Schlagsahne	2 Mangos	150 g Zuckerschoten
0,5 Chilischote, rot	2 EL Weißweinessig	2 EL Sesamöl
1 EL Ahornsirup	1 Knoblauchzehe	20 g Ingwer, frisch
0,5 Bund Koriander	Salz, Pfeffer	Chili, Zucker

Für die Karotten-Kokos-Mousse die Karotten waschen, schälen und klein schneiden. In einen Topf geben und mit dem Gemüsefond weichgaren. Anschließend die Karotten abgießen, in einem Zerkleinerer fein pürieren und die Karottenmasse durch ein Sieb streichen. Das Karottenpüree mit der Kokosmilch in eine Schüssel geben und verrühren. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Das Karottenpüree mit Salz, Pfeffer, Chili und dem Limettensaft kräftig abschmecken. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, anschließend kräftig ausdrücken und zusammen mit der Milch in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist. Anschließend die Gelatine unter die Karottenmasse rühren. Die Schlagsahne in einer Schüssel steif schlagen, zu der Gelatine-Karottenmasse geben und vorsichtig unterheben. Eine flache Form (etwa 15 mal 20 Zentimeter) mit Frischhaltefolie auslegen und die Mousse hinein füllen. Glatt streichen und zwei Stunden kalt stellen. Für den Mango-Zuckerschoten-Salat die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern ablösen und in Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser etwa zwei Minuten blanchieren, anschließend kurz abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Chilischote halbieren, die Kerne herauskratzen und anschließend in Würfel schneiden. Mit dem Weißweinessig, dem Sesamöl und dem Ahornsirup zu einer Vinaigrette verrühren. Die Knoblauchzehe und den Ingwer schälen. Den Ingwer fein reiben und den Knoblauch klein würfeln. Den Koriander waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und kleinhacken. Alles zusammen unter die Vinaigrette rühren. Die Mango sowie die Zuckerschoten mit der Vinaigrette vermischen und den Salat mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Mousse mit Hilfe eines Löffels zu Nocken formen und zusammen mit dem Mango-Zuckerschoten-Salat auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 04. August 2012

Kohlrabi-Salat, Sauerkirsch-Vinaigrette, Kaninchen-Rücken

Für vier Portionen

3 Kohlrabi	2 Schalotten	30 g Sauerkirschen, getrocknet
6 EL Olivenöl	1 EL Akazienhonig	20 ml Weißweinessig
1 Ciabatta	4 Kaninchenrückenfilets à 120 g	4 Scheiben Parma-Schinken
4 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Knolle Knoblauch
1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer, schwarz	

Den Kohlrabi waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden (oder mit einem Spiralschneider zu langen Fäden verarbeiten). Die Schalotten schälen und fein würfeln. Zusammen mit den Sauerkirschen in einen Topf geben. Anschließend den Weißweinessig angießen, aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Den Honig und zwei Esslöffel Olivenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vermischen und unter den Kohlrabi mischen. Den Salat gut durchziehen lassen. Ein halbes Ciabatta in Scheiben schneiden, mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Kaninchenrückenfilets von Sehnen befreien und leicht pfeffern. Den Parma-Schinken auslegen und die Filets darin einwickeln. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Kaninchen darin von allen Seiten ein bis zwei Minuten anbraten. Die Knoblauchknolle waagrecht halbieren und eine Hälfte zusammen mit den Kräuterzweigen zum Braten mit in die Pfanne geben. Die Hitze reduzieren und das Kaninchen weitere zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Salat mit den Schnittlauchröllchen vermischen, auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette und den Kirschen beträufeln. Die Kaninchenfilets schräg aufschneiden und darauflegen. Das Ciabatta dazu reichen.

Johann Lafer am 28. April 2012

Lachs-Frühlingsrolle auf Karotten-Kokos-Salat

Für 2 Portionen

200 g Lachsfilet, ohne Haut	2 Frühlingsrollenteigblätter	3 Karotten, mit Grün
1 Limette, unbehandelt	1/2 Chilischote, rot	1 Passionsfrucht
2 Stiele Koriander	1 Ei	150 g Butterschmalz
100 ml Kokosmilch, ungesüßt	1 TL Sesamöl, geröstet	Chilifäden
flüssiger Honig	Salz	schwarzer Pfeffer

Schale von der Limette reiben. Die Passionsfrucht halbieren und das Mark auskratzen. Die halbe Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein würfeln. Beides zusammen mit der Kokosmilch in einer Schüssel verrühren, mit etwas Honig, Salz und der Limettenschale abschmecken. Die Karotten waschen, schälen und mit Hilfe eines Sparschälers in dünne, lange Streifen schälen. Zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Mit der Kokosmarinade vermischen und gut durchziehen lassen. Die Frühlingsrollenteigblätter mit etwas Eiweiß bestreichen. Den Lachs waschen und trocken tupfen, anschließend halbieren und mit dem Sesamöl bestreichen. Den Lachs mit grobem Pfeffer würzen und die Korianderblätter darauf legen. Je ein Lachsstück auf ein Teigblatt legen, aufrollen, im heißen Butterschmalz rundum goldbraun und knusprig ausbacken und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen und schräg halbieren. Den Karotten-Kokossalat auf Tellern anrichten und die Lachsrollchen darauf legen. Mit den Chilifäden garnieren und servieren.

Johann Lafer am 09. September 2011

Lauwarmer Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio

Für vier Personen

2 Zweige Rosmarin	70 ml Olivenöl	3 TL Honig
30 g Cranberries, getrocknet	400 g Ziegenkäserolle	2 Knollen Rote Bete
1 TL Senf, grob	1 EL Zucker	20 ml Balsamico, weiß
50 ml Geflügelfond	150 g Feldsalat, fein	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen, fein hacken und mit 30 Millilitern Olivenöl und einem Teelöffel Honig verrühren. Mit grob gemahlenem Pfeffer würzen. Die Cranberries mit dem restlichen Honig mischen. Den Ziegenkäse in vier gleich große Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und mit der Honigmischung bestreichen. Die Rote Bete schälen (Handschuhe anziehen!) und in dünne Scheiben schneiden. 40 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin von beiden Seiten anbraten. Senf, Zucker und Balsamico zugeben. Mit der Brühe auffüllen und die Bete weichkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cranberries auf die Ziegenkäse-Scheiben geben und das Ganze im heißen Backofen drei bis fünf Minuten überbacken. Die Rote Bete mit dem Sud auf Tellern anrichten. Den Feldsalat waschen, trockenschleudern und dazulegen. Jeweils eine Scheibe Ziegenkäse daraufgeben. Mit dem restlichen Honig-Sud beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 15. Januar 2011

Räucher-Enten-Brust mit Quitten-Chutney, Austernpilzen

Für vier Personen

Für das Chutney:

2 Quitten	2 Schalotten	1 Stück Ingwer, etwa 30 g
1 Chilischote, klein, rot	30 ml Olivenöl	80 g Zucker
50 ml Aceto balsamico bianco	50 ml Weißwein, trocken	2 TL Dijonsenf, grob
Salz	Pfeffer	

Für die Austernpilze:

12 Austernpilze, groß	100 g Semmelbrösel	50 g Mandeln, gemahlen
1 Ei	50 ml Schlagsahne	50 g Mehl
100 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Entenbrust:

150 g Feldsalat, rot	2 EL Weißweinessig	1 Prise Zucker
2 EL Walnussöl	2 Entenbrüste, geräuchert	Salz, Pfeffer

Die Quitten waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch schälen und würfeln. Schalotten und Ingwer schälen, danach fein würfeln. Die Chilischote halbieren und ebenfalls fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und die Schalotten, den Ingwer und den Chili darin andünsten. Zucker zugeben und goldgelb karamellisieren. Mit Aceto balsamico und Weißwein ablöschen, danach die Quittenwürfel zugeben. Alles marmeladenähnlich einkochen lassen. Dabei gelegentlich rühren. Den Senf zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und abschließend auskühlen lassen. Für die Pilze Semmelbrösel und Mandeln mischen. Die Sahne steif schlagen. Ei und zwei Esslöffel Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Austernpilze nun zuerst in Mehl wenden, danach durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Pilze darin schwimmend goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Weißweinessig mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen und das Öl unterrühren. Den Feldsalat damit marinieren. Die Entenbrust mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Auf Tellern kreisrund und leicht überlappend auslegen. Mit Hilfe eines Metallrings (circa fünf Zentimeter Durchmesser) das Chutney mittig auf dem Fleisch anrichten. Den Feldsalat darauf geben und den Ring vorsichtig abziehen. Die Austernpilze daneben anrichten und servieren.

Johann Lafer am 01. Dezember 2012

Räucherfisch-Apfel-Tatar mit Roter Bete und Meerrettich

Für vier Personen

2 Schalotten	1 Apfel, fruchtig-süß	1 Zitrone, unbehandelt
2 Kugeln Rote Bete, vorgegart	150 g Forelle, geräuchert	150 g Aal, geräuchert
1/2 Bund Dill	4 hauchdünne Scheiben Graubrot	100 g Crème-fraîche
50 g Meerrettich (Wurzel)	2 EL Weißweinessig	4 EL Olivenöl
1 TL Senf	150 g Wildkräutersalat	Zucker, Salz, Pfeffer

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Apfel waschen, entkernen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft pressen. Anschließend die Apfelscheiben auf Tellern auslegen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Die Rote Bete klein würfeln. Den Dill fein hacken. Die geräucherten Fische häuten, entgräten und das Fleisch klein würfeln. In einer Schüssel mit dem klein geschnittenen Dill, Schalotten und der Roten Bete mischen. Das Graubrot im Backofen bei 180 Grad etwa fünf Minuten knusprig backen. Das Tatar in Metallringe füllen, die Füllung etwas andrücken und auf das Apfelparadeis setzen. Die Crème-fraîche mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und abgeriebener Schale würzen. Den Meerrettich schälen und reichlich davon in die Crème-fraîche reiben. Das Ganze gut verrühren. Nun die Crème als Nocke auf den Tatartürmchen verteilen. Aus Essig, Öl, Senf, Salz und Zucker eine Vinaigrette anrühren. Den Wildkräutersalat waschen, trocken schleudern und mit dem Dressing marinieren. Zuletzt den Salat um die Törtchen verteilen und nochmals großzügig mit frisch gehobeltem Meerrettich bestreuen. Die Brotchips dazu servieren.

Johann Lafer am 27. Oktober 2012

Riesen-Garnelen mit Melonen-Gurken-Tomaten-Salat

Für vier Personen

1 Honigmelone, reif	1 Stück Ingwer, circa 15 Gramm	1 Chilischote, klein
1 Limette, unbehandelt	2 EL Honig	1 EL Sojasoße
3 EL Olivenöl	1 Salatgurke	2 Tomaten, reif
8 Riesen-Garnelen, küchenfertig	1 Ei	30 g Sahne
150 g Pankobrösel	2 EL Sesamsamen	100 ml Frittieröl
Salz, Pfeffer	Mehl, Shiso-Kresse	

Die Melone halbieren (verwendet wird nur eine Hälfte). Die Melonenhälfte schälen und die Kerne mit einem Löffel auskratzen. Die Hälfte in dünne Scheiben schneiden, danach aus den Scheiben Kreise mit circa fünf bis sechs Zentimetern Durchmesser ausstechen. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote entkernen, klein hacken und mit Ingwer, Limonenschale und -saft sowie Honig, Sojasoße und Olivenöl verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine halbe Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Nun die Melonen-, Gurken- und Tomatenscheiben abwechseln in die Metallringe einschichten, dabei jede Schicht mit etwas Marinade beträufeln. Die Sahne leicht an schlagen und danach mit dem Ei verquirlen. Die Riesen-Garnelen salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen, in den Pankobröseln panieren und in heißem Öl in einer Pfanne langsam goldbraun und knusprig ausbacken. Die Garnelen auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten. Die Türmchen auf Tellern anrichten und die gebackenen Riesen-Garnelen danebenlegen. Die restliche Vinaigrette darüber träufeln und mit Kresse bestreut servieren.

Johann Lafer am 08. September 2012

Rosenkohl-Salat mit Hirsch-Schinken-Röllchen

Für vier Personen

400 g Rosenkohl	50 g Cranberries, getrocknet	2 Schalotten
1 Mango	1 Apfel	1 Vanilleschote
2 EL Himbeer-Essig	4 EL Olivenöl	12 Scheiben Hirschschenken
300 g Sellerieknolle	30 g Walnusskerne, ohne Schale	1 Zitrone, unbehandelt
50 g Crème-fraîche	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Rosenkohl putzen, den Strunk entfernen und die Blätter einzeln ablösen. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Cranberries zugeben und unterschwenken. Die Schalotten schälen und klein würfeln und in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Die Vanilleschote halbieren, eine Hälfte längs aufschneiden und das Vanillemark mit einem Messer auskratzen. Die Mango und den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Alles zum Rosenkohl geben, mit dem Himbeer-Essig ablöschen, einen Esslöffel Olivenöl untermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Sellerie putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Sellerie darin zwei Minuten anschwitzen. Anschließend in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und der Crème-fraîche vermengen. Die Walnusskerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Anschließend zum Sellerie geben und unterrühren. Die Hirschschenkenscheiben auslegen, je eine kleine Portion Sellerie darauf geben und aufrollen. So fortfahren, bis 12 Rollen entstanden sind. Den Rosenkohlsalat kurz vor dem Servieren nochmals abschmecken und auf Tellern anrichten. Die Hirschschenkröllchen darauf legen und servieren.

Johann Lafer am 03. März 2012

Safran-Crêpes mit Ricotta-Brunnenkresse-Creme

Für vier Portionen

100 g Mehl	200 ml Milch	0,2 g Safran, gemahlen
2 Eier (Klasse M)	1 Prise Zucker	80 g Butter
200 g Brunnenkresse	250 g Ricotta	50 g Walnusskerne
1 Zitrone, unbehandelt	1 Schote Chili, rot	150 g Fingermöhren
1 Bund Thai-Spargel	150 g Zuckerschoten	1 Bund Radieschen
2 EL Weißweinessig	1 TL Senf, mild, mit Honig	1 TL Akazienhonig
3 EL Olivenöl	1 Bund Kerbel	Salz, Pfeffer, schwarz
Meersalz		

30 Gramm Butter erwärmen. Das Mehl, die Milch, den Safran und die Eier in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab zu einem glatten Teig mixen. Mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen. Die flüssige Butter zugeben und das Ganze nochmals kurz aufmixen. Den Teig zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend eine beschichtete Pfanne mit etwas Butter ausreiben, jeweils eine Portion Teig hineingeben und durch Schwenken gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Von beiden Seiten ohne Farbe braten. Aus der Pfanne nehmen und so fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Brunnenkresse putzen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter grob hacken und in einer Schüssel mit Ricotta mischen. Die Walnusskerne hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein hacken. Nun die Ricottamasse mit den Walnüssen, Chili, Zitronensaft und -schale verrühren. Das Ganze anschließend mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Safrancrêpes auf der Arbeitsfläche auslegen und mit der Ricottamasse bestreichen, aufrollen und in Frischhaltefolie wickeln. Bis zum Servieren kalt stellen. Für den Salat das Gemüse waschen, putzen und, falls nötig, die Fingermöhren schälen. Möhren, Thai-Spargel und Zuckerschoten kurz in kochendem Wasser bissfest garen und im Anschluss in kaltem Wasser abschrecken. Danach zusammen mit den Radieschen in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Weißweinessig, den Senf, beide Honigsorten, etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Olivenöl zugeben und unterschlagen. Das Gemüse mit der Vinaigrette mischen und gut durchziehen lassen. Den Kerbel abbrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen ziehen und unter den Salat mischen. Zuletzt die Röllchen aus der Folie wickeln, in Stücke schneiden und auf dem Salat anrichten. Mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer vollenden.

Johann Lafer am 07. April 2012

Schwarzwurzel-Salat mit Enten-Brust und Chutney

Für 4 Personen

600 g Schwarzwurzeln	2 Zitronen, unbehandelt	5 Schalotten
3 Tomaten	40 ml Olivenöl	1,5 EL Honig, flüssig
2 EL Himbeeressig	1 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	20 g Ingwer	30 g Zucker
300 g Cranberries, frisch	1 Sternanis	2 Nelken
1 Zimtstange	20 ml Weißweinessig	1 geräucherte Entenbrust (300 g)
150 g Feldsalat	1 EL Walnussöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Eine Zitrone halbieren, den Saft auspressen und mit etwas Wasser vermischen. Die Schwarzwurzeln unter

fließendem Wasser schälen, in schräge Scheiben schneiden und in das Zitronenwasser einlegen. (Tipp:

Statt Zitronenwasser kann man die Schwarzwurzeln auch in Milch einlegen.) Anschließend zwei Schalotten schälen und klein würfeln. Die Tomaten abziehen. Dafür die Haut mit einem Messer einritzen, die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und entkernen. Die Tomatenfilets anschließend klein würfeln. Die gewürfelten Schalotten und die Schwarzwurzeln in 20 Milliliter heißem Olivenöl anbraten. Einen Esslöffel Honig zugeben und unterrühren. Die Schwarzwurzeln mit dem Himbeeressig ablöschen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa ein bis zwei Minuten in der Pfanne garen. Anschließend in eine Schüssel geben und lauwarm abkühlen lassen. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und zusammen mit den Tomatenwürfeln zu den Schwarzwürfeln geben. Für das Chutney die übrigen drei Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein würfeln. Anschließend den Ingwer schälen und fein reiben. Alles in 20 Milliliter heißem Olivenöl anschwitzen, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Anschließend die Cranberries mit dem Sternanis, den Nelken und der Zimtstange hinzufügen, zwei bis drei Minuten anschwitzen und mit dem Weißweinessig ablöschen. Die Früchte zu einer Marmelade einkochen, zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust mit Hilfe einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die zweite Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Walnussöl und den übrigen Honig mit etwas Salz und dem Zitronensaft verrühren. Den Feldsalat damit marinieren. Den Feldsalat und die Schwarzwurzeln auf großen Tellern anrichten, die Scheiben von der Entenbrust darauf legen, mit dem Cranberry-Chutney beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 11. Februar 2012

Seeteufel-Kräuter-Carpaccio mit Zucchini-Röllchen

Für 4 Personen

1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Kerbel	50 ml Rapsöl
150 ml Olivenöl	1 Zitrone, unbehandelt	600 g Seeteufelfilet
2 Zucchini	150 g Ziegenfrischkäse	12 Blätter Minze
20 ml Weißweinessig	50 g Pinienkerne	Zucker
Honig	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Zitrone abreiben und auspressen. Die Petersilie und den Kerbel abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Einige Kerbelblätter für die Garnitur aufbewahren. Anschließend mit jeweils 50 Millilitern Rapsöl und Olivenöl, etwas Zitronenschale und etwas Zitronensaft in einer Küchenmaschine sehr fein pürieren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Honig würzen. Das Seeteufelfilet längs flach aufschneiden, mit Frischhaltefolie bedecken und leicht plattieren. Anschließend die Fischoberseite mit der Kräuterpaste bestreichen und das Filet zu einer Roulade aufrollen. Danach straff in Frischhaltefolie und Alufolie einwickeln und 35 Minuten ins Gefrierfach legen. Die Zucchini mit Hilfe einer Aufschnittmaschine längs in dünne Scheiben schneiden und mit 50 Millilitern Olivenöl in einer Grillpfanne von beiden Seiten angrillen, sodass ein schönes Grillmuster entsteht. Den Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden, mit jeweils einem Minzeblatt belegen und in die gegrillten Zuchinistreifen einwickeln. In einer Schüssel aus Weißweinessig, dem restlichen Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Vinaigrette anrühren. Eine große Platte mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Seeteufelroulade auswickeln, mit einem scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und leicht überlappend auf die Platte legen. Die Scheiben mit der Marinade bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zuchiniröllchen auf dem Carpaccio anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne darauf streuen, mit Kerbelblättern garnieren und servieren.

Johann Lafer am 10. September 2011

Süßkartoffel-Püree mit Spinat-Salat und Tatar-Praline

Für 4 Personen

600 g Süßkartoffeln	60 ml Olivenöl	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	4 Knoblauchzehen	50 g Butter
30 g Parmesan	300 g Rinderfilet	2 Schalotten
1 TL Kapern	2 cl Cognac	1 TL Senf
1 TL Ketchup	2 Sardellen	1 Ei (Kl. M)
100 g Semmelbrösel	150 g Babyspinat	20 ml Weißweinessig
1 TL Honig	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz	Paprikapulver, edelsüß	Rapsöl

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Süßkartoffeln gründlich waschen, grob würfeln, auf ein Backblech geben, mit 30 Millilitern Olivenöl beträufeln und mit Salz bestreuen. Den Thymian und den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und grob hacken. Drei Knoblauchzehen ebenfalls grob hacken und über den Süßkartoffeln verteilen. Anschließend alles in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 30 Minuten weichgaren. Anschließend die Süßkartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Parmesan reiben und zusammen mit den zerdrückten Süßkartoffeln und 30 Gramm Butter in einer Schüssel vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rinderfilet fein hacken, in eine Schüssel geben und mit etwas Zucker und Paprikapulver marinieren. Die Kapern und Sardellen hacken. Die Schalotten sowie die übrige Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten sowie den Knoblauch darin anschwitzen. Zusammen mit den Kapern, dem Cognac, den Sardellen, dem Ketchup und dem Senf zum Fleisch geben. Das Ei trennen, das Eigelb zum Fleisch geben, alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Tatar mit Hilfe eines Metallrings (etwa 4 cm Durchmesser) zu kleinen Türmchen formen. Die Bällchen in den Semmelbröseln wenden. Anschließend die Portionen in einer Pfanne in heißem Rapsöl kurz von beiden Seiten anbraten, so dass das Tatar noch schön rosa ist. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Den Weißweinessig, den Honig und das übrige Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat mit dem Dressing marinieren. Das Süßkartoffelpüree mit Hilfe eines Metallrings auf Tellern anrichten. Eine Tatarpraline darauf legen, den Spinatsalat um das Püree anrichten und servieren.

Johann Lafer am 21. Januar 2012

Warmes Seeteufel-Carpaccio mit Kartoffel-Lauch-Gemüse

Für 2 Personen

200 g Seeteufelfilet, ohne Haut	50 g mehlig. Kartoffeln	6 Drillinge
1 Stange Porree	3 Radieschen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Olivenöl
150 ml Fischfond	2 EL weißer Balsamico	30 g kalte Butter
100 ml Fischfond	1 TL grobkörniger Senf	Gartenkresse
frischer Meerrettich		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Drillinge schälen, den Lauch waschen und beides in Scheiben schneiden. In 100 ml Fischfond acht Minuten garen. Die Schalotten und den Knoblauch halbieren, beides abziehen und fein hacken. Die mehlig kochenden Kartoffeln schälen und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln, Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Den restlichen Fischfond und den Balsamico dazugeben und die Kartoffeln garen. Den Sud mit den Kartoffeln durch ein Sieb drücken und anschließend nochmal einkochen. Die Butter dazugeben. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zu dem Kartoffelsud geben. Den Senf in den Kartoffelsud geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gedämpften Kartoffel- und Lauchscheiben in den Sud geben und warm halten. Den Seeteufel waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer schräg in ca. fünf Millimeter dünne Scheiben schneiden. Diese leicht überlappend kreisrund auf einen Teller legen. Den Teller für acht Minuten in den Ofen stellen und den Fisch darin garen. Die Radieschen waschen und in feine Streifen schneiden. Das Kartoffel-Lauchgemüse auf dem Seeteufel-Carpaccio verteilen. Den restlichen Kartoffelsud über den Fisch träufeln. Mit den Radieschenstreifen, der Kresse und etwas frisch geriebenem Meerrettich garnieren und servieren.

Johann Lafer am 17. Februar 2012

Wild

Gebackene Rotkraut-Knödel auf Waldpilz-Wild-Ragout

Für vier Personen

300 g Rotkraut, fertig	250 g Semmelbrösel	Mehl
2 Eier	500 ml Pflanzenöl	400 g Reh- oder Hirschrückenfilet
600 g Waldpilze	2 Schalotten	2 Stiele Thymian
2 Stiele Rosmarin	2 EL Butterschmalz	75 ml Madeira
200 ml Sahne	250 ml Wildfond	1 TL Speisestärke
1/2 Bund Petersilie, glatt	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das bereits fertige Rotkraut mit drei bis vier Esslöffeln Semmelbröseln mischen und zehn Minuten stehen lassen. Dann die Hände anfeuchten und aus dem Rotkraut acht Knödel formen (oder mit Hilfe eines Eisportionierers) und diese auf einen Teller setzen. Die Knödel anschließend für etwa eine Stunde in das Gefrierfach geben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in einem Esslöffel Butterschmalz rundum anbraten. Rosmarin und Thymian zum Braten mit in die Pfanne geben. Das Fleisch samt den Kräutern auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad etwa 30 Minuten gar ziehen lassen. Inzwischen die Pilze putzen und je nach Größe nochmals halbieren oder vierteln. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die angefrorenen Rotkrautknödel zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und schließlich in den restlichen Semmelbröseln panieren. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die panierten Knödel ein zweites Mal durch das Ei ziehen und nochmals in den Semmelbröseln panieren. Die Knödel in heißem Öl goldbraun ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und Ofen warm halten. Die Schalotten schälen, in Spalten schneiden und in einer großen Pfanne in einem Esslöffel Butterschmalz anschwitzen. Die Pilze zufügen und zwei bis drei Minuten mitbraten. Die Pilze nun herausheben und beiseite stellen. Den Bratensatz mit Madeira ablöschen, Sahne und Fond dazugießen und alles etwas einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Die Bratensoße mit Salz und Pfeffer würzen und der angerührten Stärke leicht binden. Die Soße mit einem Pürierstab aufschäumen. Die Petersilie fein hacken. Das Fleisch in Tranchen schneiden. Die Pilze mit der Petersilie verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze mit der Soße auf Tellern verteilen. Das Fleisch darauf legen. Abschließend je einen Knödel darauf anrichten.

Johann Lafer am 20. Oktober 2012

Hirsch-Rücken-Filet, Brot-Mantel, Kürbis-Gemüse, Spätzle

Für 4 Portionen

800 g Hirschrückensfilet	150 g Sahne, eiskalt	1 Kastenweißbrot
100 g Walnüsse	1 TL Zimtpulver	200 g Mehl
4 Eier	80 g Butter	1 Butternutkürbis
20 ml Olivenöl	50 g Crème-fraîche	3 Stiele Petersilie, glatt
50 g Kirschen, getrocknet	2 Schalotten	20 g Zucker
200 ml Portwein, rot	400 ml Rotwein	200 ml Bratenfond
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Hirschrückensfilet von den Sehnen befreien. Etwa 150 Gramm Fleisch abschneiden, in kleine Würfel schneiden und für circa zehn Minuten in das Gefrierfach legen. Die angefrorenen Fleischwürfel mit 150 Milliliter Sahne im Mixer oder in der Küchenmaschine fein pürieren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Das Kastenweißbrot entrinden, der Länge nach vier bis fünf Millimeter dicke Scheiben abschneiden und diese jeweils auf einer Seite gleichmäßig mit der Fleischfarce bestreichen. Das restliche Filet mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Brotscheiben legen und diese zusammenrollen. 30 Gramm Butter erhitzen und die Weißbrotrolle darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, anschließend auf ein Backblech legen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten fertig garen. Die Eier in eine Schüssel geben und verquirlen. Anschließend die Walnüsse in einer Küchenmaschine sehr fein mahlen und mit einem Halben Teelöffel Zimtpulver und dem Mehl mischen. In eine Schüssel geben, eine Mulde ins Mehl drücken und die verquirlten Eier hineingeben. Mit Salz und Muskat würzen. Mit einem Holzlöffel von der Mitte aus zu einem glatten zähflüssigen Teig verarbeiten. Anschließend so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Falls nötig noch etwas Wasser zugeben. In einem großen Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Teig mit Hilfe einer Spätzlepresse in das heiße Wasser drücken. Einmal aufwallen lassen, sobald die Spätzle oben schwimmen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Spätzle kurz vor dem Servieren in 30 Gramm Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kürbis waschen, schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Crème-fraîche zugeben und den Kürbis bei milder Hitze ein bis zwei Minuten garen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen sowie fein hacken und unter das Kürbisgemüse rühren. Für die Kirschsoße die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, die Schalotten und die Kirschen zugeben und anschwitzen. Mit Portwein, Rotwein und Bratenfond ablöschen und bei milder Hitze einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Die Weißbrotrollen halbieren und mit dem Kürbisgemüse auf Tellern anrichten. Die Soße um das Fleisch träufeln und die Spätzle dazu servieren.

Johann Lafer am 26. November 2011

Kaninchen-Rücken im Parma-Schinken mit Kartoffel-Ravioli

Für vier Personen

700 g Kaninchenrücken, ausgelöst	4 Stiele Basilikum	6 Scheiben Parma-Schinken
2 EL Olivenöl	700 g Kartoffeln, mehlig	3 Eier (Kl. M)
50 g Speisestärke	1 Muskatnuss	2 Stangen Lauch
20 g Butter	30 g getr. Tomaten	100 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	Mehl	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kaninchenrücken vom Bauchlappen befreien und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Den Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Kaninchenrücken mit dem Basilikum umlegen und in den Parma-Schinken einwickeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rollen darin anbraten. Im Backofen zehn Minuten fertig garen. Die Kartoffeln gründlich waschen und im Backofen bei 160 Grad etwa 45 Minuten garen. Anschließend herausnehmen, halbieren und nacheinander durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schalen aus der Presse entfernen und die restlichen Kartoffeln durchpressen. Zwei Eier trennen. Anschließend die heiße Kartoffelmasse mit den Eigelben sowie der Speisestärke verrühren und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Masse abkühlen lassen. Den Lauch putzen, waschen und in 20 Gramm Butter anschwitzen. Die getrockneten Tomaten klein würfeln und unterschwenken. Mit dem Gemüsefond sowie der Sahne ablöschen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Die Hälfte des Lauchs in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Sauce in der Pfanne auffangen. Die Kartoffelmasse auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und zu Kreisen ausstecken. Das übrige Ei trennen. Jeweils eine kleine Portion des abgetropften Lauchs darauf geben, die Ränder mit dem Eigelb einstreichen und zu Halbmonden zusammenklappen. Die Kartoffel-Ravioli in reichlich leicht gesalzenem Wasser kurz garen. Das Wasser sollte dabei nicht kochen, nur siedeln. Die Kaninchenrouladen aus dem Backofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit den Ravioli und dem Lauchrahm auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 04. April 2012

Kaninchen-Schnecken mit Zimt-Marinade auf Sellerie-Püree

Für 2 Portionen

4 Kaninchenrückenfilets a 50 g	300 g Knollensellerie	1/4 Papaya
1/2 Zitrone, unbehandelt	1 Orange	1/2 rote Chilischote
1 kleine rote Zwiebel	4 Blätter fein gehackte Minze	20 g kalte Butter
1 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	30 g Zucker
100 ml Sahne	1 EL Olivenöl	1 TL Akazienhonig
1 EL Sojasoße	3 cl Marsala	1/2 Zimtstange, zerbröselt
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Kaninchenfilets waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Die Filets zu Schnecken aufrollen und mit Holzspießen feststecken. Den Honig, die Sojasauce, den Marsala und den Zimt miteinander verrühren. Die Kaninchenschnecken mit der Marinade übergießen und zugedeckt marinieren. Zwischendurch das Fleisch einmal umdrehen. Für das Püree den Sellerie waschen und schälen. Zusammen mit der Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Bei milder Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die kalte Butter dazugeben und fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer, fein abgeriebener Zitronenschale und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Orange schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Chili halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit den Chilistreifen in heißem Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit den Weißweinessig ablöschen, Zucker und die Orangenwürfel untermischen und bei mittlerer Hitze langsam einkochen. Die Papaya schälen, die Kerne mit einem Löffel auskratzen, das Fruchtfleisch würfeln. Die Minze und die Papaya mit zu der Chilimischung geben. Die marinierten Kaninchenschnecken aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und in heißem Öl auf beiden Seiten scharf anbraten. Die Marinade dazugeben und für zehn Minuten in den Ofen geben. Dabei die Schnecken öfters mit der Marinade bepinseln. Die Kaninchenschnecken auf einem Teller anrichten und das Selleriepüree dazugeben. Mit dem Papaya Chutney garnieren und servieren.

Johann Lafer am 09. September 2011

Reh-Ravioli in Steinpilz-Schaum mit Zwiebel-Salsa

Für 4 Portionen

300 g ital. Hartweizengrieß	4 Eier (M)	3 EL Olivenöl
4 Zwiebeln, rot	1 EL Honig	2 EL Rotweinessig
200 g Rehrückenfilet	400 ml Sahne	2 Zweige Zitronenthymian
30 g Walnüsse, ohne Schale	2 Schalotten	20 g Steinpilze, getrocknet
20 g Butter	1 Knoblauchzehe	50 ml Weißwein
400 ml Wildfond	1 Zitrone, unbehandelt	4 Zweige Petersilie, glatt
Salz	Pfeffer, schwarz	Chili

Den Hartweizengrieß, drei Eier, einen Esslöffel Olivenöl und einen halben Teelöffel Salz zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verarbeiten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Zwei Esslöffeln Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in der Pfanne anschwitzen. Den Honig sowie den Rotweinessig hinzufügen und einkochen lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das Rehrückenfilet in Würfel schneiden und zehn Minuten im Gefrierschrank anfrieren. Anschließend die Würfel zusammen mit 200 Millilitern Sahne in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und klein hacken. Den Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln, abzupfen, klein hacken und mit den Walnüssen unter die Farce heben. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz zu langen Bahnen ausrollen. Die Rehfarcie in kleinen Portionen mit etwas Abstand auf die Nudelbahnen setzen. Das vierte Ei trennen. Die Teigblätter mit dem Eigelb bestreichen und mit einer zweiten Nudelbahn belegen. Die Ravioli mit Hilfe eines Ravioli-Ausstecher ausstechen. Anschließend die Ravioli in leicht gesalzenem Wasser zwei bis drei Minuten kochen lassen. Die Steinpilze mit lauwarmem Wasser bedeckt zehn Minuten einweichen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen, klein hacken und in der Butter anschwitzen. Die eingeweichten Steinpilze klein hacken und hinzufügen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Wildfond zugeben und mit der übrigen Sahne auffüllen. Zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit einem Pürierstab aufschäumen. Abschließend die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und klein hacken. Die Ravioli in tiefen Tellern anrichten und mit dem Steinpilzschaum beträufeln. Die Zwiebeln darauf geben, mit der fein gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 07. Januar 2012

Reh-Rücken im Brot-Mantel auf Petersilienwurzel-Püree

Für zwei Personen

350 g Rehrückenfilet	100 g mehligk. Kartoffeln	1 Kastenweißbrot
200 g Petersilienwurzeln	150 g Rosenkohl	30 g Butter
30 ml Milch	100 ml Sahne	50 ml Sahne, eiskalt
50 ml Gemüsefond	2 EL Rapsöl	1 TL Zucker
Muskat, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rehrückenfilet waschen, trocken tupfen und von Haut und Sehnen befreien. Anschließend etwa 100 Gramm Fleisch abschneiden, in kleine Würfel schneiden und für 20 Minuten in das Gefrierfach legen. Das restliche Fleisch in zwei gleich große Stücke schneiden. Die angefrorenen Fleischwürfel mit der eiskalten Sahne und etwas Salz im Mixer fein pürieren und eventuell noch einmal mit Salz abschmecken. Das Kastenweißbrot entrinden und der Länge nach zwei fünf Millimeter dicke Scheiben abschneiden. Anschließend alle Scheiben auf jeweils einer Seite gleichmäßig mit der Fleischpaste bestreichen. Die Filetstücke mit Salz und Pfeffer würzen, jeweils auf die bestrichenen Brotscheiben legen und diese zusammenrollen. Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Anschließend 15 Minuten in Salzwasser weich kochen. Die weich gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch und 50 Milliliter Sahne zu den Petersilienwurzeln geben und fein pürieren. Anschließend mit den Kartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Püree zugedeckt warm halten. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Weißbrotrollen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen, auf ein Backblech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene 16 bis 18 Minuten fertig garen. Den Rosenkohl waschen, den Strunk entfernen und die einzelnen Blätter ablösen. Anschließend die Blätter in reichlich Salzwasser zwei Minuten blanchieren, kurz unter kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Blätter darin schwenken, den Zucker darauf streuen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend die restliche Sahne und den Gemüsefond dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und sämig einkochen lassen. Die Weißbrotrollen halbieren und auf einem Teller anrichten. Das Petersilienwurzelpüree und die Rosenkohlblätter dazugeben und servieren.

Johann Lafer am 14. Dezember 2012

Reh-Rücken mit Pumpernickel-Wacholder-Kruste

Für vier Personen

Für den Rehrücken:

700 g Rehrücken, ausgelöst	1 EL Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	8 Scheiben Frühstücksspeck	3 Wacholderbeeren
2 Knoblauchzehen	80 g Pumpernickel	3 Wacholderbeeren
80 g Butter	Salz, Pfeffer	

Für das Apfel-Rosmarinmus:

4 Äpfel, mürbe	1 Zwiebel	100 ml Weißwein
30 g Zucker	2 Zweige Rosmarin	100 g Butter
Chili		

Für die Steckrübe:

1 Steckrübe, ca. 600 g	2 Schalotten	1 EL Zuckerrübensirup
20 g Butter	100 ml Portwein, rot	150 ml Holundersaft
Zucker		

Den Backofen auf 120°C Umluft vorheizen. Den Rehrücken von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz mit den Kräutern, Wacholder, Knoblauch und Speckscheiben rundum anbraten. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 10 bis 14 Minuten garen. Für die Kruste den Pumpernickel und die Wacholderbeeren in einer Küchenmaschine zermahlen. 80 Gramm Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Pumpernickel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Die Masse in einem Gefrierbeutel etwa drei Millimeter dick ausrollen und zum Festwerden in den Kühlschrank legen. Die Äpfel waschen, die Zwiebel schälen und anschließend beides grob würfeln. In einen Topf mit Weißwein, Zucker und einem Rosmarinzweig geben und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten kochen lassen. Danach die Apfel- und Zwiebelstücke in ein feines Sieb zum Abtropfen geben. Den Apfelsud anderweitig verwenden. Die Apfel- und Zwiebelstücke durch das Sieb oder durch die flotte Lotte streichen und in den Topf zurückgeben. 100 Gramm Butter nach und nach unter das heiße Püree rühren, so dass sie langsam schmilzt und das Püree bindet. Das Apfelmus mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Zuletzt nochmals einige Rosmarinnadeln klein schneiden und unterrühren. Die Steckrübe waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. 20 Gramm Butter in einem Topf erhitze und das Gemüse darin anschwitzen. Mit rotem Portwein ablöschen und verkochen lassen. Zuckerrübensirup und Holundersaft angießen, mit Salz, Pfeffer würzen und die Steckrüben im Sud bei mittlerer Hitze weich garen. Die Kruste in fünf Zentimeter breite Streifen schneiden und die Folie entfernen. Auf das Fleisch legen, im Backofen bei Grillfunktion (oder 220°C Oberhitze) fünf bis acht Minuten gratinieren. Das Fleisch in Stücke schneiden, salzen und auf den Steckrüben anrichten. Das Apfelpüree als Nocke daneben setzen und mit etwas Holundersud beträufeln.

Johann Lafer am 17. November 2012

Reh-Rücken mit Spätzle und lauwarmem Pilz-Tatar

Für 2 Personen

400 g ausgelöster Rehrücken	30 g Speckstreifen	150 g vorgekochte Spätzle
3 Schalotten	50 g weiße Champignons	50 g Austernpilze
50 g Pfifferlinge	1 Knoblauchzehe	1 EL Crème-fraîche
80 g Butter	1 Muskatnuss	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	4 Wacholderbeeren	0, 5 Bund glatte Petersilie
20 ml Olivenöl	2 EL Rapsöl	1 EL Trüffelöl
30 g Trüffelbutter	1 EL weißer Balsamicoessig	Salz
schwarzer Pfeffer	weißer Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Die Rehrückenfilets waschen, trocken tupfen und von allen Seiten pfeffern. Die Rosmarinnadeln abzupfen. Die Wacholderbeeren andrücken und zwei Schalotten ungeschält halbieren. Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und darin die Speckstreifen mit den Filets anbraten. Den Rosmarin mit den Wacholderbeeren und den Schalotten in das Bratfett geben und rösten. Anschließend 50 Gramm Butter hinzufügen, das Filet salzen und in der Butter schwenken. Auf das Backblech geben und im Backofen etwa 15 - 20 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Trüffelbutter in einer Pfanne erhitzen, die Spätzle darin anbraten, mit Salz, Muskatnuss und weißem Pfeffer würzen, mit dem Trüffelöl verfeinern und abschließend einen Esslöffel Petersilie begeben. Die Pilze putzen und in feine Würfel schneiden. Die übrige Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und beides fein hacken. Die Thymianblätter abzupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten, die gewürfelten Schalotten und den gehackten Knoblauch untermischen, kurz mitbraten lassen, mit dem Balsamicoessig ablöschen und die Crème-fraîche zufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Anrichten die übrige Petersilie und die Thymianblätter begeben. Abschließend die restliche Butter unterrühren, die Rehrückenfilets in Tranchen schneiden und nochmals mit etwas Salz auf der Schnittfläche würzen. Das Pilztatar mit dem Rehrückenfilet und den Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 19. Januar 2011

Reh-Schnitzel mit Holunder-Schwarzwurzeln, Kartoffelpüree

Für zwei Personen

4 dünne Scheiben Rehfleisch à 80 g	300 g mehligk. Kartoffeln	300 g Muskatkürbis
6 Stangen Schwarzwurzeln	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
½ Bund Schnittlauch	40 g gemahlene Haselnüsse	100 g Semmelbrösel
60 g Mehl	100 ml Milch	70 g Butter
2 Eier	1 EL geschlagene Sahne	1 Muskatnuss
50 ml Geflügelfond	50 ml Holundersaft	Milch, Chili
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln und den Kürbis waschen und schälen. Den Kürbis entkernen und beides in 2 bis 3 Zentimeter große Würfel schneiden. Das Gemüse in einem Dämpftopf mit Siebeinsatz etwa 15 bis 20 Minuten weich dämpfen. Anschließend beides zweimal durch eine Kartoffelpresse in einen Topf pressen. Milch erhitzen, mit Salz und Muskat würzen und zusammen mit 50 Gramm der Butter unter das Püree heben. Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser waschen, schälen und in Milch einlegen, damit sie nicht braun werden. Die geschälten Wurzeln schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Schwarzwurzelscheiben in die Pfanne geben und mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, Den Geflügelfond und Holundersaft angießen. Die Schwarzwurzeln darin bissfest garen, den Sud dabei etwas einkochen lassen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Dann das Rehfleisch mit einem Fleischklopfer zwischen zwei Klarsichtfolien leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelbrösel mit den gemahlene Nüssen vermischen. Die Eier mit der geschlagenen Sahne verquirlen. Die Rehscheiben mehlieren, durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und in der Nussmischung panieren. Anschließend in dem heißen Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Zum Schluss den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Schwarzwurzeln rühren. Das Kartoffel-Kürbis-Püree und die Schwarzwurzeln mit Hilfe eines Metallrings (circa 12 Zentimeter) auf Tellern anrichten. Die Rehschnitzel anlegen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 09. November 2012

Reh-Strudel auf Aprikosen-Rahm-Wirsing

Für 2 Personen

400 g Rehrückenfilet	2 Strudelblätter	2 Schalotten
400 g Wirsing	40 g getr. Aprikosen	3 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund glatte Petersilie	20 g Butterschmalz	60 g Butter
50 ml Sahne	50 ml Gemüsefond	1 TL Zucker
Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Das Rehrückenfilet von Haut und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in dem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Den Thymian und den Rosmarin zu dem Fleisch geben und die Knoblauchzehen ebenfalls dazugeben. Das angebratene Fleisch herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und klein hacken. Das Rinderfilet in der gehackten Petersilie wenden. 30 Gramm Butter zerlassen. Die beiden Strudelblätter mit zerlassener Butter bestreichen, übereinander legen und das vorbereitete Fleisch darauf legen, in den Strudelteig einwickeln und nochmals mit Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten garen. Den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Aprikosen ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotten und Aprikosen darin anschwitzen. Mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Den Wirsing zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit der Sahne und dem Gemüsefond ablöschen und den Wirsing garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und schräg in Stücke portionieren. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Aprikosen-Wirsing mit den Schnittlauchröllchen verfeinern und auf Tellern anrichten. Das Fleisch darauf legen und mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.

Johann Lafer am 23. November 2011

Wachtel in Coppa mit Maronen und Meersalz-Kartoffeln

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, klein	4 Zweige Zitronenthymian	5 Körner Pfeffer, schwarz
2 Zweige Rosmarin	5 Zweige Thymian	3 Zehen Knoblauch
50 ml Olivenöl	4 Wachteln	1 Brokkoli, klein
16 Scheiben Coppa	2 Schalotten	70 g Butter
300 g Maronen, vorgegart	1 EL Zucker	200 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in einer Pfanne in 30 ml Olivenöl rundum goldbraun anbraten. 3 halbierte, ungeschälte Knoblauchzehen, 3 Zweige Thymian und 5 zerdrückte Pfefferkörner zugeben. 200 ml Geflügelfond angießen und die Kartoffeln bei milder Hitze weich garen. Anschließend mit Salz würzen. Die letzten 5 Minuten Brokkoliröschen mit in die Pfanne geben und darin weich garen. Wachteln in einer Pfanne in 20 ml Olivenöl von allen Seiten anbraten, dabei Rosmarin die restlichen, Thymianzweige, zwei halbierte Knoblauchzehen und 50 g Butter zugeben. Auf einem Backblech mit dem Coppa belegen und im Backofen bei 140 Grad etwa 15-20 Minuten garen. Die Schalotten abrausen, schälen und klein würfeln. Die restliche Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Den Zucker zugeben und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Mit dem Geflügelfond ablöschen und drei bis vier Minuten vorsichtig kochen lassen. Mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Maronen zugeben und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln mit den Maronen auf Tellern anrichten. Jeweils eine halbierte Wachtel darauf legen und servieren.

Johann Lafer am 05. November 2011

Wild-Frikadellen auf Spitzkohl-Orangen-Salat

Für vier Personen

Für die Frikadellen:

1 Scheibe Graubrot	100 ml Milch, lauwarm	500 g Wildfleisch
100 g Speck, durchwachsen	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
25 g Butter	1 Ei (Kl. M)	1 TL Senf, mittelscharf
30 g Butterschmalz	4 Wacholderbeeren	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	8 Maronen, vorgegart	Pfeffer

Für den Salat:

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

Für die Frikadellen das Brot entrinden, klein würfeln und in der lauwarmen Milch einweichen. In der Zwischenzeit das Fleisch in grobe Würfel schneiden und durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Danach das Fleisch in eine Schüssel geben und auf Eiswasser stellen. Den Speck fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und daraufhin Speck, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Nun das Hackfleisch mit der Zwiebelmischung, dem Ei, Senf und dem eingeweichten Brot gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse acht gleichgroße Frikadellen formen und jeweils in die Mitte eine Marone drücken. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Frikadellen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Die Wacholderbeeren zerdrücken und mit den Kräuterzweigen zufügen. Dann die Hitze reduzieren und die Frikadellen in etwa zehn Minuten zu Ende garen. Für den Salat den Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien und halbieren. Den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Zwei Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist, danach die Filets heraustrennen und den Saft auffangen. Die verbliebene Orange halbieren und auspressen. Einen Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Honig zugeben, mit Orangensaft ablöschen und sämig einkochen lassen. Den Sud in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und einen zweiten Esslöffel Rapsöl untermischen. Das Dressing und die Orangenfilets unter den Salat mischen. Die Frikadellen mit dem Salat anrichten und jeweils einen Teelöffel Preiselbeeren auf jede Frikadelle geben.

Johann Lafer am 10. November 2012

Wurst-Schinken

Speck-Knödel auf Rahm-Sauerkraut und Zwiebel-Schmelze

Für 4 Personen

6 Brötchen, altbacken	200 ml Milch	2 Zwiebeln
100 g Bacon	6 Zweige Petersilie, glatt	2 Eier (Kl. M)
1 EL Zucker	400 g Sauerkraut, frisch	1 Lorbeerblatt
3 Pimentkörner	3 Wacholderbeeren	50 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	2 Gemüsezwiebeln	50 g Butter
50 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Brötchen klein würfeln und mit der heißen Milch übergießen. Eine Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Bacon ebenfalls klein schneiden und in einer heißen Pfanne auslassen. Die Zwiebeln zugeben und kurz anschwitzen. Anschließend die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Einen Esslöffel Petersilie zum Bestreuen des fertigen Gerichts aufbewahren. Die eingeweichten Brötchen mit den Zwiebeln, dem Bacon, der Petersilie und den Eiern gründlich verrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Die Masse zu Knödeln formen und in einem großen Topf mit leicht siedendem Wasser 10-15 Minuten garen. Die übrige Zwiebel schälen und klein hacken. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Zwiebel zugeben und anschwitzen. Das Sauerkraut, die Wacholderbeeren, die Pimentkörner sowie das Lorbeerblatt hinzufügen und mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen. 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Das Sauerkraut anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsezwiebeln schälen und würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Gemüsezwiebeln darin etwa 10 Minuten bei milder Hitze anschwitzen. Die Semmelbrösel zugeben und anrösten. Mit Salz würzen. Die Speckknödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Zwiebelschmelze wenden. Anschließend auf dem Rahmsauerkraut auf Tellern anrichten. Die restliche Zwiebelschmelze darüber träufeln. Mit der frisch gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 21. Januar 2012

Index

- Ananas, 23, 25
Apfel, 35, 108
Aprikosen, 17
Artischocke, 86, 89, 94
Aubergine, 87, 90, 91, 122
Auflauf, 23
Austern, 95, 140
Avocado, 108, 126
- Baiser, 6, 9
Beeren, 30
Birnen, 7, 8, 23
Biskuit, 24
Blumenkohl, 133
Bohnen, 86, 94, 102
Bouillabaisse, 52
Bratkartoffeln, 90, 102
Brokkoli, 160
Brombeeren, 14
Brot, 135, 141
- Carpaccio, 134, 139, 146, 148
Couscous, 44, 67, 87
Crêpe, 20
Crème, 31, 33
Curry, 86
- Eier, 120, 122
Eis, 6, 14, 15, 33, 35
Ente, 65
Erbsen, 51
Erdbeeren, 19
- Feigen, 10, 33
Feld-Salat, 139, 140, 145
Fenchel, 56, 108
Filet, 74, 75, 77, 79–81, 86, 101–104
Fisch, 134, 141
Fisch-Filet, 52, 53, 126, 129, 138
Fleisch, 101, 116, 118, 161
Fleisch-Filet, 147
Forellen, 141
Früchte, 23
- Frühlingsrolle, 138
- Gans, 65
Garnelen, 114, 142
Gazpacho, 113
Geflügel, 138–140, 145
Gnocchi, 120
Granatapfel, 31
Gurke, 42, 131, 132, 142
- Hähnchen-Brust, 69
Hähnchen-Curry, 69
Hühnchen, 70
Hühner-Brust, 66
Haxe, 82
Heidelbeeren, 12
Heilbutt, 38, 39
Himbeeren, 28
Hirsch-Rücken, 150, 151
Huhn, 64
- Jakobsmuscheln, 136
Johannisbeeren, 14–16
- Käse, 117, 121, 135, 139, 144, 146, 147
Kürbis, 41, 58, 64, 151, 158
Kabeljau-Filet, 40
Kalb, 72
Kaninchen-Rücken, 152, 153
Karree, 87
Kartoffel, 120, 122
Kartoffeln, 2, 116, 147, 148
Knödel, 2, 13, 24, 31, 65, 68, 84, 127, 150, 164
Kohlrabi, 78, 103, 134, 138
Kokos, 6, 114, 137, 138
Kotelett, 76, 83, 100
Kräuter, 113
Kraut, 129
Kuchen, 18, 19
- Lachs, 88, 89, 91
Lachs-Filet, 42, 43
Lauch, 55, 70, 72, 129, 152

Linsen, 58, 61, 62, 105
 Möhren, 3, 60, 66, 67, 92, 95, 101, 105, 114–116, 122, 137, 138, 144
 Mandeln, 11, 19, 24, 31
 Mango, 23, 33
 Mangold, 62
 Maronen, 160, 161
 Mascarpone, 14, 16
 Medaillon, 74
 Medaillons, 103
 Meeresfrüchte, 109, 128, 129, 132
 Mousse, 11, 22

 Nüsse, 124
 Nocken, 30
 Nougat, 14
 Nudeln, 38, 41, 43, 47, 53, 72

 Obst, 126, 135, 137, 141, 143
 Orangen, 10, 15, 18, 30

 Pak-Choi, 61, 128
 Paprika, 47, 52, 76, 86, 87, 90, 113, 120, 122, 132
 Parfait, 21
 Pastinaken, 39
 Perlhuhn-Brust, 67
 Pesto, 124
 Pfirsich, 21
 Pflaumen, 35
 Pilze, 38, 66, 76, 77, 83, 84, 95, 140, 150, 154, 157
 Polenta, 47, 77
 Porree, 148
 Poularden-Brust, 66
 Pudding, 19

 Quark, 19, 23, 25, 30

 Rüben, 82, 118, 156
 Radieschen, 49, 79, 106, 127, 144, 148
 Ragout, 78, 120
 Ratatouille, 2, 50, 87, 122
 Ravioli, 51, 122
 Reh-Rücken, 154–157, 159
 Reh-Schnitzel, 158
 Reis, 15, 57, 69, 83, 91
 Rettich, 45, 49, 54, 55, 79, 116, 130, 141, 148
 Riesen-Garnelen, 95
 Roastbeef, 98, 99, 105, 106
 Rosenkohl, 143, 155

 Rotbarbe, 44
 Rote-Bete, 41, 72, 126, 139, 141
 Rotkraut, 3, 65, 150
 Roulade, 84
 Rucola, 120

 Sabayon, 10, 18, 30
 Saibling-Filet, 41, 45–48
 Sauerkraut, 164
 Schinken, 108, 113, 133, 138, 143
 Schmarrn, 27
 Schnitzel, 84
 Schoten, 2, 47, 50, 52, 95, 105, 113, 120, 137, 144
 Schulter, 92
 Schwarzwurzeln, 145, 158
 Seeteufel, 49–52
 Seeszunge, 43
 Sellerie, 56, 92, 101, 105, 116, 117, 136, 143, 153
 sonstige, 112, 117
 Sorbet, 9, 10, 17, 29, 32, 34
 Souffle, 18
 Spargel, 53, 54, 69, 79, 80, 95, 98, 104, 106, 124, 144
 Speck, 164
 Spieß, 90
 Spinat, 67, 127, 147
 Spitzkohl, 42, 68, 81, 88, 161
 Steckrübe, 82, 118, 156
 Strudel, 7, 8, 26
 Stubenküken, 64, 68
 Suppe, 30

 Törtchen, 6, 9, 17
 Tafelspitz, 116
 Tarte, 12
 Tatar, 48, 126, 141, 147
 Teig-Taschen, 51, 122, 152, 154
 Tintenfische, 94
 Tiramisu, 16
 Toast, 135

 Wachteln, 160
 Wan-Tan, 117
 Wels, 54, 55
 Wild, 141, 150, 151, 154–159
 Wildfleisch, 161
 Wirsing, 159
 Wolfsbarsch, 56, 57
 Wurst, 127

Zander-Filet, 58–62

Zucchini, 50, 52, 87, 121, 122, 146