

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Johann Lafer

2013-2014

148 Rezepte

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

Inhalt

Beilagen	1
Kartoffel-Creme	2
Lafer's Kartoffel-Klöße	2
Rahmiges Safran-Kraut	2
Dessert	3
Apfel-Walnuss-Strudel mit Vanille-Sabayon	4
Aprikosen-Mohn-Knödel mit Vanille-Soße	5
Aprikosen-Tarte mit Orangen-Likör und Baiser-Haube	6
Baklava Bonbons mit Gewürz-Ananas	7
Birnen-Beignets im Pistazien-Knusper, Buttermilch-Eis	8
Erdbeer-Kuchen mit Basilikum-Sabayon und Tonkabohnen-Eis	9
Geeistes Birnen-Süppchen mit Birnen-Sorbet	10
Geeistes Pflaumenwein-Süppchen mit Zitronengras-Sorbet	11
Himbeer-Tartelette, Pistazien Karamell, Sangria-Sorbet	12
Karamellisierter Weinberg-Pfirsich mit Topfen-Eis	13
Käse-Sahne-Torte mit Himbeeren	14
Lafers Steiramisu	15
Lebkuchen-Brownie, Vanille-Kumquats, Portwein-Sabayon	16
Mandel-Clafoutis mit Birnen und Kokos-Nougat-Eis	17
Matcha-Tee-Clafoutis, Kardamom-Birnen, Zimt-Sabayon	18
Mohn-Soufflé mit Zwergorangen-Ragout	19
Mokka-Haselnuss-Soufflé mit Nougat-Soße	20
Nougat halb gefroren mit Pistazien-Krokant, Cassis-Feige	21
Nuss-Strudel-Bonbons mit Zitrusfrucht-Kompott	22

Passionsfrucht Trifle mit Kokos-Creme	23
Pralinen-Klößchen mit Blattgold und Mango-Ragout	24
Quark-Klößchen mit Spekulatius-Brösel und Zimt-Sabayon	25
Rhabarber-Consommé mit Erdbeer-Joghurt-Eis	26
Rhabarber-Schokoladen-Crumble im Glas	27
Safran-Buchteln mit Mango-Kompott und Ananas-Sorbet	28
Schokoladen-Cannelloni mit Zwetschgen und Tannenhonig-Eis	29
Schokoladen-Whisky-Panna-cotta mit Johannisbeer-Sorbet	30
Süße Kartoffel-Klößchen mit Macadamianuss-Schmelze	31
Tonkabohnen mit Rhabarber und Tonkabohnen-Sabayon	32
Vanille-Eis-Parfait mit Haselnuss-Krokant-Blättern	33
Zitrus-Tarte mit Vanille-Gewürz-Eis	34
Zwetschgen-Crêpe-Röllchen mit Gewürztraminer Sabayon	35
Zwetschgen-Piroggen, Zimteis, weiße Schokoladen-Soße	36

Fisch 37

Bouillabaisse von heimischen Fischen mit Crostini	38
Dorade mit Oliven-Tapenade, Paprika-Chili, Spitzkohl	39
Edelfisch-Filet-Taschen auf Kohlrabi-Sojabohnen-Ragout	40
Fisch-Geschnetztes Stroganow	41
Forellen-Ravioli in Tomaten-Basilikum-Butter	42
Gefüllte Dorade mit Zitrus-Risotto	43
Geräucherte Maischollen-Röllchen, Rübchen, Risotto	44
Hecht-Nockerln mit Blattspinat, Riesling-Schaum	45
Heilbutt in Pancetta mit Safran-Kraut, Kartoffel-Creme	46
Heilbutt-Filet mit Honig-Chili-Glasur und Spargel	47
Heilbutt-Filet mit Kürbiskern-Butter, Rote-Bete-Risotto	48
Kabeljau-Filet mit grün-weißer Petersilie, Wasabi-Schaum	49
Lachsforellen-Strudel auf rahmigem Kohlrabi-Lauch-Gemüse	50
Makrele mit Haut, Morcheln, Lauch-Risotto, Eiszapfen	51
Perlgraupen-Risotto mit Fenchel und Saibling	52
Saibling-Filet auf Pastinaken-Karotten-Spaghetti	53
Saibling-Filet mit Krenkruste, Brunnenkresse-Püree	54

Saibling-Filet, Erbsen-Püree und Erbsensprossen-Salat	55
Saltimbocca vom Kabeljau mit Schmorspitzkohl	56
Sanft gegarter Heilbutt mit Sellerie-Creme und Quitten	57
Skrei in Salbei-Butter, Kräuter-Gnocchi, Fenchel-Gemüse	58
Steinbutt-Filets mit Vulcano-Streusel-Kruste auf Spinat	59
Wildlachs mit Honig-Senflack und gegrilltem Ratatouille	60
Zander auf Paprika-Kraut und Kartoffel-Speck-Chip	61
Zander-Filet, Kräuter-Kruste, Safran-Kraut, Kartoffel-Klöße	62
Zander-Spitzkohl-Röllchen mit Couscous-Gemüse	63

Geflügel 65

Coq au Riesling mit knuspriger Pastinake	66
Enten-Brust in Sesam-Honig-Kruste, Orangen-Perlgrauen	67
Enten-Brust mit Chili-Honig-Glasur und Chicorée	68
Enten-Satés, Apfel-Rosmarin-Kompott, Kartoffel-Knödeln	69
Garnelen-Hähnchen-Brust-Bällchen im Aroma-Kokossud	70
Hähnchen-Brust im Kartoffel-Erbsensud mit Lardo	71
Maishähnchen-Tempura mit Kürbis und jungem Spinat	72
Marinierte Enten-Brust auf Steckrüben-Orangen-Pastasotto	73
Pochierte Maishähnchen-Roulade mit Thaispargel	74
Zweierlei von der Enten-Brust mit Rahm-Wirsing	75

Kalb 77

Asiatisch mariniertes Kalb-Filet, Pflaumenwein-Soße	78
Kalb-Filet im Vulcano-Schinken-Mantel, Steckrüben-Creme	79
Kalb-Filet mit Pfifferling-Aprikosen-Ragout und Polenta	80
Kalb-Filet mit Zitronen-Senfkruste, Bärlauch-Risotto	81
Kalb-Roulade mit Kürbis-Füllung auf Pilz-Nudeln	82
Wiener Schnitzel, Kürbis-Bratkartoffeln, Gurken-Salat	83

Lamm	85
Lamm-Filets, Bärlauch-Kartoffel-Püree, Borlotti-Bohnen	86
Lamm-Karree auf Cassolette von Sommer-Gemüse	87
Lamm-Karree mit Erdnuss-Chilikruste und buntem Spargel	88
Lamm-Rücken im Salz-Mantel mit Ratatouille-Couscous	89
Lamm-Tomaten-Schaschlik auf Kräuter-Risotto	90
Müritz Lamm-Karee mit Bärlauch-Gremolata und Spargel	91
Saltimbocca-Türmchen mit Lamm, Kürbis und Polenta	92
Meer	93
Flusskrebse im Portwein-Sud mit Ur-Möhren, Schwarzwurzeln	94
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Honigkraut und Papaya	95
Jakobsmuscheln auf Kräuter-Tabouleh mit Wasabi-Creme	96
Riesen-Garnelen mit Frühlingsgemüse und Rucola-Nocken	97
Rind	99
BBQ-Pizza mit gegrilltem Rumpsteak	100
Gegrilltes Ribeye mit Ingwer-Hoisin-Lack, Poweraden	101
Rinder-Filet im Schinken-Mantel, Polenta, Paprika-Creme	102
Rinder-Filet mit Holunder-Zwiebel-Marmelade, Kürbis-Ecken	103
Roastbeef, Walnuss-Cranberry-Kruste, Kürbiscreme, Spinat	104
Schwein	105
Jungschweine-Braten, Semmel-Knödel, Spitzkohl-Salat	106
Mangalica-Schweinekarree mit Mangold-Röllchen	108
Schweine-Krusten-Filet auf Spitzkohl-Kürbis-Gemüse	109
Suppen	111
Sauerkraut-Suppe mit Leberwurst-Wan Tans	112
Sellerie-Suppe mit Kardamom-Schaum und Lardo-Crostini	113
Spargel-Schaumsuppe mit gebackenen Garnelen-Bällchen	114
Steckrüben-Schaum-Süppchen mit Enten-Wan-Tan	115

Vegetarisch	117
Auberginen-Picatta mit Paprika-Schaum und Couscous	118
Petersilien-Ravioli mit Wachtel-Ei auf Shiitake und Lauch	119
Vorspeisen	121
Asiatisch marinierte Mie-Nudeln mit Feta-Schafskäse	122
Büffelmilch Panna Cotta mit Ur-Tomaten	123
Calamaretti mit asiatischer Mayonnaise und Pak-Choi	124
Cappuccino aus Spinat und gelbem Paprika	125
Ceviche vom Wolfsbarsch mit Fenchel und Grapefruit	126
Confierter Saibling mit Kartoffel-Zucchini-Spaghetti	127
Doraden-Beignets auf Aprikosen-Pfirsich Chutney	128
Gebeizter Gewürz-Lachs auf Zuckerschoten-Papaya-Salat	129
Geräucherter Bachsaibling mit grünem Spargel	130
Geschüttelte Chicken Fingers mit Süßkartoffel-Chips	131
Grüne Brunnenkresse-Essenz mit Räucherfisch-Zigarren	132
Grüner Spargel im Speck-Mantel mit Ziegenkäse-Wan Tans	133
Kartoffel-Meerrettich-Blinis auf Apfelcreme mit Lachs	134
Klassische Minestrone	135
Kürbis-Haselnuss Wan Tan auf Blattsalaten mit Mayonnaise	136
Lamm-Filets im Pancetta-Mantel, Bohnen-Radieschen-Salat	137
Mille feuille aus Apfel, Roter Bete, Mayonnaise, Garnelen	138
Orangen-Spitzkohl-Salat mit Cashewnüssen	139
Papaya-Reis-Salat mit Garnelen-Satés	140
Ricotta-Aprikosen mit Mandel-Vinaigrette, Kartoffel-Stroh	141
Rote Bete Carpaccio mit Edel-Räucherfisch-Galetten	142
Schaum-Süppchen von der gelben Möhre, Frischkäsetasche	143
Schaum-Süppchen von Morcheln mit Sherry, Zander-Bällchen	144
Schnitte von Forelle mit Kräuter-Mayonnaise, Dill-Öl	145
Schwarzwurzel-Schaum mit Haselnuss-Öl, Bergkäse-Röllchen	146
Spargel im Räucherlachs-Mantel	147
Spargel in Orangen-Vinaigrette mit Wachtel-Brüstchen	148

Spargel-Frühlingsrollen mit Senf-Sabayon	149
Spargel-Süßkartoffel-Rösti mit Jakobsmuscheln	150
Wachtelei auf Topinambur, Postelein, Zuckererbsen	151
Wild-Essenz mit Waldpilze-Crêpe-Röllchen	152
Wild	153
Fasanen-Brust im Speck-Mantel, Winzer-Rahm-Sauerkraut	154
Hirsch-Medaillons mit Erdnuss-Butter, Quitten-Gemüse	155
Hirsch-Rücken mit Maronen-Kruste, Sellerie-Püree	156
Hirsch-Rücken mit Nusskruste, Zuckerschoten	157
Hirsch-Rücken, Speckmantel, Bratbirnen-Kompott, Knöpfe	158
Reh-Geschnetzelttes mit Wirsing-Schmarrn	159
Reh-Rouladen mit Pilzen und Semmel-Knödeln	160
Reh-Rücken mit Birnen-Püree und Preiselbeer-Knödel	161
Saltimbocca von Fasanen-Brust, Honig-Feigen, Steckrüben	162
Surf-and-Turf von Hummer und Kaninchen mit Blumenkohl	163
Trocken mariniertes Hirsch-Kotelett mit Cranberry-Soße	164
Wild-Schnitzel, Topinambur-Püree, Kohlrabi-Gemüse	165
Wildschwein-Galetten mit Maronen-Gnocchi	166
Wurst-Schinken	167
Birnen-Speck-Lauch-Quiche mit Blatt-Salaten	168
Index	169

Beilagen

Kartoffel-Creme

Für zwei Personen

400 g mehlig. Kartoffeln 100 g Butter 50 ml Milch
50 ml Sahne Salz, Muskat

Die Kartoffeln waschen, schälen, grob würfeln und in einem Dämpftopf über Wasserdampf weichgaren. 100 Gramm Butter, 50 Milliliter Milch und 50 Milliliter Sahne in einem breiten Topf erhitzen und mit Salz und Muskat würzen. Nun die fertig gegarten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Buttermischung drücken. Den Kartoffelschnee mit einem Schneebesen gründlich einrühren, bis eine Kartoffelcreme entsteht.

Johann Lafer am 08. Februar 2013

Lafer's Kartoffel-Klöße

Für vier Portionen

700 g mehlig. Kartoffeln 2 Eigelbe 50 g Speisestärke
30 g flüssige Butter 1/2 TL Salz Muskatnuss, Mehl

Kartoffeln gründlich waschen und im Backofen bei 180 Grad eine Stunde garen. Die Kartoffeln heiß halbieren und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Eigelbe, Speisestärke und flüssige Butter zugeben. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen und in acht gleichmäßige Stücke schneiden. Mit angefeuchteten Händen aus den Stücken runde Klöße formen. Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben, Hitze reduzieren und zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Johann Lafer am 13. April 2013

Rahmiges Safran-Kraut

Für zwei Personen

300 g Weißkraut 2 Schalotten 15 g Butterschmalz
10 Safranfäden 50 ml Weißwein 50 ml Sahne
50 ml Gemüsefond 2 Pimentkörner 8 Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren 1 Nelke 1 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer

Den Weißkohl putzen, dafür die äußersten Blätter entfernen, den Kohl vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl fein raspeln. Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen. Das Weißkraut zugeben und anschwitzen. Mit dem Weißwein, der Sahne und dem Gemüsefond aufgießen. Die Pimentkörner, die Pfefferkörner, die Nelke, den Thymianzweig und die Wacholderbeeren in ein Gewürzsäckchen geben und zu dem Weißkohl geben. Die Safranfäden ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Johann Lafer am 08. Februar 2013

Dessert

Apfel-Walnuss-Strudel mit Vanille-Sabayon

Für vier Portionen

Für den Strudel:

1,2 kg säuerliche Äpfel	1 Zitrone	50 g Butter
60 g Semmelbrösel	60 g Walnüsse	80 g Zucker
1 TL Zimtpulver	50 g Rosinen	3 cl Apfelbrand
1 Päckchen Strudelteig	80 g flüssige Butter	Puderzucker

Für die Walnüsse:

50 g Walnüsse	25 g Zucker
---------------	-------------

Für die Sabayon:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Eigelbe	50 g Zucker
90 ml Weißwein		

Für die Füllung die Äpfel waschen und schälen. Das Kerngehäuse ausstechen, Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Äpfel damit marinieren. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel und Walnüsse darin goldbraun anrösten, Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Zimt zufügen und abkühlen lassen. Rosinen im Apfelbrand einweichen. Den Strudelteig dünn mit der flüssigen Butter bestreichen. Den Teig der Länge nach bis zur Hälfte mit der Semmel-Mischung bestreuen. Äpfel und eingeweichte Rosinen gleichmäßig darauf verteilen. Seitenränder 4 Zentimeter einschlagen. Das Tuch am Rand leicht anheben und den Strudel vorsichtig aufrollen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der flüssigen Butter bestreichen und auf der mittleren Schiene im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen (bei Umluft 180 Grad). Die Walnüsse im Backofen bei ca. 75 Grad vorwärmen. Den Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren und die Walnüsse durch schwenken. Anschließend zum Auskühlen auf Backpapier geben und in einem Frühstücksbeutel zerstoßen. Für die Sabayon das Mark der Vanille zusammen mit den Eigelben, Zucker, Weißwein in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren Strudel noch warm in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Die Walnüsse darüber streuen und mit Vanillesabayon vollenden.

Johann Lafer am 28. September 2013

Aprikosen-Mohn-Knödel mit Vanille-Soße

Für vier Portionen

Für die Knödel:

500 g mehligte Kartoffeln	2 Eigelbe	80 g Mehl
50 g Hartweizengrieß	2 EL gemahlener Mohn	150 g Butter
25 g Zucker	100 g Semmelbrösel	4 EL Aprikosenmarmelade
50 g Zucker	Salz, Puderzucker	

Für die Sauce:

0,5 Vanilleschote	250 ml Milch	250 ml Schlagsahne
50 g Zucker	2 Eier (Kl. M)	2 Eigelb (Kl. M)

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für die Knödel die Kartoffeln auf das Backofenrost legen und im heißen Ofen circa eine Stunde weich garen. Die gegarten Kartoffeln danach halbieren und durch die Presse drücken. Mit Eigelben, Mehl, Mohn, einer Prise Salz und Grieß zu einem glatten Teig kneten. In der Zwischenzeit 50 Gramm Butter in einer großen Pfanne zerlassen, den Zucker unterrühren und schmelzen. Die Semmelbrösel zugeben und unter Wenden hellbraun anrösten. Beiseite stellen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und in acht gleich große Stücke teilen, flach drücken und jeweils einen Teelöffel Aprikosenmarmelade in die Mitte geben. Den Teig mit bemehlten Händen vorsichtig über die Aprikosenmarmelade ziehen und zum Knödel formen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 bis 20 Minuten garen, dabei die Knödel öfter wenden. Die Knödel mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wenden. Die restliche Butter in einem kleinen Topf leicht bräunen. Für die Vanillesauce das Mark der halben Vanilleschote auskratzen. Milch und Sahne mit dem Vanillemark, der ausgekratzten Schote und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Vanilleschote anschließend aus der heißen Sahne nehmen. Eier und Eigelbe mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel danach auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf 75 bis 80 Grad erhitzen, bis die Ei-Sahne-Mischung bindet und dickflüssig wird. Die Vanillesauce vom Wasserbad nehmen, durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und erkalten lassen. Pro Portion einen Knödel auf einem großen Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit der heißen braunen Butter beträufeln. Die Vanillesauce dazu servieren.

Johann Lafer am 20. April 2013

Aprikosen-Tarte mit Orangen-Likör und Baiser-Haube

Für vier Portionen

Für die Tarte:

1 Seite Blätterteig	1 Tortenform	50 g Marzipan
2 Eigelbe	50 g Aprikosen Marmelade	250 g Aprikosen
25 g Zucker	2 cl Orangenlikör	Puderzucker

Für den Baiser:

2 Eiweiß	75 g Zucker
----------	-------------

Für die Sabayon:

1 Msp. geriebene Tonkabohne	1 Msp. gemahlener Koriander	Salz
3 Eigelb	30 g Zucker	2 cl Orangenlikör

90 ml Weißwein

Für die Garnitur:

4 Zweige Minze

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Tortenboden mit Backpapier auslegen, Blätterteig hinein geben und mit Marmelade bestreichen. Marzipan und Eigelb verrühren und ebenso darauf geben. Aprikosen entkernen und halbieren. Zucker und Likör über die Aprikosen geben, den Tarteboden damit auslegen und im Ofen bei Ober-/Unterhitze 12 bis 15 Minuten backen. Das Eiweiß aufschlagen und Zucker einrieseln lassen. Baiser auf die Tarte geben, unter dem Backofengrill karamellisieren und mit Puderzucker bestäuben. Tonkabohne, Koriander und Salz zusammen mit den Eigelben, Zucker, Likör und Wein über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren die Tarte in Stücke schneiden und auf die Teller setzen, mit Sabayon und Minze vollenden

Johann Lafer am 02. August 2014

Baklava Bonbons mit Gewürz - Ananas

Für vier Portionen

Für die Bonbons:

60 g Pistazienkerne	1 EL Vanillezucker	1 Packung Filoteig (250g)
125 g Butter	125 g Zucker	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone
$\frac{1}{2}$ unbehandelte Orange	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	

Für die Ananas:

$\frac{1}{2}$ Ananas	50 g brauner Zucker	50 ml Weißwein
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	2 Sternanis
2 Nelken		

Für die Garnitur:

Minze

Die Pistazien mit dem Vanillezucker in eine Küchenmaschine geben und fein zerhacken. Von der Mischung ca. 2 EL für die spätere Garnitur beiseitelegen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Teigblätter mit Butter bestreichen, jeweils drei Blätter übereinanderlegen, Blätter halbieren und gleichmäßig mit der Pistazienmischung bestreuen. Das Blatt aufrollen und die Ränder zusammendrehen. Bonbons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Bonbons mit Butter bepinseln Backofen auf 200 °C vorheizen, Bonbons etwa 10-12 Minuten backen. Inzwischen Zucker mit 150 ml Wasser in einen Topf geben. Vanilleschote, die abgeriebene Schale der Orange und Zitrone sowie der Saft der Zitrone zufügen und alles 4-5 Minuten kochen lassen. Baklava Bonbons aus dem Ofen nehmen, ca. 5 min. ruhen lassen, dann den Sirup darüber verteilen und aufsaugen lassen. Jeweils etwas von den beiseite gestellten Pistazien auf jedes Bonbon verteilen. Ananas schälen, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Gewürze zugeben und mit Weißwein ablöschen. Ananaswürfel zufügen und darin kurz erwärmen. Ananaskompott abkühlen lassen. Minze klein schneiden und unter das Kompott rühren. Baklava Bonbons mit der Ananas anrichten.

Johann Lafer am 04. Oktober 2014

Birnen-Beignets im Pistazien-Knusper, Buttermilch-Eis

Für vier Portionen

Für die Birnen-Beignets:

4 reife Birnen	25 g Weizenmehl	50 g Weizenstärke
15 g Zucker	1 Eiweiß (M)	150 ml eiskaltes Wasser
25 g fein gemahlene Pistazien	Mehl, Pflanzenfett	Puderzucker

Für das Eis:

50 ml Sahne	250 ml Buttermilch	1 TL Kardamom
50 g Zucker	100 g Eigelbe (3-4)	100 g griechischer Joghurt
25 g brauner Rohrzucker		

Für den Cassisschaum:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Eigelbe (Größe M)	40 g Zucker
70 ml Cassissaft	20 ml Cassislikör	50 g Pistazien
4 Zweige Minze		

Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Weizenmehl, Stärke, Zucker, Eiweiß, kaltes Wasser und Pistazien miteinander verrühren. Die Birnenviertel nun zuerst in Mehl wenden, mit einem Holzspieß fixieren und durch den Teig ziehen. Zum Schluss in circa 160 bis 180 Grad heißem Pflanzenfett schnell knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Für das Eis Sahne mit Buttermilch und Kardamom in einem Topf aufkochen. Zucker und Eigelbe miteinander gründlich verrühren. Die noch heiße Buttermilch-Sahnemischung zuerst tröpfchenweise und danach unter ständigem Rühren langsam hineinlaufen lassen. Danach mithilfe eines Teigschabers die Masse bis 82°C-85°C solange rühren, bis das Eigelb vollständig gebunden ist. Die Masse zum Schluss durch ein feines Sieb laufen, mit dem Joghurt verrühren und in der Eismaschine gefrieren. Kurz vor dem Servieren mit braunem Rohrzucker bestreuen und mithilfe eines Bunsenbrenners leicht karamellisieren. Für den Cassisschaum das Mark der halben Vanilleschote auskratzen und zusammen mit den Eigelben, Zucker, Cassissaft und Likör in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren jeweils vier Beignets auf die Teller verteilen. Die Pistazien daneben streuen und das Eis mithilfe eines heißen Esslöffels darauf abknocken. Mit Cassisschaum und Minze vollenden.

Johann Lafer am 01. März 2014

Erdbeer-Kuchen mit Basilikum-Sabayon und Tonkabohnen-Eis

Für vier Portionen

Für den Erdbeerkuchen:

125 ml Milch	25 g Hefe	150 g Mehl
150 g Buchweizenmehl	3 Eier	100 g Erdbeeren
50 g Erdbeermarmelade	60 g Zucker	1 Prise Salz
1 Tarteform ca. 26-28 cm	Butter, Zucker	

Für Basilikum Sabayon:

2 Eigelbe Klasse M	40 g Zucker	120 ml Sekt
--------------------	-------------	-------------

Für das Tonkabohnen Eis:

100 ml Milch	150 ml Sahne	80 g Blütenhonig
1 Msp. Tonkabohne, gerieben	1 Blatt Gelatine, eingeweicht	300 g Griechischer Joghurt
1 Orange, unbehandelt	Orangen-Abrieb	

Für das Anrichten:

100 g Erdbeeren	1 EL Blütenhonig	Basilikumblättchen
-----------------	------------------	--------------------

Die Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehl und Buchweizenmehl in einer Schüssel mischen, Hefemilch und Eigelbe zugeben und mit 40 Gramm Zucker und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig an einem warmen Ort circa 25 bis 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen und klein schneiden. Das Eiweiß zusammen mit dem restlichen Zucker langsam steif aufschlagen. Sobald der Teig gegangen ist, Erdbeeren, Marmelade und Eiweiß vorsichtig unter die Masse heben. Die Tarteform mit Butter einpinseln und Zucker austreuen. Danach den Teig 2/3 einfüllen und im Ofen bei 180 Grad Ober/ Unterhitze 8 - 12 Minuten backen, je nach Füllhöhe. Für das Eis die Milch zusammen mit Honig, Zucker und Sahne aufkochen. Orangenabrieb sowie die geriebene Tonkabohne zugeben. Die eingeweichte Gelatine darin vollständig auflösen, mit Joghurt gründlich unterrühren und in der Eismaschine gefrieren. Eigelbe, Zucker und Sekt in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (circa 82 Grad – 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren die gewaschenen Erdbeeren in Form bringen und mit dem Honig marinieren. Den Kuchen auf den Teller geben und die Erdbeeren darauf. Mit reichlich Sabayon übergießen und Eis sowie Basilikumblättchen vollenden.

Johann Lafer am 07. Juni 2014

Geeistes Birnen-Süppchen mit Birnen-Sorbet

Für vier Personen

Für die Hippen:

60 g Butter	60 g Puderzucker	60 g Mehl
1 Ei	1 Prise Salz	50 g Mandeln, gehackt

Für das Sorbet:

2 Blatt Gelatine, weiß	250 ml Weißwein	150 g Zucker
2 Birnen, reif, saftig	1 Zimtstange	1 Sternanis
1 Zitrone		

Für das Süppchen:

4 Birnen	300 ml Birnensaft	2 Zimtstangen
2 Sternanis	3 Nelken	1 Vanilleschote
50 g Zucker	1 Zitrone, unbehandelt	10 Eiswürfel aus Birnensaft
Ahornsirup		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für die Hippen die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Puderzucker, Mehl und Butter in einer Schüssel verrühren. Das Ei trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse rühren. Aus dem Deckel eines Joghurt-Eimers (oder einer Silikonbackmatte) die Kontur einer Birne ausschneiden. Die Hippenmasse nun dünn mit Hilfe einer Palette und der Schablone auf eine Backmatte aufstreichen. Mit Mandeln bestreuen und im Backofen zwei bis drei Minuten unter Aufsicht backen. Die Birnenhippen auf Vorrat backen und in eine Dose zum Aufbewahren geben. Für das Sorbet die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Birnen schälen, entkernen und grob würfeln. Den Weißwein mit Zucker, einer Zimtstange und einem Sternanis aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Birnenwürfel darin weich kochen. Die Zitrone pressen und den Sud damit verfeinern. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Die Masse fein pürieren (und nach Belieben durch ein Sieb passieren). In der Eismaschine cremig gefrieren. Für das Birnensüppchen die Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Die Zitrone pressen. Nun die Hälfte der Birnen mit Birnensaft, einer Zimtstange, den Sternanis, Nelken und der Vanilleschote aufkochen und je nach Süße des Natursaftes mit Ahornsirup süßen. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten einkochen lassen, pürieren und durch ein Sieb gießen. Mit Zitronensaft abschmecken und auf Eiswasser stellen. Die restlichen geschälten Birnen in Spalten schneiden. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Birnenspalten darin anschwitzen. Die zweite Zimtstange zugeben. Bei milder Hitze fünf Minuten garen. Das Birnensüppchen in tiefen, gekühlten Tellern (auf Eis) anrichten. Die karamellisierten Birnenspalten hinein geben. Je eine Kugel Sorbet hineingeben und eine Hippe hinein stecken. Nach Belieben Birneiswürfel auf der Suppe verteilen.

Johann Lafer am 26. Januar 2013

Geeistes Pflaumenwein-Süppchen mit Zitronengras-Sorbet

Für vier Portionen

Für das Süppchen:

2 Cavaillon Melonen	200 g Erdbeeren	50 g Akazienhonig
1 unbehandelte Zitrone	100 ml Pflaumenwein	300 g Crash Eis
2 Zweige Melisse		

Für das Sorbet:

1 Bund Zitronengras	700 ml Wasser	50 g Zucker
4-6 Kafir-Limonenblätter	2 unbehandelten Zitronen	120 g Akazienhonig
2 cl Limonen- Likör		

Für die Garnitur:

4 Zweige Melisse	Blüten
------------------	--------

Für das Süppchen die Melone zackenförmig rundherum halbieren. Kerne entfernen und den Boden jeweils begradigen. Mit einem Parisienne Ausstecher, Kugeln ausstechen. Restliches Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen und in den Blender geben. Pflaumenwein, Honig, der ausgepresste Saft und Abrieb der Zitrone, Eis und Melissen- Blättchen zugeben und auf höchster Stufe zu einem Süppchen mixen. Erdbeeren vierteln und mit den ausgestochenen Kugeln in die halbierten Melonen geben. Das Süppchen einfüllen Für das Sorbet das Zitronengras anstoßen und in Stücke schneiden. Wasser aufkochen Zitronengras, Limonenblätter zugeben und circa 20 Minuten ziehen lassen. Danach restliche Zutaten zugeben, durch ein Sieb gießen und in der Eismaschine gefrieren Das Eis ausstechen und in das Süppchen geben. Mit Melisse und Blüten vollenden.

Johann Lafer am 16. August 2014

Himbeer-Tartelette, Pistazien Karamell, Sangria-Sorbet

Für vier Portionen

Für die Himbeer Tarte:

25 g Butter	200 g Butterkeks	25 g Butter
3 Eier	50 g Zucker	1 Limette
250 g Magerquark	15 g Speisestärke	50 g Himbeermarmelade
1 Schale Himbeeren	Minze	25 g Puderzucker
4 Tartelette Formen, ca. 10 cm		

Für das Karamell:

100 g Karamellbonbons	3 g Meersalz	25 g Pistazien
-----------------------	--------------	----------------

Für das Sangria Sorbet:

50 g Zucker	100 g Honig	50 ml Ananas Sirup
100 ml Traubensaft	50 g brauner Zucker	25 ml Zitronensaft
1 Blatt Gelatine	2 cl spanischer Gewürzlikör	200 ml Orangensaft
250 ml Rotwein		

Für das Anrichten:

4 Zweige Melisse	gemahlene Pistazien
------------------	---------------------

Für die Himbeer Tarte:

Die Butter schmelzen. Die Kekse in den Frühstücksbeutel füllen und sehr fein zerstoßen. Die Tarte Formen bis zum Rand mit der Butter einfetten und gründlich mit den zerbröselten Keksen ausstreuen. Danach beiseite stellen. Die Butter für den Teig schmelzen. Die Eier trennen. Das Eigelb zusammen mit Zucker und dem Abrieb der Limette gründlich verrühren bis der Zucker aufgelöst ist. Quark, Stärke und Himbeermarmelade zugeben und zu einer halbfesten Masse anrühren. Zum Schluss die geschmolzene Butter nach und nach zugeben. Die fertige Masse nun in die Tartelette Formen laufen lassen und glatt streichen. Danach bei circa 180 Grad im Backofen 16 bis 20 Minuten garen. Danach leicht auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Zum Schluss mit frischen Himbeeren belegen, Minze garnieren und reichlich Puderzucker bestäuben.

Für das Karamell:

Die Karamellbonbons und Meersalz mit Hilfe eines Mixers zu einem Puder verarbeiten. Auf ein mit Backmatte ausgelegtem Backblech das Karamellpulver gleichmäßig verteilen und bei 180 Grad (Ober/Unterhitze) im vorgeheiztem Backofen circa fünf Minuten backen. Danach mit gehackten Pistazien bestreuen und auskühlen lassen. Die Karamellplatten zum Anrichten in kleine Stücke brechen.

Für das Sangria Sorbet:

Den Zucker zusammen mit dem milden Honig langsam hell karamellisieren. Mit Ananas Sirup und Traubensaft ablöschen und den Karamell damit auflösen. Den Zucker zusammen mit frischem Zitronensaft erwärmen, die eingeweichte Gelatine vollständig darin auflösen und zum Karamell- Sud geben. Likör, Orangensaft und Rotwein ebenfalls einrühren und in der Eismaschine gefrieren.

Für das Anrichten:

Die Tartelettes auf die Teller geben und die gemahlene Pistazien aufstreuen. Das Eis mit Hilfe eines Löffels abknocken, den Karamell darauf geben und mit Melisse garnieren.

Johann Lafer am 28. Juni 2014

Karamellisierter Weinberg-Pfirsich mit Topfen-Eis

Für vier Portionen

Für den Pfirsich:

4 Weinbergpfirsiche 2 EL Akazienhonig 1 Orange
1 Schale Himbeeren 1 Vanilleschote, Mark

Für das Topfeneis:

100 ml Milch 150 g Akazienhonig 1 Blatt eingew. Gelatine
250 g Topfen (Quark) 150 ml Sahne 1 Zitrone, Abrieb und Saft

Für die Bellini- Sabayon:

2 Eigelbe 20 g Zucker 40 ml Weißwein
40 ml Pfirsichsaft

Für das Anrichten:

Minze

Honig, etwas Abrieb und Saft der Orange und Vanillemark einkochen. Pfirsiche entkernen und in Spalten schneiden. Im erhitzten Sud langsam karamellisieren. In eine Schüssel geben, Die Himbeeren und Abrieb und Saft der Orange zugeben. Für das Eis die Milch zusammen mit Honig aufkochen und Gelatine vollständig darin einrühren. Die restlichen Zutaten miteinander verrühren und in der Eismaschine gefrieren. Alle Zutaten des Sabayon in die Schüssel geben und über dem Wasserbad mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen. Pfirsichspalten auf die Teller geben, Eis darauf setzen und mit Sabayon, Himbeeren und Minze vollenden.

Johann Lafer am 12. Juli 2014

Käse-Sahne-Torte mit Himbeeren

Für eine Torte:

Rührteig:

100 g weiche Butter	50 g Puderzucker	1 (Größe M) Ei
50 g Mehl	50 g gemahlene Mandeln	1 TL Backpulver

Quarkcreme:

4 Blatt weiße Gelatine	1 Schote Vanille	50 ml Milch
250 g Magerquark	2 Eiweiß	1 Prise Salz
50 g Zucker	150 ml kalte Sahne	

Belag:

75 g Mandelblättchen	800 g frische Himbeeren
----------------------	-------------------------

70 g Gelierzucker (3:1)

Rührteig:

Butter in Würfel schneiden. Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Butter und Puderzucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts etwa fünf Minuten schaumig schlagen. Das Ei dazugeben und etwa eine Minute unter die Buttermasse rühren, bis die Masse homogen ist. Mehl, Mandeln und Backpulver hinzufügen und unter die Masse rühren. Eine Springform (Ø 21 cm) mit Butter einfetten, den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.

Quarkcreme:

Gelatine in kaltem Wasser etwa fünf Minuten einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch und Vanillemark in einen Topf geben und erhitzen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Milch unter Rühren auflösen.

Quark in eine Schüssel geben. Vanillemilch dazugießen und alles mit dem Schneebesen verrühren. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker ein rieseln lassen und weiterschlagen. Sahne in einer weiteren Schüssel halb steif schlagen. Zuerst die Sahne unter den Vanillequark heben, dann den Eischnee dazugeben und ebenfalls behutsam unter den Vanillequark heben.

Den abgekühlten Rührteig aus der Springform nehmen, auf eine Kuchenplatte setzen und einen Tortenring um den Boden stellen. Die Quarkcreme auf dem Tortenboden im Ring verteilen und im Kühlschrank in gut einer Stunde fest werden lassen.

Belag:

Mandelblättchen goldbraun rösten und abkühlen lassen. Drei Viertel der Himbeeren verlesen, eventuell abbrausen und trocken tupfen. Die Beeren dicht nebeneinander auf die Quarkcreme setzen. Die übrigen Himbeeren mit dem Gelierzucker fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb in einen Topf streichen, etwa vier Minuten sprudelnd kochen lassen, gelegentlich umrühren. Das Himbeergelee über die Beeren träufeln und fest werden lassen. Den Ring lösen und entfernen. Die Mandelblättchen an den Rand drücken.

Johann Lafer am 15. Mai 2013

Lebkuchen-Brownie, Vanille-Kumquats, Portwein-Sabayon

Für vier Portionen

Für den Lebkuchenbrownie:

150 g Zartbitterschokolade	100 g Butter	3 Eier
2 EL Vanillezucker	1 EL Lebkuchengewürz	1 Prise Salz
75 g Crème-fraîche	100 g Mehl	1 TL Backpulver
100 g Haselnüsse, grob gehackt		

Für die Vanillekumquats:

200 g Kumquats	50 g Zucker	1 Vanilleschote
150 ml Weißwein		

Für die Portweinsabayon:

3 Eigelbe	30 g Zucker	50 ml weißer Portwein
-----------	-------------	-----------------------

Für das Anrichten:

Minze	Puderzucker
-------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für den Lebkuchenbrownie die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen lassen. Eier mit Vanillezucker, Lebkuchengewürz und einer Prise Salz in einer Küchenmaschine circa fünf Minuten cremig-schaumig schlagen. Dann Crème-fraîche und flüssige Schokoladenbutter unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den Haselnüssen unterheben. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (circa 20 x 30 cm) gießen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Danach die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Große Kerne dabei entfernen. Kumquatscheiben in kochendem Wasser zweimal blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen. Zucker in einem Topf karamellisieren, Kumquats, Vanillemark und ausgekratzte Schote zugeben, mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Bei milder Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Vanilleschote entfernen und das Kompott abkühlen lassen. Für die Portweinsabayon Eigelbe mit Zucker und Portwein in eine Schüssel geben und verrühren. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und dickschaumig aufschlagen. Sobald ein standfester Schaum entstanden ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch eine bis zwei Minuten weiter schlagen. Zum Anrichten die Brownies in Würfel schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Die Vanillekumquats auf den Browniewürfeln verteilen und mit dem Sud tränken. Zuletzt die Sabayon darauf verteilen und mit Minzspitzen garnieren.

Johann Lafer am 06. Dezember 2014

Mandel-Clafoutis mit Birnen und Kokos-Nougat-Eis

Für vier Portionen

Für die Clafoutis:

2 reife Birnen	Butter, Mehl	4 Eier
120 g Mehl	1 unbehandelte Orange	50 g flüssige Butter
60 g Mandelsplitter	50 g Zucker	Puderzucker

Für das Nougateis:

100 g helles Nougat	70 ml Milch	50 g Zucker
4 Eigelbe	2 cl Kokos Likör	50 ml Milch
200 ml Sahne	25 g Kokosflocken	

Für die Garnitur:

4 Zweige Melisse

Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In erhitzter Butter glasig anschwitzen und beiseite stellen. Eine flache ofenfeste Porzellanform oder vier flache, ofenfeste runde Förmchen ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe, Mehl und den Abrieb der Orange in eine Rührschüssel geben. Zerlassene Butter und Mandeln zufügen und verrühren. Eiweiß steif schlagen und Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter den Teig heben, Teig in die Form gießen und die Birnenstücke darauf verteilen. Im Ofen für 20 Minuten backen, heraus nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Nougat in Milch auflösen. Zucker, Eigelbe, Likör, Milch und Sahne in einem Topf unter Rühren bei 80 bis 85 Grad zum Stocken bringen. Mit Nougat vermengen und durch ein Sieb gießen. Mit Kokosflocken verfeinern und in der Eismaschine gefrieren. Zum Servieren die Clafoutis anrichten, darauf das Eis mit einem Esslöffel abknocken und mit gezupfter Melisse vollenden.

Johann Lafer am 13. September 2014

Matcha-Tee-Clafoutis, Kardamom-Birnen, Zimt-Sabayon

Für vier Portionen

Für die Clafoutis:

60 g geschälte Pistazienkerne	4 Eier	120 g Mehl
3-4 EL Pistaziensirup	1 TL Matcha-Tee-Pulver	1 unbehandelte Zitrone
50 g Butter	50 g Zucker	Puderzucker, Butter, Mehl

Für die Birnen:

4 reife Birnen	2 EL Kardamom	50 g Zucker
150 ml Wasser	50 ml Grenadine	

Für die Sabayon:

$\frac{1}{2}$ TL Zimt	2 Eigelbe	40 g Zucker
90 ml Weißwein		

Eine flache ofenfeste Porzellanform (oder vier flache ofenfeste runde Förmchen) ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Pistazien in einer Küchenmaschine fein mahlen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Eier trennen, die Schale der Zitrone abreiben. Eigelbe mit Mehl, Pistaziensirup, Matcha-Tee-Pulver und Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben. Die Butter zerlassen, zufügen und alles gründlich miteinander verrühren. Das Eiweiß steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee anschließend zusammen mit einer Hälfte der fein gemahlten Pistazien unter den Teig heben. Diesen nun in die Form geben. Alles mit den restlichen Pistazien bestreuen und etwa 20 Minuten im heißen Ofen backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker leicht bestäuben und am besten noch warm servieren. Die Birnen rundherum abschälen und je nach Größe sechsteln oder achteln. Danach mit einem Küchenmesser das Kerngehäuse entfernen und die Spalten in Form bringen. Den Kardamom ohne Fett in der Pfanne rösten, bis sich ein durchströmendes Aroma entwickelt. Anschließend in einen Teebeutel oder Teesieb geben und fest verschließen. Den Zucker zusammen mit Wasser, Grenadine und Kardamom aufkochen und die Birnenspalten darin drei bis vier Minuten ziehen lassen. Anschließend die Birnen herausnehmen, den Sud fast sirupartig einkochen, den Kardamom entfernen und die Birnen wieder zugeben. Für die Sabayon das Zimtpulver zusammen mit den Eigelben, dem Zucker und dem Weißwein in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bei circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Die Kardamom-Birnen auf die Clafoutis verteilen und mit reichlich Sabayon vollenden.

Johann Lafer am 18. Januar 2014

Mohn-Soufflé mit Zwergorangen-Ragout

Für vier Personen

Für das Soufflé:

50 g Butter	20 g Mohn, gemahlen	30 g Mehl
1 Vanilleschote	200 ml Milch	4 Eier (Kl. M)
80 g Zucker	Butter, Zucker, Salz	

Für das Ragout:

250 g Kumquats	50 g Zucker	1 Sternanis
1 Zimtstange	2 Nelken	1 Vanilleschote
3 Kardamomkapseln	250 ml Weißwein	Für die Sabayon
120 ml Milch	4 Eier	80 g Zucker

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Butter erhitzen und die Souffléförmchen sehr sorgfältig mit der flüssigen Butter auspinseln. Zucker hinein geben und die Förmchen so lange wenden, bis sie damit vollständig ausgekleidet sind. 50 Gramm Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl und den Mohn unter Rühren dazu geben und zwei Minuten ohne Farbe anschwitzen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend die Milch mit dem Vanillemark einmal aufkochen. Danach die heiße Vanillemilch unter Rühren zur Mehlschwitze geben und bei mittlerer Hitze so lange abbrennen, bis sich ein weißer Belag am Boden bildet. Die dickflüssige Masse zum Weiterverarbeiten in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen, das Eiweiß bis zur weiteren Verarbeitung kalt stellen. Die Eigelb nach und nach unter die Mehlmasse rühren, bis sie vollständig aufgenommen sind. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit einem Spatel unter die Masse heben. Die vorbereiteten Förmchen zu zwei Dritteln mit der Soufflémasse befüllen, auf ein tiefes Backblech stellen und in den Ofen (zweite Schiene von unten) schieben. Heißes Wasser in das Blech gießen, bis die Förmchen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Die Soufflés 15 bis 18 Minuten garen. Für das Zwergorangenragout die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Gewürze zugeben und den Weißwein angießen. Die Kumquats zugeben und zwei bis drei Minuten in dem Sud garen. Erkalten lassen und anschließend die Gewürze entfernen. Für die Sabayon die ausgekrazte Vanilleschote vom Soufflé mit der Milch einmal aufkochen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker in eine große Schlagschüssel geben. Die heiße Vanillemilch langsam zugeben und unter ständigem Rühren mit den Eigelben mischen. Die Masse über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Feuer nehmen und noch kurz weiterschlagen, damit der Schaum nicht gerinnt. Die Soufflés auf Teller stürzen, das Kompott dazu anrichten und zuletzt mit der Sabayon beträufeln. Sofort servieren, damit das Soufflé nicht zusammen fällt.

Johann Lafer am 02. März 2013

Mokka-Haselnuss-Soufflé mit Nougat-Soße

Für vier Portionen

Für die Soufflés:

150 ml Milch	3 TL Instant-Espressopulver	35 g Butter
35 g Mehl	3 EL Haselnusslikör	45 g weicher Nuss-Nougat
3 Eier	1 Prise Salz	75 g Zucker
Butter, Zucker		

Für die Nougatsauce:

50 g Nuss- Nougat	20 g Bitterschokolade	150 ml Sahne
Puderzucker		

Die Förmchen mit Butter bis zum Rand einpinseln und mit Zucker ausstreuen. Den Ofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Die Milch mit dem Mokka pulver erhitzten. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl dazugeben und unterrühren. Nun die heiße Mokka-Milch nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügig weiter rühren. Den entstandenen Brei in eine Schüssel umfüllen, den Likör und Nuss-Nougat zufügen und glatt rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe zum Mokka-Brei geben und glattrühren (es sollten keine Klümpchen vorhanden sein!). Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam unterheben. Die Soufflé- Masse bis kurz unter den Rand einfüllen. Anschließend auf ein heißes Backblech in der untersten Einschubleiste des heißen Ofens stellen und circa 12 bis 14 Minuten backen. Für die Sauce den Nougat in Würfel schneiden und die Schokolade klein hacken. Die Sahne erhitzen und zuerst den Nougat darin vollständig auflösen, danach die Schokolade einrühren. Zum Servieren die Soufflés aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben. Mit reichlich Nougatsauce rasch servieren.

Johann Lafer am 12. Oktober 2013

Nougat halb gefroren mit Pistazien-Krokant, Cassis-Feige

Für vier Portionen

Für den Nougat:

40 g Zucker	2 Eigelbe	50 g helles Nougat
50 g Bitterschokolade	65 ml Wasser	3 cl Crème-de-Cacao
1 EL Rum	180 g halbsteife Sahne	

Für den Krokant:

70 g Butter	80 g Zucker	25 g Akazienhonig
30 g Pistazien, grob gehackt	30 g Mehl	

Für die Cassisfeigen:

25 g Zucker	250 ml Rotwein	100 ml Cassis-Likör
1 Zimtstange	2 Sternanis	$\frac{1}{2}$ Tahiti Vanillestange
4 Feigen	1 EL angerührte Speisestärke	4 Zweige Minze

Den Zucker zusammen mit 65 Milliliter Wasser leicht zu Sirup einkochen. Eigelbe in einer Küchenmaschine leicht anschlagen und Zuckersirup langsam dazugeben. Die Masse richtig kalt-schlagen. Nougat und Bitterschokolade zusammen über einem warmen Wasserbad verflüssigen und lauwarm in die Eigelbmasse einrühren. Mit Crème de Cacao und Rum abschmecken. Einen Teil der geschlagenen Sahne schnell einrühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Masse in eine viereckige Form 15 mal 20 Zentimeter einfüllen und für circa drei bis vier Stunden frieren. Die Butter verflüssigen, Zucker, Honig dazugeben und solange rühren, bis die Masse bindet. Pistazien und Mehl mischen und untermengen. Für circa eine Stunde kühl stellen. Den Backofen auf circa 220 Grad vorheizen. Walnussgroße Kugeln aus der Krokantmasse abstecken, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und platt drücken. Goldbraun backen und kurz abkühlen lassen. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und Cassis aufgießen. Die Gewürze zugeben und abgedeckt circa 15 Minuten leise köcheln lassen. Danach den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen und erneut aufkochen. Die Feigen schälen, halbieren und im Sud drei bis vier Minuten garen. Anschließend die Feigen heraus nehmen, den Sud mit Stärke binden und die Feigen wieder hineinlegen. Pralinenhalbgefrorenes in kleine Dreiecke schneiden und in die Krokantblätter einschichten. Mit Cassisfeige und Minze vollenden.

Johann Lafer am 23. November 2013

Nuss-Strudel-Bonbons mit Zitrusfrucht-Kompott

Für vier Portionen

Für 12 Bonbons:

75 g gedörrte Pflaumen	25 g Haselnüsse	25 g Walnüsse
25 g Macadamianüsse	1 EL milden Honig	Meersalz
4 Blätter Strudelteig	Butter, Puderzucker	

Für das Kompott:

50 g Zucker	50 g Honig	100 ml Weißwein
$\frac{1}{2}$ Vanillestange	50 g Kumquats	2 Orangen
1 Zitrone	2 Limetten	angerührte Speisestärke

Für die Rotweinsabayon:

$\frac{1}{2}$ TL Zimt	2 Eigelbe	40 g Zucker
90 ml Rotwein	Zum Anrichten:	4 Zweige Melisse

Für die Bonbons die Pflaumen und die Macadamianüsse zusammen in kleine Würfel hacken. Nun die Pflaumen zusammen mit den Nüssen, Honig und eine Prise Meersalz vermengen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Strudelteig ausbreiten und in 12 etwa 12 x 20 Zentimeter große Rechtecke schneiden. Je einen Esslöffel Füllung in die Mitte der Teigrechtecke geben. Den Teig rundum mit etwas flüssiger Butter bestreichen und von der schmalen Seite aufrollen. Die Teigenden wie bei einem Bonbon zusammendrücken. Die Strudelbonbons auf das Backblech legen und mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene Heißluft bei circa 160 etwa 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Danach herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und für kurze Zeit unter dem Backofengrill bei ca. 200 Grad hell-braun karamellisieren. Für das Kompott den Zucker zusammen mit dem Honig in einem Topf hell karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen und die Zwergorangen ein bis zwei Minuten darin blanchieren. Danach leicht auskühlen lassen, vierteln und zum Zucker- und Honigsud geben. Orangen, Zitrone, Limetten rundherum abschälen, die Filets heraus schneiden und zusammen mit dem Vanillemark ebenso zugeben. Die Zitrusfrüchte leicht zusammen fallen lassen und ggf. mit Stärke abbinden. Für die Sabayon das Zimtpulver zusammen mit den Eigelben, Zucker, Rotwein in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren jeweils drei Strudel-Bonbons auf das Zitrusfruchtkompott setzen und die Sabayon darüber geben. Mit Melisseblätter dekorieren.

Johann Lafer am 29. März 2014

Passionsfrucht Trifle mit Kokos-Creme

Für vier Portionen

Für den Biskuit:

3 Eier	75 g Zucker	50 g Mehl
20 g Kakaopulver	10 g Speisestärke	

Für das Trifle:

1 Mango	2 Passionsfrüchte	150 ml Maracujasaft
---------	-------------------	---------------------

75 g Gelierzucker 3:1

Für die Crème:

250 ml Kokosmilch	3 Eigelbe	75 g Zucker
25 g Speisestärke	4-5 EL Kokoslikör	200 g Sahne
$\frac{1}{4}$ frisches Kokosnussfruchtfleisch		

Für die Garnitur:

100 g Zartbitterschokolade	frische Minze
----------------------------	---------------

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden einer Springform (circa 20 Zentimeter Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Eier mit Zucker in einer großen Schüssel etwa fünf Minuten lang mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig-steif aufschlagen. Mehl mit Kakaopulver und Stärke mischen, zum Eischaum sieben und behutsam unterheben. Biskuitteig in die Springform füllen und im Ofen in etwa 30 Minuten goldbraun backen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Den abgekühlten Boden in 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Inzwischen die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtmarm auskratzen und zusammen mit dem Maracujasaft und dem Gelierzucker in einen Topf geben, aufkochen und drei Minuten köcheln lassen. Anschließend vollständig abkühlen lassen. Mangowürfel unterrühren. Kokosmilch aufkochen. Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Stärke zugeben und unterrühren. Heiße Kokosmilch dazu gießen. Dabei immer weiter rühren. Mischung in den Topf zurück schütten und so lange auf dem heißen Herd rühren, bis eine dicke puddingartige Konsistenz erreicht ist. Crème in eine Schüssel gießen und auf Eiswasser kalt rühren oder zugedeckt im Kühlschrank erkalten lassen. Biskuitwürfel als unterste Schicht in große oder kleine Portionsgläser füllen und mit Kokoslikör beträufeln. Mangokompott in Gläser verteilen, Kokospudding darüber verteilen und je nach Größe der Gläser weitere Schichten darauf geben. Sahne steif schlagen und als oberste Schicht auf das Trifle verteilen. Nach Belieben mit Kokospänen und der geraspelten Schokolade bestreuen.

Johann Lafer am 25. Oktober 2014

Pralinen-Klößchen mit Blattgold und Mango-Ragout

Für vier Portionen

Für die Pralinenklößchen:

750 g mehligk. Kartoffeln	500 g grobes Meersalz	2 Eigelbe
100 g Mehl	75 g Hartweizengrieß	8 Zartbitterpralinen
1 Zitrone	1 Orange	50 g Zucker
1 Zimtstange	2 Sternanis	½ Vanilleschote
80 g Butter	10 Spekulatiuskekse	Mehl, Salz

Für das Mangoragout:

2 Thaimangos	1 Limette	1-2 EL Ahornsirup
2 cl weißer Rum	1 Bund Minze	Blattgold

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Zunächst die Kartoffeln gründlich waschen. Meersalz auf ein Backblech geben, die Kartoffeln darauf legen und im vorgeheizten Backofen eine Stunde garen. Anschließend halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in eine Kartoffelpresse legen, durchpressen und die Schale entfernen. Mit den restlichen Kartoffeln ebenso verfahren. Die Kartoffeln mit Eigelben, Mehl, Grieß und einem halben Teelöffel Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in 8 gleichmäßige Stücke schneiden. Jedes Teigstück mit etwas Mehl zu einem runden Fladen formen, eine Praline hinein geben und den Teig vorsichtig um die Praline ziehen und zu einem Knödel formen. Danach die Schale der Orange und Zitrone abreiben. Reichlich Wasser mit Zucker, Zitronen- und Orangenschale, Zimt, Sternanis und Vanilleschote in einem Topf aufkochen und die Knödel darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Dabei öfter wenden. Spekulatius in einer Küchenmaschine fein zermahlen. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Spekulatiusbrösel darin anrösten. Die fertigen Knödel gut abtropfen lassen und darin wenden. Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Mangofruchtfleisch würfeln und die Limette auspressen. In einer Schüssel die Mango mit Limettensaft, Ahornsirup und weißen Rum marinieren. Minze abrausen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Blätter fein schneiden und unter das Mangoragout mischen. Zum Anrichten die Knödel mit dem Mangoragout auf Tellern verteilen und das Blattgold über die Knödel geben.

Johann Lafer am 20. Dezember 2014

Quark-Klößchen mit Spekulatius-Brösel und Zimt-Sabayon

Für vier Portionen

Für die Klößchen:

200 g Magerquark	25 g weiche Butter	1 Orange
150 g Zucker	2 Eier	45 g Weißbrot
1 Vanilleschote		

Für die Brösel:

50 g Butter	25 g Zucker	50 g Spekulatius
25 g Semmelbrösel		

Für die Zabaione:

2 Eier	20 g Zucker	80 ml Weißwein
1 TL Zimt		

Für die Garnitur:

Puderzucker

Den Quark in ein Tuch geben und am besten über Nacht in einem Sieb über eine Schüssel hängen, sodass die Flüssigkeit entweichen kann. Für die Quarkklößchen die Butter mit 50 Gramm Zucker schaumig rühren. Ein Ei trennen und das Eigelb zusammen mit dem zweiten Ei dazugeben und unterrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend den Quark und das Vanillemark unterheben. Das Weißbrot entrinden, fein würfeln und mit der Quarkmasse gründlich vermengen. Abgedeckt für 30 bis 40 Minuten in den Kühlschrank geben. Die Orange in Scheiben schneiden und zusammen mit eineinhalb Litern Wasser und dem restlichen Zucker zum kochen bringen. Aus der Quarkmasse gleichmäßig große Klößchen formen und in das Wasser geben. Für die Brösel den Spekulatius fein zerstoßen. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, den Zucker, den Spekulatius und die Semmelbrösel untermischen. Die Klößchen abtropfen lassen und in der Spekulatiusbutter wälzen. Für die Zabaione die Eier mit dem Zucker, dem Weißwein und dem Zimt in die Schüssel geben und über dem Wasserbad mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen. Die Quarkklößchen mit Spekulatiusbrösel und Zimtzabaione auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Johann Lafer am 19. Dezember 2014

Rhabarber-Consommé mit Erdbeer-Joghurt-Eis

Für vier Portionen

Für das Eis:

200 g Erdbeeren	50 ml Rhabarber Likör	50 g Akazienhonig
50 g Puderzucker	1 Blatt eingew. Gelatine	370 g griechischer Joghurt
130 ml Sahne		

Für die Consommé:

75 g Puderzucker	400 g Rhabarber	250 ml lieblicher Sekt
75 g Zucker	50 g Ingwer	

Für das Anrichten:

Erdbeeren	4-5 Minzeblätter
-----------	------------------

Für das Eis die Erdbeeren putzen, waschen und mit in einem Mixer fein pürieren. Den Likör zusammen mit dem Honig und dem Puderzucker leicht erhitzen und die Gelatine darin vollständig auflösen. Nun Erdbeerpüree, Gelatine, Joghurt und Sahne gründlich miteinander verrühren und in einer Eismaschine gefrieren. Inzwischen Rhabarber waschen und klein würfeln, den Ingwer in Scheiben schneiden. Den Rhabarber und Ingwer mit Sekt und Zucker in einen Topf geben, einmal aufkochen, dann bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Ein Drittel des Rhabarbers als Einlage herausnehmen und beiseite stellen. Die Consommé durch ein feines Tuch pressen, reservierte Rhabarberstücken hineingeben und in dem heißen Sud vier Minuten ziehen lassen. Dann in tiefe Teller verteilen. Je eine große Nocke Erdbeer-Joghurt-Eis darauf setzen und sofort servieren. Mit Minze und frischen Erdbeeren garnieren.

Johann Lafer am 31. Mai 2014

Rhabarber-Schokoladen-Crumble im Glas

Für vier Portionen

200 g Schokolade, 70%	150 g Zucker	150 g Butter
4 Eier	80 g Mehl	1 TL Backpulver
250 ml Weißwein	1 Zimtstange	1 Vanilleschote
50 g Zucker	1 TL Speisestärke	400 g Rhabarber
300 ml Sahne	30 g Vanillezucker	3 cl Schokolikör
100 g Zartbitterschokolade	Minze	

Den Ofen auf 160 C° vorheizen. Schokolade, Butter und Zucker in einer Schüssel zusammen über einem Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Eier nach und nach unter die Schokomasse rühren. Mehl und Backpulver untermischen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech, circa 30 x 40 cm, verteilen und etwa 20 bis 30 Minuten backen. Anschließend den Brownie auskühlen lassen und in kleine Stücke brechen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Zucker karamellisieren, die Gewürze und den Weißwein zugeben und das Ganze aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Saft damit binden. Den Rhabarber putzen, waschen und in Würfel schneiden. Anschließend in den Sud geben und zwei bis drei Minuten darin garen. Das Ragout etwas abkühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Zum Anrichten einen Teil der Browniestücke in Gläser verteilen, mit Schokolikör tränken, den Rhabarberkompott darauf geben und einen Teil der Sahne auf dem Rhabarber verteilen. Erneut Brownie, Rhabarber und Sahne in die Gläser schichten. Zuletzt Zartbitterschokolade darüber raspeln und mit Minze garniert servieren.

Johann Lafer am 22. Juni 2013

Safran-Buchteln mit Mango-Kompott und Ananas-Sorbet

Für vier Portionen

Für die Buchteln:

400 g Mehl	10 bis 15 Safranfäden	100 ml Milch
20 g Hefe	2 Eigelbe	2 Eier
50 g Zucker	1 Prise Salz	1 Orange (unbehandelt)
60 g Butter, zimmerwarm	Mehl, Butter	

Für das Sorbet:

500 ml Ananaspüree	2 Blatt Gelatine	2 cl Limoncello
50 g Zucker	Für das Kompott	2 Mangos
1 Zitrone	1 Orange	50 g Zucker
1/2 Vanilleschote	Puderzucker	

Für die Buchteln das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Milch mit den Safranfäden lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Hefemilch in die Mitte des Mehls gießen und alles zu einem dicken Brei verrühren. 20 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Eigelbe, Eier, Zucker, Salz, fein abgeriebene Schale der Orange und zimmerwarme Butter zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig dünn mit Mehl bestreuen, erneut abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten aufgehen lassen. Eine Auflaufform (circa 20x30 Zentimeter) mit Butter ausfetten. Den Teig in zwölf Portionen teilen und zu Kugeln formen. In flüssiger Butter wenden und in die Auflaufform setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- /Unterhitze 25 bis 30 Minuten backen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Das Ananaspüree mit dem Limoncello und dem Zucker verrühren. Gelatine in zwei bis drei Esslöffeln erwärmtem Ananaspüree auflösen und unter das restliche Püree mischen. In einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Würfel schneiden. Mit dem Saft einer Zitrone marinieren. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Mango mit Orangensaft, Zucker und Vanillemark vermischen. Die Buchteln aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Mangokompott und Ananassorbet servieren.

Johann Lafer am 23. März 2013

Schokoladen-Cannelloni mit Zwetschgen und Tannenhonig-Eis

Für vier Portionen

Für die Schokoladen-Cannelloni:

80 g Bitterschokolade 1 Dokumentenhülle

Für die Schokoladenmousse:

125 g Bitterschokolade 2 Eigelbe 2 cl Wasser

15 g Zucker 300 g halb steife Sahne

Für die Hippen:

100 g Marzipanrohmasse 1 EL Mehl 50 ml Milch

1 Eiweiß, Größe S 20 g Zucker

Für das Tannenhonig-Eis:

100 ml Milch 150 g Tannenhonig 1 Blatt eingeweichte Gelatine

300 g griechischer Joghurt 150 ml Sahne

Für die Gewürz-Zwetschgen:

30 g Zucker 250 ml Rotwein 1 Zimtstange

2 Sternanis $\frac{1}{2}$ Vanilleschote 1 TL Kardamom Kapseln

500 g Zwetschgen 1 EL Speisestärke 4 Zweige Minze

12 Himbeeren

Die Schokolade in kleine Stücke schneiden und in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend mit Hilfe eines Temperaturstaabs unter ständigem Rühren auf 26 bis 28 Grad herunter kühlen. Die Dokumentenhülle in acht mal sieben Zentimeter große Rechtecke schneiden, die temperierte Schokolade hauchdünn aufstreichen und zu einem Zylinder aufrollen; die Röllchen im Kühlschrank fest werden lassen. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Eigelb mit Zucker, Wasser über einem Wasserbad bis 82 bis 85 Grad dickschaumig aufschlagen. (Dies testen Sie am besten mit einem Bratenthermometer.) Anschließend die Schokolade hinein laufen lassen. Gründlich verrühren und auf Zimmertemperatur herunter kühlen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und die Mousse in einen Spritzbeutel füllen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mixen bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen eventuell durch ein Sieb streichen, falls kleine Klümpchen im Teig sind. Anschließend den Teig auf einer Backmatte (Silikon) mit Hilfe einer Palette dünn tropfenförmig austreichen(oder mit einer entsprechenden Schablone) und im Backofen bei 180 Grad Umluft circa fünf bis sechs Minuten goldgelb backen. Die Hippen noch heiß von der Backmatte lösen. So fortfahren bis acht Hippenblätter entstanden sind. Die Milch zusammen mit Honig aufkochen und die Gelatine darin vollständig auflösen. Den Joghurt unter die Milch- Honig Basis rühren. Zum Schluss ebenfalls die Sahne gründlich verrühren und in der Eismaschine gefrieren. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Die Gewürze zugeben und abgedeckt circa 15 Minuten leise köcheln lassen. Danach den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen und erneut aufkochen. Die Zwetschgen zugeben und fünf bis sechs Minuten darin garen. Anschließend mit wenig angerührter Stärke binden. Zum Anrichten die Mousse mit Hilfe des Spritzbeutels in die Schokoladenröllchen füllen. Jeweils drei Tupfen der Mousse der Länge nach auf die Cannelloni spritzen und die Himbeeren darauf setzen. An die Ränder der Röllchen die Hippenblätter anlehnen. Das Eis mit Hilfe eines Löffels zu Nocken formen, auf den Teller geben und mit frischer Minze und Gewürz- Zwetschgen vollenden.

Johann Lafer am 26. Oktober 2013

Schokoladen-Whisky-Panna-cotta mit Johannisbeer-Sorbet

Für vier Portionen

Für das Sorbet:

600 g Johannisbeeren	200 g Zucker	1 Zitrone
50 g Honig	100 ml Johannisbeerlikör	

Für die Panna-cotta:

400 ml Sahne	1 Vanilleschote	2-3 EL Zucker
3 Blatt Gelatine	2 cl Whisky	50 g Zartbitter-Schokolade

Für die Hippen:

50 g Pistazien, fein gemahlen	50 g Puderzucker	2 Eiweiße
50 g Mehl	50 g Butter, flüssig	2 EL Pistazienkerne, gehackt
weiße Schokolade	Minze	

Für das Sorbet die Zitrone auspressen. Die Johannisbeeren mit dem Zucker und Zitronensaft aufkochen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Honig und Johannisbeerlikör verfeinern und in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Anschließend die Sahne mit Vanillemark und Zucker etwa fünf Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Inzwischen die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Danach die Gelatine ausdrücken und in der heißen Vanille-Sahne auflösen. Die Schokolade klein hacken und nach und nach unterrühren. Mit Whisky verfeinern. Die Mischung in vier kalt ausgespülte Portionsförmchen füllen und für drei Stunden kalt stellen. Aus Pistazien, Puderzucker, Eiweißen, Mehl und Butter einen dickflüssigen Teig anrühren. Ein Backblech mit einer Silikon-Backmatte auslegen und den Teig dünn in der gewünschten Form aufstreichen. Mit einigen gehackten Pistazienkernen bestreuen. Im Backofen bei 180 Grad etwa vier bis fünf Minuten unter Aufsicht backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Zum Anrichten die Panna Cotta mit weißen Schokoraspeln bestreuen, eine Hippe in das Glas legen und eine Kugel Sorbet darauf geben. Mit Minze garnieren.

Johann Lafer am 25. Mai 2013

Süße Kartoffel-Klößchen mit Macadamianuss-Schmelze

Für vier Portionen

Für die Kartoffelklößchen:

500 g mehliges Kartoffeln	100 g grobes Meersalz	45 g Speisestärke
10 g Puderzucker	1 Eigelb (Größe M)	1 Ltr. Wasser
200 g Zucker		

Für die Macadamianuss-Schmelze:

100 g Macadamianüsse	30 g Zucker	20 ml Pernod
75 g Butter	25 g Semmelbrösel	

Für die Kumquats:

200 g Kumquats	50 g Zucker	200 ml Weißwein
1 EL angerührte Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für das Anrichten:

Puderzucker	50 g geschlagene Sahne	2 EL Eierlikör
-------------	------------------------	----------------

Die Kartoffeln waschen und gründlich trockentupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und die Kartoffeln darauf legen. Im Backofen nun bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für circa eine Stunde garen. Die fertig gegarten Kartoffeln quer halbieren und mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken. Somit bleibt die Schale in der Presse. Nun den Kartoffelschnee mit Stärke, Puderzucker und dem Eigelb vermengen und mit wenig Salz würzen. Danach aus der Kartoffelmasse circa zwölf kleine gleichgroße Kugeln formen. Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und die Klößchen darin für circa drei bis vier Minuten kochen lassen, danach weitere vier bis fünf Minuten mit reduzierter Hitze ziehen lassen. Die Nüsse ohne Fett im Backofen bei 180 Grad vier bis fünf Minuten auf Sicht rösten. Danach leicht auskühlen lassen und fein zermahlen. Die Butter in der Pfanne schmelzen und die Brösel sowie den Zucker und die Nüsse zugeben. Anschließend die Knödel darin wälzen. Die Kumquats in kochendem Wasser ein bis zwei Minuten blanchieren und danach in eiskaltem Wasser herunter kühlen. So lösen sich die Bitterstoffe aus der Schale. Anschließend die Früchte vierteln, dabei mögliche Kerne aussparen. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Die Kumquats zugeben, darin aufkochen und für zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Danach mit wenig angerührter Stärke binden. Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Kumquats mit Zimt und Vanillemark verfeinern. Das Kumquatsragout mittig auf die Teller platzieren und jeweils drei kleine Knödel darauf setzen. Die Sahne zusammen mit dem Eierlikör vermengen und über die Knödel geben. Mit Reichlich Schmelze und etwas Puderzucker vollenden.

Johann Lafer am 01. Februar 2014

Tonkabohnen mit Rhabarber und Tonkabohnen-Sabayon

Für vier Portionen

Für die Knödel:

200 g Quark (Magerstufe)	50 g weiche Butter	25 g Zucker
1 Ei, Klasse M	1 Eigelb (Klasse M)	1 Vanilleschote
1 Msp. Zimtpulver	125 g Weißbrot	50 g Semmelbrösel
1 unbehandelte Orange	100 g Zucker	1,5 l Wasser
Puderzucker		

Für den Rhabarber:

500 g roten Rhabarber	50 g Puderzucker	100 g TK Himbeeren
100 ml Rosé-Sekt	angerührte Speisestärke	

Für die Sabayon:

1 Msp. geriebene Tonkabohne	2 Eigelbe (Klasse M)	35 g Zucker
150 ml Weißwein		

Für das Anrichten:

4 Zweige Minze

Für die Knödel den Quark in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Er sollte möglichst trocken sein. 25 Gramm Butter zusammen mit 25 Gramm Zucker schaumig rühren. Ei und das Eigelb dazugeben und unterrühren. Dann den Quark sowie Zimtpulver und das Mark der Vanilleschote unterheben. Weißbrot entrinden, fein würfeln und mit der Quarkmasse gründlich vermischen. Abgedeckt für circa 40 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Die Orangen in Scheiben schneiden und zusammen mit Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Nun aus der Quarkmasse gleichmäßig große Knödel formen. Restliche Butter aufschäumen lassen, Semmelbrösel untermischen. Knödel abtropfen lassen, in der Bröselbutter wälzen und mit Puderzucker bestäuben. Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und mit Hilfe eines Küchenmessers die Fäden an der Innenseite des Rhabarbers abziehen. Danach der Länge nach halbieren und in circa fünf Millimeter große Würfel schneiden. Den Rhabarber auf ein Backblech geben und mit Puderzucker bestäuben. Die Himbeeren dazugeben und mit Sekt aufgießen. Im Ofen bei 120 Grad Ober-/Unterhitze circa 15 Minuten weich garen. Anschließend den Rhabarber auf ein Sieb geben, den Sud aufkochen, mit wenig Speisestärke binden und die Würfel wieder in den Sud geben. Für die Sabayon die Tonkabohne zusammen mit den Eigelben, Zucker und Weißwein in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Den Rhabarber in vier vorgewärmte Teller verteilen und die Knödel darauf setzen. Mit Sabayon und Minze vollenden.

Johann Lafer am 26. April 2014

Vanille-Eis-Parfait mit Haselnuss-Krokant-Blättern

Für vier Portionen

Für das Parfait:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	3 Eier (Klasse M)	50 g Puderzucker
25 g Zucker	250 ml Sahne	Prise Salz

Frischhaltefolie

Für die Haselnussblätter:

25 g Butter	25 g Nuss-Nougat	50 g Puderzucker
50 g Mehl	1 Eiweiß	

Für den Apfel:

2 grüne Äpfel	2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Tahiti Vanilleschote
50 ml Apfel-Cidre	Zum Anrichten:	2 Zweige Minze
50 ml Cassissauce		

Für das Parfait die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Eier trennen. Das Eiweiß kalt stellen. Eigelbe mit Puderzucker, Vanillemark und einem Esslöffel heißem Wasser in einer großen Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. (82 bis 85 Grad) Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und in eine mit Eiswasser gefüllte Schüssel stellen. Die Masse mit dem Schneebesen schlagen, bis sie ganz abgekühlt ist und eine cremige Konsistenz hat. Die Sahne halbsteif schlagen und mit einem Schneebesen oder Teigschaber unter die kalte Eimasse heben. Das Eiweiß mit Hilfe einer Küchenmaschine aufschlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee unter die erkaltete Eiermasse heben. Eine Terrinen Form (500 Milliliter Inhalt) mit etwas Wasser einstreichen, damit sich die Folie gut in der Form verteilt. Die Form so mit Frischhaltefolie auslegen, dass die Folie ein ganzes Stück über den Rand überlappt. Die Masse einfüllen, glattstreichen und mindestens zwei bis drei Stunden gefrieren. Zum Stürzen die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Das Parfait mit der Folie aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Für die Haselnussblätter die Butter mit Nougat schmelzen. Puderzucker mit Mehl zur flüssigen Butter-Mischung in eine Schüssel sieben. Alles zusammen mit dem Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig gleichmäßig mit Hilfe einer Gabel möglichst dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im heißen Ofen in etwa sechs Minuten knusprig backen. Die Blätter aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen und in Stücke brechen. Die Äpfel waschen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in feine Streifen schneiden. Den Honig in der Pfanne erhitzen und das Mark hinein geben. Die Apfelstreifen kurz und heiß durch ziehen und mit Cidre ablöschen. Der Apfel sollte noch Biss haben. Zum Servieren, das Parfait in Stücke schneiden und auf den Teller legen. Mit Cassissauce garnieren. Marinierten Apfel darauf legen, und mit Haselnussblättern und Minze garnieren.

Johann Lafer am 12. April 2014

Zitrus-Tarte mit Vanille-Gewürz-Eis

Für 22-cm-Tarteform:

Für die Tarte:	100 g Butter, kalt	200 g Mehl
Salz, ein Ei (Kl. M)	50 g Puderzucker	5 Orangen
2 Grapefruits	2 Blutorange	1 Zitrone
1 Limette	350 ml Orangensaft	20 g Vanillepuddingpulver
100 g Puderzucker	150 g Sahnejoghurt, griechisch	50 g Gelierzucker
Butter, weich	Hülsenfrüchte, Mehl	
Für das Eis:	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
2 Nelken	2 Sternanis	2 Kardamomkapseln
250 ml Milch	250 ml Schlagsahne	100 g Zucker
4 Eier (Kl. M)		

Für die Tarte das Mehl und den Puderzucker in eine große Schüssel sieben. Das Ei trennen. Anschließend Salz, Eigelb und Butter in Würfeln zum Mehl hinzufügen. Zwei bis drei Esslöffel kaltes Wasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts (oder der Küchenmaschine) vermischen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Tarteform mit Butter einfetten. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa drei Millimeter dick und etwa drei Zentimeter breiter als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen, die Ränder gut andrücken und überstehenden Teig abschneiden. Anschließend den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Backpapier auf den Teig legen und die Hülsenfrüchte auf dem Backpapier verteilen. Die Tarte im heißen Backofen etwa zehn Minuten vorbacken, danach Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere zehn Minuten backen. Danach abkühlen lassen. Inzwischen jeweils zwei Orangen, Grapefruits und Blutorange sowie die Zitrone und Limette so schälen, dass die gesamte weiße Schale mit entfernt wird. Die Filets ausschneiden. Die restlichen Orangen auspressen (benötigt werden 350 Milliliter). 250 Milliliter Orangensaft mit Puddingpulver und Puderzucker verrühren. Die Mischung in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, dann etwa eine Minute kochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel füllen, den Joghurt hinzufügen und unterrühren. Die Crème auf den abgekühlten Boden gießen und gleichmäßig verteilen. Die Tarte etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Zitrusfilets dicht nebeneinander auf die abgekühlte Crème legen. Den restlichen Orangensaft mit Gelierzucker in einen Topf geben. Die Mischung unter Rühren etwa vier Minuten sprudelnd kochen lassen, dann heiß mit einem Löffel gleichmäßig über die Orangenfilets träufeln. Die Tarte etwa eine Stunde kalt stellen. Für das Eis die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch, Sahne, Zucker, Vanillemark und Gewürze aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen. Zwei Eier trennen. Zwei ganze Eier und zwei Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren durch ein Sieb zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75 bis 80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Tarte in Stücke schneiden und jeweils mit einer Kugel Eis servieren.

Johann Lafer am 09. Februar 2013

Zwetschgen-Crêpe-Röllchen mit Gewürztraminer Sabayon

Für vier Portionen

Für den Crêpe:

100 g Mehl	25 g gemahlene Mandeln	250 ml Milch
2 Eier	1 TL Zucker	2 cl Amaretto
25 g flüssige Butter	Butterschmalz	

Für die Zwetschgen:

50 g Zucker	250 ml Rotwein	1 Zimtstange
2 Sternanis	$\frac{1}{2}$ Tahiti Vanillestange	500 g Zwetschgen
1 EL Speisestärke		

Für die Sabayon:

$\frac{1}{2}$ TL Zimt	2 Eigelbe	40 g Zucker
90 ml Gewürztraminer		

Für die Garnitur:

Puderzucker	Minze
-------------	-------

Für den Crêpe:

Mehl, Mandeln, Milch, Eier, Zucker und Amaretto zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt die flüssige Butter unterrühren. Eine flache beschichtete Pfanne mit Butterschmalz auspinseln, Teig hineingeben, Pfanne so schwenken, dass sich der Teig gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilt. Goldgelb backen, Crêpe wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls goldgelb backen. So fortfahren, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Crêpes im 50 Grad heißen Backofen warm halten.

Für die Zwetschgen:

den Zucker hell karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Die Gewürze zugeben und abgedeckt circa 15 Minuten köcheln lassen. Danach den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen, erneut aufkochen. Die Zwetschgen vierteln, zugeben und fünf bis sechs Minuten darin garen, bis sie leicht zusammenfallen. Anschließend mit Stärke binden. Für die Sabayon das Zimtpulver zusammen mit dem Eigelb, Zucker, Weißwein über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren die Zwetschgen auf die Crêpe verteilen und einrollen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Sabayon sowie Minze vollenden.

Johann Lafer am 30. August 2014

Zwetschgen-Piroggen, Zimteis, weiße Schokoladen-Soße

Für vier Portionen

Für das Eis:

500 ml Milch	150 g Zucker	4 Zimtstangen
500 ml Schlagsahne	4 Eier	4 Eigelb

Für die Piroggen:

400 g Mehl	21 g Hefe (1/2 Würfel)	200 ml Milch
1 TL Zucker	50 g Butter	1 Ei
4 EL Pflaumenmus	1 Eigelb	1 EL Sahne
200 ml Sahne	Salz	

Für die Soße:

200 g Weiße Schokolade	2 cl Orangenlikör
------------------------	-------------------

Milch, Zucker, Zimtstangen und Schlagsahne in einem Topf aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen und die Zimtstangen entfernen. Eier und Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75-80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen, durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und darin auflösen. 1/3 vom Mehl und den Zucker zufügen und zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl in eine Kneteschüssel geben. Weiche Butter, Ei und eine Prise Salz zugeben. Den aufgegangenen Vorteig zufügen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine (oder dem Knethaken des Handmixers) zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig etwa 5 mm dick auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ausrollen. Runde Teigfladen (etwa 10 cm Ø) ausstechen. Eigelb mit 1 EL Sahne verquirlen. In die Mitte jedes Fladens einen Teelöffel Pflaumenmus geben, Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen und den Teig halbkreisförmig zusammenklappen. Rand mit einer Gabel festdrücken. Piroggen nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Piroggen mit dem Ei einpinseln und im Ofen in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Für die Schokoladensauce die Sahne aufkochen und die gehackte Schokolade darin schmelzen. Mit Orangenlikör verfeinern. Zum Anrichten die Piroggen auf Teller geben, mit der Sauce beträufeln und je eine Kugel Eis dazu servieren.

Johann Lafer am 11. Oktober 2014

Fisch

Bouillabaisse von heimischen Fischen mit Crostini

Für vier Portionen

Für die Bouillabaisse:

8 kleine festk. Kartoffeln	600 g Fischfilets mit Haut	½ Stange Lauch
150 g Karotten	150 g Sellerie	150 g Fenchel
1 Lila Zwiebel	1-2 Knoblauchzehen	15 g Meerrettich
2-3 EL Olivenöl	1/2 TL Safranfäden	100 ml Weißwein
500 ml Fischfond	Salz, Cayennepfeffer	

Für die Garnitur:

Dill

Für die Mayonnaise:

6 Knoblauchzehen	1 Ei (Klasse M)	1 TL Senf
1 unbehandelte Limette	100 ml Pflanzenöl	100 ml Olivenöl
Cayennepfeffer	50 g Schnittlauch	

Für die Crostini:

2 Knoblauchzehen	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
½ Baguette		

Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser weich garen. Inzwischen Fische abrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Lauch halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Fenchel ebenso schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Karotten und Sellerie schälen, zuerst in dünne Scheiben dann in Streifen schneiden. Gemüse zusammen mit Knoblauch in heißem Öl zwei bis drei Minuten in einen breiten flachen Topf andünsten, dabei mit Safran bestreuen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen, Fischfond dazu gießen. Fischstücke und gekochte Kartoffeln zum Gemüse in den leicht köchelnden Sud legen und darin zugedeckt circa acht Minuten garen. Meerrettich schälen und darüber reiben. Suppe abschmecken. Gemüse, Fisch in tiefe Teller verteilen, Suppe darüber schöpfen und mit Dill bestreuen servieren Für die Mayonnaise den Knoblauch schälen, fein schneiden und zusammen mit Senf, Ei, mit dem ausgepressten Saft und Abrieb der Limette in einen hohen Mixbecher geben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Mixstab hinein stellen und das Öl zugeben. Anschließend mit höchster Geschwindigkeitsstufe das Öl emulgieren lassen. Schnittlauch zugeben. Für die Crostini Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Brotscheiben nebeneinander auf einem Backblech verteilen und mit 50 Milliliter Olivenöl beträufeln, mit Knoblauch bestreuen. Im Backofen sechs bis acht Minuten goldbraun bei 180 Grad rösten. Mayonnaise auf die Crostini geben und die Fischsuppe in tiefen Teller servieren.

Johann Lafer am 16. August 2014

Dorade mit Oliven-Tapenade, Paprika-Chili, Spitzkohl

Für vier Portionen

Für die Dorade:

1 EL Butterschmalz	4 Doradenfilets	Salz, Pfeffer
2 Thymianzweige	2 Knoblauchzehen	Butter, Zitrone

Für die Oliventapenade:

50 g grüne Oliven	50 g schwarze Oliven	50 g getrocknete Tomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Blatt Petersilie	Salz, Pfeffer	

Für den Spitzkohl:

1 Schalotte	1 rote Chilischote	1 rote Paprika
6 - 8 Spitzkohlblätter	1 TL Akazienhonig	150 ml Geflügelfond
25 g Butter	1 Msp. Paprika Edelsüß	4 Zweige Blatt Petersilie

Für das Kartoffelsoufflé:

200 g mehligk. Kartoffeln	50 g grobes Meersalz	100 g passierte Tomaten
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Eier	Zucker, Salz, Chili	Butter, Brösel
4 Zweige Blatt Petersilie		

Die Filets schräg mittig halbieren, mit Salz würzen und im Butterschmalz zusammen mit Thymian und Knoblauch in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite circa drei Minuten knusprig braten. Danach den Fisch wenden, die Hitze wegnehmen, in der Butter nachziehen lassen und mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Für die Tapenade, Oliven in Ecken schneiden, Tomaten würfeln, Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Blatt Petersilie von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Spitzkohl die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Chili halbieren, entkernen und würfeln. Die Paprika vierteln, entkernen und schälen. Danach ebenso würfeln. Den Spitzkohl der Länge nach halbieren und in Streifen schneiden. Die Petersilie von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Danach in der Pfanne zusammen mit den Schalotten, Chili und in der Butter anbraten. Mit Geflügelfond ablöschen, Honig zugeben und die Paprika unterrühren. Das Gemüse mit Salz und Paprikapulver kräftig würzen und mit fein geschnittener Blatt Petersilie vollenden. Die Kartoffeln waschen und trocken tupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, die Kartoffeln darauf legen und im Backofen bei 200 Grad, Ober-/Unterhitze circa eine Stunde garen. In der Zwischenzeit die Förmchen mit Butter einpinseln und mit Brösel austreuen. Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Thymian und Rosmarin von den Stielen zupfen und fein schneiden. Passierte Tomaten, Knoblauch und die Hälfte der Kräuter vermengen und mit Salz, Zucker und Chili abschmecken. Anschließend in die vorbereiteten Förmchen füllen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen. Danach die Kartoffeln halbieren, mit der Schnittseite in die Kartoffelpresse legen und durchdrücken. Somit bleibt die Schale in der Presse. Danach die Schale entfernen. Fortfahren, bis die Kartoffeln aufgebraucht sind. Kartoffeln mit Eigelb und restlichen Kräutern vermengen und abschmecken. Das Eiweiß behutsam unterheben und die Soufflémasse ebenso in die Förmchen füllen. Danach in ein Wasserbad stellen und im Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze zehn bis zwölf Minuten backen. Zum Servieren den Spitzkohl platzieren, den Fisch auf die Tapenade setzen. Das Soufflé aus der Form stürzen und mit Blatt Petersilie vollenden.

Johann Lafer am 05. Juli 2014

Edelfisch-Filet-Taschen auf Kohlrabi-Sojabohnen-Ragout

Für vier Portionen

Für den Fisch:

400 g Fischfilet ½ Zitrone 4 Frühlingsrollenblätter
1 Eiweiß

Für das Ragout:

2 Kohlrabi 200 g Sojabohnen 2 Schalotten
1 Knoblauchzehe 1 EL Zucker 150 ml Weißwein, trocken
200 ml Fischfond 150 ml Sahne 50 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer

Das Fischfilet abbrausen, trocken tupfen und klein würfeln. Die Fischwürfel mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und gründlich mischen. Jeweils etwas von dem marinierten Fisch in die Mitte eines Frühlingsrollenblattes geben. Den Teig rundum dünn mit Eiweiß einpinseln, die Seiten links und rechts einschlagen, dann straff aufrollen. Auf die gleiche Weise drei weitere Rollen herstellen. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen. Die Kohlrabi putzen, schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Sojabohnenkerne aus den Schoten lösen, die äußere weiße Schale entfernen und die Kerne zwei bis drei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Kohlrabi, Schalotten und Knoblauch in heißem Olivenöl ohne Farbe anbraten, dabei mit Zucker bestreuen und diesen schmelzen lassen. Im Anschluss mit Weißwein ablöschen und fast völlig einkochen lassen. Mit Gemüsefond aufgießen, einmal aufkochen, dann mit der Sahne auffüllen. Den Kohlrabi darin weich garen, dabei die Flüssigkeit etwa um die Hälfte einkochen lassen. Nun die Sojabohnen zugeben und in dem Ragout erwärmen. Die Fischrollen in heißem Butterschmalz in einer großen Pfanne rundum goldbraun und knusprig ausbacken, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Sauce auf Tellern verteilen. Die Röllchen halbieren und auf dem Kohlrabigemüse anrichten.

Johann Lafer am 10. August 2013

Fisch-Geschnetzeltes Stroganow

Für vier Portionen

Für das Geschnetzelte:

250 g frische Bandnudeln	700 g Forellenfilet	2-3 Schalotten
200 g weiße Champignons	1 Salatgurke	150 g Rote Bete
2-3 Zweige Dill	50 g Butter	4 EL Olivenöl
75 ml Noilly Prat	250 ml Fischfond	150 g Crème-fraîche
1 EL körniger Senf	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

Shiso-Kresse

In einem Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen, Bandnudeln zugeben und al dente garen. Anschließend abgießen. Schalotten schälen und fein würfeln. Champignons putzen, danach je nach Größe in dicke Scheiben schneiden oder vierteln. Gurke schälen, der Länge nach Vierteln, Kerngehäuse wegschneiden. Gurken-Viertel in etwa 3 cm lange Balken schneiden. Dill abzupfen und hacken. Gurkenstifte in zerlassener Butter ca. 1 min. dünsten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackten Dill untermischen. Fischfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und halbieren. Die Hälfte vom Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Fisch hinein geben und in etwa 1 min. scharf anbraten. Fisch heraus nehmen und beiseite stellen. Dann die Pilze in die Pfanne geben und im restlichen Olivenöl kurz anschwitzen. Schalotten zugeben und mit anschwitzen. Diese Mischung auf dem Fischfilet verteilen. Gurken in der Pfanne im restlichen Öl anschwitzen, mit Noilly Prat ablöschen und mit Fond aufgießen. Dies um die Hälfte einkochen lassen. Crème-fraîche und Senf unter die reduzierte Soße rühren und sämig einkochen lassen. Dabei mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die vorgegarte Rote Bete klein würfeln und dazu geben und ebenfalls auf den Fisch geben. Gebratenes Fischfilet samt Gemüse auf einer Platte anrichten, die Bandnudeln dazu servieren. Nach Belieben mit Shiso-Kresse bestreuen servieren.

Johann Lafer am 01. November 2014

Forellen-Ravioli in Tomaten-Basilikum-Butter

Für vier Portionen

Für die Ravioli:

200 g frische Forellenfilets	200 g geräucherte Forellenfilets	1 Limette, unbehandelt
2 EL Pankobrösel	1 EL Mascarpone	20 Wan-Tan-Blätter
1 Eigelb	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Butter:

4 Tomaten	200 g Steinchampignons	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Basilikum	2 EL Olivenöl
50 g Butter	Muskatnuss	

Für die Füllung von den Forellenfilets die Haut abziehen und die Gräten entfernen. Die Filets fein würfeln. Die Schale der Limette fein abreiben und den Saft auspressen. Die Forellwürfel mit Limettensaft, -schale, Toastbrösel und Mascarpone in einer Schüssel verrühren. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wan-Tan-Blätter auslegen und je einen Teelöffel Füllung darauf verteilen. Die Ränder mit dem Eigelb bestreichen und zu Dreiecken zusammenschlagen, die Ränder gut andrücken. Nach Belieben mit einem Ausstecher zu Halbmonden ausstechen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin zwei bis drei Minuten bei leicht siedendem Wasser offen ziehen lassen. Dann abgießen und abtropfen lassen. Die Tomaten auf der runden Seite kreuzweise einritzen und den Blütenansatz entfernen, in kochendem Wasser überbrühen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Hiernach die Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Die Steinchampignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steinchampignons darin anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben, ebenfalls kurz anschwitzen. Die Tomatenviertel und den Basilikum dazugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butter in die Pfanne geben und schmelzen. Die Ravioli in die Pfanne geben und unterschwenken. Auf einer großen Platte anrichten und mit dem Basilikum bestreuen.

Johann Lafer am 11. Mai 2013

Gefüllte Dorade mit Zitrus-Risotto

Für zwei Personen

2 kleine Doraden (à 350 g)	120 g Risottoreis	1 Scheibe Toastbrot
2 Schalotte	2 Knoblauchzehe	4 getrocknete Öl-Tomaten
1 EL schwarze Olivenpaste	1 Zitrone	1 Limette
1 Ei	1 Stange Zitronengras	20 g Ingwer
0,5 Bund Schnittlauch	40 g Parmesan	400 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl	80 ml trockener Weißwein	40 g Butter
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Doraden waschen und trocken tupfen. Den Kopf abtrennen, die Filets von der Mittelgräte lösen, dabei an der Schwanzflosse zusammen lassen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und in einem Esslöffel heißen Olivenöl anbraten. Die Toastbrotwürfel zugeben und goldbraun rösten. Die eingelegten Tomaten abtropfen lassen, klein würfeln und mit der Olivenpaste unter das Brot mischen. Mit etwas Zitronensaft und -abrieb würzen und mit dem Eigelb unter die Brotmischung rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Mischung zwischen die Doradenfilets füllen und diese mit Küchengarn umwickeln. Die Fische mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und von beiden Seiten in einer heißen Pfanne anbraten. Anschließend im Backofen 15 Minuten garen. Das Zitronengras, den Ingwer und die Limette klein schneiden und in dem Gemüsefond aufkochen. Die restliche Schalotten und den restlichen Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach den heißen Fond durch ein Sieb dazugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Butter und frisch geriebenen Parmesan zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, zuletzt unter den Risotto mischen. Die gefüllte Dorade auf einem Teller anrichten und das Zitrus-Risotto dazugeben.

Johann Lafer am 19. April 2013

Geräucherte Maischollen-Röllchen, Rübchen, Risotto

Für vier Portionen

Für die Maischollenröllchen:

1/2 TL brauner Rohrzucker	1 unbehandelten Orange	1 TL Rosa Pfeffer
1 Bund Dill	25 ml Olivenöl	8 Schollenfilets
Salz	4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
2 EL Kräuter-der-Provence		

Für die Rübchen:

1/2 Bund Radischen	100 g Mairübchen	100 g Teltower Rübchen
1/2 Bund Blattpetersilie	25 g Butter	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

500 ml heißen Geflügelfond	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl	150 g Risottoreis	50ml Weißwein
4 Stangen Frühlingslauch	Salz, Pfeffer	25 g geriebenen Parmesan
25 g kalte Butter		

Für das Anrichten:

1 Schale Gartenkresse

Für die Röllchen, Salz zusammen mit Rohrzucker, Orangenabrieb, Rosa Pfeffer im Mörser sehr fein zerstoßen. Den Dill von den Stielen zupfen, fein schneiden und ebenso zur Gewürzmischung geben. Die Schollenfilets mit der Gewürzmischung dünn bestreuen, rosenförmig aufrollen und mit jeweils einem Zahnstocher fixieren. Den Gareinsatz mit Olivenöl einstreichen und die Röllchen darauf stellen. Die getrockneten, sowie die frischen Kräuter in den Topf geben, den Gareinsatz darüber stellen und mit dem Deckel verschließen. Den Fisch auf höchster Stufe räuchern. Sobald Sie eine dichte Rauchentwicklung sehen, Hitze wegnehmen und die Röllchen 12 bis 15 Minuten fertig räuchern. Die Radischen putzen und vierteln. Mairübchen putzen, schälen und je nach Größe in kleine Ecken schneiden. Die Teltower Rübchen putzen und halbieren. Blattpetersilie von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die Butter leicht erhitzen und sämtlich Rübchen darin drei bis fünf Minuten andünsten und mit Salz, Pfeffer würzen. Zum Schluss die Blattpetersilie zugeben.

Für das Risotto Schalotten, Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und Schalotten, Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein dazugießen und einkochen lassen. Nun nach und nach mit heißem Fond aufgießen bis dieser vollständig aufgebraucht ist. Dieser Vorgang dauert ca. 20 Minuten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Den Frühlingslauch putzen, der Länge nach halbieren und schräg in Rauten schneiden. Zum Schluss Butter, geriebenen Parmesan zugeben und mit Frühlingslauch verfeinern. Zum Servieren das Risotto in tiefe Teller verteilen und das Gemüse darum legen. Jeweils zwei Röllchen auf setzen und mit Gartenkresse vollenden.

Johann Lafer am 10. Mai 2014

Hecht-Nockerln mit Blattspinat, Riesling-Schaum

Für vier Portionen

Für die Hechnockerl:

250 g Hechtfilet	125 ml kalte Sahne	50 g Nordseekrabben
1 unbehandelte Limette	½ Bund Schnittlauch	250 ml Fischfond
200 ml Wasser	4 Zweige Estragon	Salz, Pfeffer

Für den Rieslingschaum:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
25 g Butter	150 ml Riesling	200 ml heller Geflügelfond
100 ml Sahne	25 g Butter	Salz, Chili

Für die Tomaten:

12 Kirschtomaten	25 g Buchenholzspäne	1 unbehandelte Limette
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Spinat:

100 g junger Babyspinat	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
50 g Butter	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	4 Lachsforellenfilets, a 80 g
4 Garnelen	1 EL Pflanzenöl	50 g Butter

Für die Nockerl das Hechtfilet in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit der Sahne und ein wenig Salz in einer Küchenmaschine fein pürieren. Die Krabben fein würfeln. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Die Schale einer Limette fein abreiben, den Saft auspressen. Krabben, Schnittlauch und Limettensaft-Abrieb unter die Hechtmasse rühren und mit Salz sowie schwarzem Pfeffer würzen. Den Fischfond mit dem Wasser und dem Estragon aufkochen und ein bis zwei Minuten ziehen lassen. Die Fischfarce mit zwei Löffeln zu acht Nockerl formen und im Sud circa sechs bis acht Minuten ziehen lassen. Für den Rieslingschaum die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem hohen Topf schmelzen. Die Schalotten- und Knoblauchstreifen darin anschwitzen und den Thymian zugeben. Danach mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Das Ganze für circa 10 bis 15 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend die Sahne zugeben und mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Die Suppe weitere fünf Minuten köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb laufen lassen und erneut erhitzen. Nun die Butter zugeben und kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen. Für die Tomaten einen Dampfgarer mit Alufolie auslegen und die Späne darüber streuen. Die Schale einer Limette abreiben, den Saft auspressen. Die Tomaten mit Limettenschale, Limettensaft, Olivenöl und Pfeffer würzen und auf das Garblech legen. Das Garblech in den Topf stellen, mit dem Deckel verschließen und auf die höchste Stufe stellen. Wenn sich eine dichte Rauchentwicklung bildet, die Hitze komplett wegnehmen und für circa acht bis zehn Minuten räuchern. Anschließend den Deckel öffnen und die Tomaten mit ein wenig Salz würzen. Den Babyspinat trocken schleudern. Schalotten, Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und mit der Butter in einer Pfanne langsam glasig anschwitzen. Danach den Spinat zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken und leicht zusammenfallen lassen. Für das Filet und die Garnelen das Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und den Fisch mit der Hautseite sowie die Garnelen drei bis vier Minuten darin braten. Danach wenden, Butter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Hitze zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Zum Servieren den Spinat auf die Teller platzieren, die Tomaten drum herum setzen. Je zwei Nockerl, ein Lachsforellenfilet und eine Garnele auf den Spinat legen, mit Rieslingschaum vollenden.

Johann Lafer am 12. Oktober 2013

Heilbutt in Pancetta mit Safran-Kraut, Kartoffel-Creme

Für zwei Personen

400 g Heilbuttfilet	400 g mehligk. Kartoffeln	8 Scheiben Pancetta
300 g Weißkraut	2 Schalotten	10 Safranfäden
2 Pimentkörner	8 Pfefferkörner	2 Wacholderbeeren
1 Nelke	1 Lorbeerblatt	1 Zweige Thymian
2 Zweige Kerbel	0,5 Bund gemischte Kräuter	100 g Butter
50 ml Milch	150 ml Sahne	30 g Butterschmalz
50 ml Weißwein	50 ml Gemüsefond	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen, grob würfeln und in einem Dämpftopf über Wasserdampf weichgaren. 100 Gramm Butter, 50 Milliliter Milch und 50 Milliliter Sahne in einem breiten Topf erhitzen und mit Salz und Muskat würzen. Nun die fertig gegarten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Buttermischung drücken. Den Kartoffelschnee mit einem Schneebesen gründlich einrühren, bis eine Kartoffelcreme entsteht. Die gemischten Kräuter abrausen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen. Die Blätter fein hacken. Das Heilbuttfilet waschen, trocken tupfen und halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Kräutern wenden. Den Pancetta leicht überlappend auslegen und die Heilbuttfilets darin einwickeln. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Filets darin von allen Seiten anbraten. Anschließend die Filets im Backofen ziehen lassen. Den Weißkohl putzen, dafür die äußersten Blätter entfernen, den Kohl vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl fein raspeln. Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Den restlichen Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen. Das Weißkraut zugeben und anschwitzen. Mit dem Weißwein, der restlichen Sahne und dem Gemüsefond aufgießen. Die Pimentkörner, die Pfefferkörner, die Nelke, den Thymianzweig und die Wacholderbeeren in ein Gewürzsäckchen geben und zu dem Weißkohl geben. Die Safranfäden ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelcreme und das Kraut auf einem Teller anrichten, je ein Stück Heilbutt darauf legen und mit frischem Kerbel garnieren.

Johann Lafer am 08. Februar 2013

Heilbutt-Filet mit Honig-Chili-Glasur und Spargel

Für vier Portionen

Für das Heilbuttfilet:

1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	2 EL Honig
2 EL Sojasauce	1 Heilbuttfilet, 800 g	2 EL Olivenöl

Für den Spargel:

2 Bund weißer Spargel	1 Zitrone	2 Stiele Estragon
200 ml Weißwein	1 Schalotte, geschält	Salz, Zucker, Pfeffer

Für die Kartoffelbeilage:

500 g neue Kartoffeln	1 TL Salz	1 TL Kümmel
30 g Butter	1/2 Bund glatte Petersilie	

Knoblauch schälen und klein hacken. Chilischote halbieren, entkernen und klein hacken. Beides mit Honig und Sojasauce vermischen. In einem Topf sämig einkochen lassen. Heilbuttfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Marinade zugeben und den Fisch damit bestreichen. Auf ein Backblech geben, Marinade darauf geben und bei 120 Grad 10 bis 15 Minuten garen. Spargel schälen, die Enden zwei Zentimeter abschneiden. Spargelschalen, Zitronenscheiben, Estragon, Schalotten und Weißwein in einen großen Bräter mit Dämpfeinsatz geben. Etwa drei Zentimeter hoch mit Wasser auffüllen. Dämpfeinsatz hinein stellen und den Spargel hinein legen. Bei geschlossenem Deckel etwa 15 bis 20 Minuten (je nach Dicke der Spargelstangen) bissfest garen. Kartoffeln gründlich waschen und abbürsten. Knapp mit Wasser bedeckt, mit Salz und Kümmel, bei geschlossenem Deckel weich garen. Die Kartoffeln abgießen und halbieren. In einer Pfanne in der heißen Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen, Petersilie fein hacken und unterschwenken. Spargel und Kartoffeln auf Tellern anrichten, Heilbutt mit dem Sud darauf verteilen und servieren.

Johann Lafer am 01. Juni 2013

Heilbutt-Filet mit Kürbiskern-Butter, Rote-Bete-Risotto

Für vier Personen

für das Risotto	2 Knollen Rote Bete, frisch	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	200 ml Rote-Bete-Saft	500 ml Gemüsefond
50 g Parmesan	50 ml Olivenöl	250 g Risottoreis
150 ml Weißwein	50 g Butter, kalt	1 Stück Meerrettichwurzel
für den Fisch	4 Heilbuttfilets	2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 Knoblauchzehen
100 g Kürbiskerne	100 g Butter	3 EL Kürbiskernöl
50 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer	

Für das Risotto die Rote Bete waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Gemüsefond aufkochen. Den Parmesan auf der Haushaltsreibe fein reiben. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein und Rote-Bete-Saft dazugießen und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen. Nun 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. Beim letzten Angießen die Rote-Bete-Würfel zugeben und im Risotto weich garen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Butter in Würfeln untermischen. Zuletzt den Parmesan und den Meerrettich fein reiben und unterrühren, damit das Risotto eine cremige Konsistenz bekommt. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Heilbuttfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl mit den Kräuterzweigen und dem Knoblauch von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und beiseite stellen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Butter und Kürbiskernöl in einer Schüssel mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Danach die Kürbiskerne und Semmelbrösel untermischen und das Ganze zu einer glatten Masse verrühren. Die Kürbiskernbutter auf den Heilbuttfilets verteilen und im Backofen zehn bis zwölf Minuten gratinieren. Das Risotto auf Tellern anrichten und je ein Stück gratinierten Heilbutt darauf geben. Den Meerrettich schälen und darüber hobeln. Heiß servieren.

Johann Lafer am 12. Januar 2013

Kabeljau-Filet mit grün-weißer Petersilie, Wasabi-Schaum

Für vier Portionen

Für die Petersiliencreme:

1 Bund Blattpetersilie	25 ml Wasser	600 g Petersilienwurzel
50 g Butter	200 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Zucker

Salz, Chili

Für den Wasabischaum:

100 g Schalotten	$\frac{1}{2}$ junge Knoblauchknolle	200 g Knollensellerie
25 g Butterschmalz	100 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein
400 ml Fischfond	50 ml Sahne	1 TL Wasabipulver
2 EL Schlagsahne	Salz, Chili	

Für den Kabeljau:

4 Kabeljaufilets	2 junge Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	1 Zitrone	100 ml Weißwein
1-2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Einlage:

200 g grüne Sojabohnen	2 Tomaten	1 Bund Frühlingslauch
25 g Butter		

Die Blattpetersilie grob von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Mit dem Wasser vermengen und für mindestens 25 bis 30 Minuten flach ins Gefrierfach legen. Die Petersilienwurzel rundherum abschälen, den Strunk entfernen und die Wurzel in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Petersilienwurzel hineingeben. Danach mit Salz und Zucker würzen und mit einem Deckel verschließen. Anschließend mit Sahne aufgießen und circa zehn weitere Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren und mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Nun die angefrorene Blattpetersilie mit Hilfe einer Küchenmaschine fein mixen. Das Petersilienwurzelpüree in zwei Hälften trennen und einen Teil mit Blattpetersilie verrühren. In der Zwischenzeit Schalotten, Knoblauch und Sellerie putzen und in walnussgroße Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen und sämtliches Gemüse darin langsam hell rösten. Mit Weißwein ablöschen. Portwein zugeben, mit Fischfond aufgießen und das Ganze bei mittlerer Temperatur für circa zehn Minuten einreduzieren. Im Anschluss den aromatischen Sud durch ein feines Sieb laufen lassen, mit Chili und Salz abschmecken und zusammen mit der Sahne aufkochen. Kurz vor dem Servieren Wasabi sowie zwei Esslöffel Schlagsahne zugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen. Den Backofen auf 90 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Für den Fisch den Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Kräuter von den Stielen zupfen und ebenfalls fein schneiden. Den Fisch in Knoblauch und Kräutern wälzen. In einer Auflaufform die vier Scheiben Zitrone auslegen und den Fisch darauf geben. Den Fisch mit Olivenöl beträufeln, den Weißwein angießen und mit Salz würzen. Anschließend eng mit Frischhaltefolie bedecken und im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene indirekt sechs bis acht Minuten sanft garen. Die Sojabohnen bei Zimmertemperatur auftauen lassen, die Schale mit den Fingern aufbrechen und die grünen Bohnen herausdrücken. Die Tomaten vom Strunk befreien, die Schale kreuzweise einschneiden und für einige Sekunden ins kochende Wasser tauchen. Danach sofort in eiskaltem Wasser abschrecken und mit einem Messer die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Frühlingslauch putzen und in feine Ringe schneiden. Sojabohnen, Tomaten und Frühlingslauch in der Pfanne zusammen mit wenig Butter kurz anschwenken. Zum Servieren die grün-weiße Petersilienwurzel jeweils entgegengesetzt mittig in die tiefen Teller geben. Die Einlage darum verteilen. Den Fisch auf das Püree setzen und reichlich Wasabischaum zugeben.

Johann Lafer am 02. November 2013

Lachsforellen-Strudel auf rahmigem Kohlrabi-Lauch-Gemüse

Für zwei Personen

1 Lachsforellenfilet à 300 g	2 Strudelteigblätter	1 Zitrone
1 Kohlrabi	1 Lauchstange	1 TL Mehl
3 cl Wermut	150 ml Fischfond	100 ml Sahne
2 EL Kürbiskernöl	60 g Butter	1 EL grob gehackte Kürbiskerne
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Forellenfilet waschen, trocken tupfen, in vier gleichmäßige Stücke schneiden und mit Pfeffer, Salz und dem Zitronensaft würzen. Je zwei Filetstücke aufeinander legen. 30 Gramm Butter schmelzen. Ein Strudelteigblatt gleichmäßig mit der flüssigen Butter bestreichen, mit dem zweiten Teigblatt belegen und längs halbieren. Das Fischfilet jeweils darauf setzen und mit dem Teig ummanteln. Beide Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit restlicher Butter bestreichen und mit den gehackten Kürbiskernen bestreuen. Den Strudel im heißen Ofen 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Den Kohlrabi schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Kohlrabi etwa fünf Minuten in zerlassener Butter anschwitzen. Den Lauch dazugeben, kurz mitdünsten, dann alles mit Mehl bestreuen, mit Wermut ablöschen, mit Fischfond und Sahne aufgießen und einkochen lassen. Das Ragout abschließend kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf einem Teller verteilen und mit dem Kürbiskernöl beträufeln. Den Strudel aus dem Ofen nehmen und auf dem Gemüse anrichten.

Johann Lafer am 15. März 2013

Makrele mit Haut, Morcheln, Lauch-Risotto, Eiszapfen

Für vier Portionen

Für die Makrele:

4 Makrelenfilets 4 angedr. Knoblauchzehen 2 Thymianzweige
20 ml Olivenöl

Für die Morcheln:

2 Schalotten 2 Knoblauchzehen 200 g kleine Morcheln
50 g Butter 50 ml Weißwein 50 ml halbtrockener Sherry
100 ml heller Geflügelfond 100 ml Sahne 1 unbehandelte Limette
5 g Thymian 50 g geschlagene Sahne Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

500 ml heißer Geflügelfond 2 Schalotten 2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl 150 g Risottoreis 50ml Weißwein
4 Stangen Frühlingslauch Salz, Pfeffer 25 g geriebener Parmesan
25 g kalte Butter

Für das Gemüse:

1 Bund Eiszapfen Salz 25 ml Olivenöl
1 Zitrone 2 EL Schnittlauchröllchen

Für das Anrichten:

2 Schalen Shisokresse

Die Filets unter fließendem Wasser abspülen und mit einem Küchentuch abtupfen. Danach die Haut mit einem scharfen Messer entfernen und schräg/mittig halbieren. Die Haut zwischen Backpapier auf einem Backblech beschwert, bei circa 160 Grad Ober/Unterhitze acht bis zehn Minuten knusprig backen. Die Filets anschließend mit reichlich Olivenöl beträufeln und Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch mit dem Messerrücken andrücken und zusammen mit dem abgezapften Thymian in einer Pfanne ohne Anbraten im Backofen bei circa 80 Grad Ober/ Unterhitze circa zehn bis zwölf Minuten garen. Die krosse Haut auf Küchentuch abtropfen lassen. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Morcheln putzen, unter fließendem Wasser abbrausen und vorsichtig trocken schleudern. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Morcheln bei mittlerer Temperatur sanft anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein und Sherry ablöschen. Anschließend mit hellem Geflügelfond aufgießen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Mit Sahne aufgießen, erneut aufkochen und mit Abrieb und Saft der Limette abschmecken. Den Thymian grob von den Stielen zupfen, fein schneiden und mit der Sahne unterrühren. Für das Risotto Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein dazu gießen und einkochen lassen. Nun nach und nach mit heißem Fond aufgießen, bis dieser vollständig aufgebraucht ist. Dieser Vorgang dauert circa 18 bis 20 Minuten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frühlingslauch putzen, der Länge nach halbieren und schräg in Rauten schneiden. Zum Schluss Butter und geriebenen Parmesan zugeben und mit Frühlingslauch verfeinern. Die Eiszapfen schälen, in feine Rauten schneiden und mit Schnittlauchröllchen, Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Das Risotto in die vier vorgewärmten Teller verteilen. Die Makrele darauf geben und mit Morcheln verfeinern. Zum Schluss mit feiner Shisokresse, knuspriger Haut und Eiszapfen vollenden.

Johann Lafer am 24. Mai 2014

Perlgraupen-Risotto mit Fenchel und Saibling

Für vier Portionen

Für das Risotto:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
200 g Perlgraupen	100 ml Weißwein	700 ml Gemüsebrühe
2 EL Crème-fraîche	40 g Parmesan	3 Stangen Frühlingslauch
Salz, Pfeffer	Chili aus der Gewürzmühle	

Für den Saibling:

800 g Saiblingsfilet	0,5 unbehandelte Limette	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für den Fenchel:

2 Fenchelknollen	2 EL Olivenöl	0,1 g Safranfäden
1 TL Honig	100 ml Gemüsebrühe	

Für das Risotto die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, bis sie braun ist. Schalotten, Knoblauch und Perlgraupen darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und unter Rühren von den Perlgraupen aufnehmen lassen. Nach und nach heiße Gemüsebrühe zufügen, dabei gelegentlich umrühren. Etwa 30 Minuten garen, anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Kurz vor dem Servieren frisch geriebenen Parmesan und Crème-fraîche unterrühren. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden, zuletzt unter die Perlgraupen mischen. Die Saiblingsfilets in acht Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen. Danach in einer Pfanne im heißen Olivenöl von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen und den Fisch fünf Minuten in der Resthitze fertig garen. Den Fenchel putzen, waschen und in Spalten schneiden. Die Spalten in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Safran und Honig zugeben, Gemüsebrühe angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel weichgaren, dabei die Brühe einkochen lassen, damit der Fenchel karamellisieren kann. Das Risotto in tiefen Tellern anrichten, in die Mitte jeweils zwei Saiblingsfilets und den Fenchel darauf verteilen.

Johann Lafer am 30. März 2013

Saibling-Filet auf Pastinaken-Karotten-Spaghetti

Für zwei Personen

2 Saiblingfilets á 150 g	20 g Saiblingskaviar	1 große Karotte
1 große (dicke) Pastinake	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Weißweinessig
50 ml Geflügelfond	$\frac{1}{2}$ TL Senf	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Grill vorheizen. Die Karotte und die Pastinake waschen, schälen und mit einer speziellen Gemüseschneidemaschine in Spaghettiihnliche Streifen schneiden. Die Gemüsespaghetti in einen Dämpfeinsatz geben, diesen auf einen passenden Topf mit kochendem Wasser setzen und zugedeckt im Dampf garen. Danach sollten sie zwar gar sein, aber noch etwas biss haben. Die Spaghetti in eine Schüssel geben. Die Schalotte abziehen und fein würfeln, in einem Esslöffel heißem Sonnenblumenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißweinessig ablöschen. Den Geflügelfond mit dem Senf verrühren. Die Pfanne vom Herd ziehen, restliches Sonnenblumenöl und den Senf unterrühren. Marinade mit Salz, Pfeffer würzen und über die gedämpften Gemüsespaghetti gießen. Schnittlauch untermischen und zehn Minuten marinieren. Die Saiblingfilets abrausen und trocken tupfen. Die Filets auf der Fleischseite mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Saiblinge fünf Minuten lang garen. Anschließend vorsichtig die Haut abziehen. Die Saiblingsfilets auf die marinierten Gemüse-Spaghetti legen. Den Saiblings-Kaviar darauf verteilen und nach Belieben mit einigen Schnittlauchhalmen garnieren.

Johann Lafer am 25. Oktober 2013

Saibling-Filet mit Krenkruste, Brunnenkresse-Püree

Für vier Portionen

Für den Saibling:

4 Saiblingfilets á 60- 80 g	5 g frischer Thymian	25 ml Olivenöl
-----------------------------	----------------------	----------------

Salz, Pfeffer

Für die Kruste:

100 g Butter (zimmerwarm)	1 Eigelb (Klasse S)	25 g Weißbrot-Brösel
---------------------------	---------------------	----------------------

15 g geriebenen Meerrettich
Salz, Pfeffer

Für das Püree:

1 Bund Brunnenkresse	100 ml Wasser	200 g festk. Kartoffeln
----------------------	---------------	-------------------------

200 g Petersilienwurzel
25 ml Olivenöl
50 g Butter
Salz, Zucker, Pfeffer
150 ml Sahne

Für den Radieschen-Salat:

1 Bund Radieschen mit Grün	4 Stangen Frühlingslauch	25 g Butter
----------------------------	--------------------------	-------------

Salz
1 TL Honig
50 g gewürfelten Speck
50 g gewürfelte Zwiebel
2 gewürfelte Knoblauchzehen
Olivenöl

Jeweils zwei Saiblingfilets übereinander legen, zusammen mit dem Thymian und Olivenöl in eine feuerfeste Auflaufform geben. Mit Salz, Pfeffer würzen. Anschließend im Ofen auf zweiter Schiene 75 bis 80 Grad, 10 bis 15 Minuten garen. Die Butter mit Salz mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen und zusammen mit Eigelb, Brösel, Meerrettich vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer würzen. Die Masse zwischen Klarsichtfolie legen, dünn aufstreichen und kalt stellen. Für das Püree die Brunnenkresse waschen, putzen und einen Teil der feinen Blätter beiseitelegen. Die Kresse mit Stielen grob schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Anschließend in eiskaltem Wasser herunter kühlen, abtropfen lassen und mit Hilfe einer Küchenmaschine fein mixen. Danach kalt stellen. Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen, grob würfeln und im Öl bei niedriger Temperatur zusammen mit der Butter anschwitzen. Mit Salz, Zucker würzen und langsam unter Backpapier weich garen. Wenn sich ein Belag am Topfboden abzeichnet mit Sahne aufgießen und Salz, Pfeffer würzen. Sobald die Sahne fast vollständig reduziert ist, Brunnenkresse, Kartoffel und Petersilienwurzel mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einer feinen Püree mixen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer verfeinern. Die Radieschen putzen, waschen und die feinen Blätter trocken schleudern. Die Radieschen vierteln. Den Lauch putzen, waschen und trocknen. Danach der Länge nach halbieren und schräg und in Rauten schneiden. Die Butter leicht erhitzen und Speck, Zwiebel, Knoblauch darin anschwitzen. Radieschen sowie Lauch zwei bis drei Minuten mitbraten. Mit Salz und Honig würzen. Kurz vor dem Servieren die Blätter und Öl zugeben. Zum Servieren die Kruste portionieren, Folie abziehen und auf den Fisch legen. Den Saibling bei circa 200 Grad unter dem Backofengrill gratinieren. Das Püree auf die Teller streichen und das Gemüse mittig platzieren. Zum Schluss den Fisch darauf legen.

Johann Lafer am 12. April 2014

Saibling-Filet, Erbsen-Püree und Erbsensprossen-Salat

Für zwei Personen

400 g Saiblingsfilet, mit Haut	200 g mehligk. Kartoffeln	280 g grüne Erbsen, TK
80 g Zuckerschoten	30 g Erbsensprossen	1 Schalotte
30 g Butter	3 EL Olivenöl	1 TL Ahornsirup
80 ml Milch	50 ml Geflügelfond	1-2 TL Balsamico bianco
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser weich garen. Anschließend die gekochten Kartoffeln durch eine Presse in einen großen Topf drücken. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotte und 200 Gramm Erbsen darin anschwitzen. Anschließend den Geflügelfond angießen und die Erbsen zugedeckt fünf Minuten garen. Danach die Erbsen fein pürieren. Die Milch in einem Topf aufkochen, mit Salz und Muskat würzen. Anschließend die heiße Milch und das Erbsenpüree zu den Kartoffeln geben und alles vermengen. Die Zuckerschoten putzen und zusammen mit den restlichen Erbsen zwei bis drei Minuten in kochendem Salzwasser garen. Anschließend kalt abschrecken und mit den Erbsensprossen in eine Schüssel geben. Zwei Esslöffel Olivenöl, den Balsamico und den Ahornsirup verquirlen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen und über die Erbsen und die Zuckerschoten geben. Das Saiblingsfilet waschen, trocken tupfen und halbieren. Anschließend den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und im restlichen Olivenöl auf der Hautseite etwa vier Minuten in einer Pfanne anbraten. Danach wenden und eine weitere Minuten braten. Das Saiblingsfilet auf dem Erbsenpüree und dem Erbsensprossensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 21. März 2014

Saltimbocca vom Kabeljau mit Schmorspitzkohl

Für vier Portionen

Für die Suppe:

1 Spitzkohl	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
3 Tomaten	2 EL Olivenöl	150 ml Gemüsefond
Zucker, Salz, Pfeffer		

Für die Saltimbocca:

4 Stücke Kabeljaufilet	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone	8 Salbeiblätter
4 Scheiben Parma-Schinken	2 EL Olivenöl	30 g Butter
Salz, Pfeffer		

Für die Soße:

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
50 ml Weißwein	150 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Kapern	50 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 TL Zucker		

Spitzkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen, den Strunk herausschneiden und den Spitzkohl halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Tomaten in kochendem Wasser überbrühen, in Eiswasser abschrecken und pellen. Tomaten vierteln, entkernen und beiseite stellen. Die Schalotten, den Knoblauch und den halbierten Spitzkohl in Olivenöl anbraten. Mit Brühe ablöschen und mit Zucker würzen. Bei geschlossenem Deckel weich schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kabeljau abrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer und der abgeriebenen Zitronenschale würzen. Je zwei Salbeiblätter auf jedes Fischstück legen und mit jeweils einer halben Scheibe Schinken umwickeln. Kabeljau in Olivenöl auf jeder Seite circa vier bis fünf Minuten braten. Dann die Butter zufügen, aufschäumen lassen und den Fisch damit mehrmals übergießen. Den Schnittlauch abrausen und in feine Röllchen scheiden. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden, Knoblauch schälen und klein würfeln. Beides in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen, mit einem Teelöffel Zucker bestreuen und kurz anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Sahne und den Saft der Zitrone zugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit der restlichen Butter aufschäumen. Kapern und Schnittlauch zugeben. Kabeljau auf dem Spitzkohl anrichten, Tomatenfilets dazulegen und mit der Sauce beträufeln.

Johann Lafer am 20. September 2014

Sanft gegarter Heilbutt mit Sellerie-Creme und Quitten

Für vier Portionen

Für das Püree:

400 g Sellerie	50 g Butter	100 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Chili

Für den Heilbutt:

4 Heilbuttfilets	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2-3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Quitten:

500 g Quitten	1 Zitrone	2 Schalotten
1 rote Chilischote	150 g Akazienhonig	100 g geröstete Erdnüsse
4 Zweige Kerbel	Salz, Chili	Zum Anrichten:
50 ml mildes Olivenöl	50 g Blattpetersilie	Salz

Den Sellerie abschälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Selleriewürfel hineingeben. Mit Salz und Zucker würzen und mit Backpapier abdecken. So gart das Gemüse in den ersten zehn Minuten bei mittlerer Temperatur in sich. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und circa weitere zehn Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mithilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren, die Sahne zugeben und das Ganze mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Heilbutt den Knoblauch und Thymian auf das Backblech legen und mit einem Esslöffel Olivenöl benetzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Filets darauf legen. Erneut würzen und den Fisch mit dem restlichen Olivenöl einreiben. Anschließend eng mit Frischhaltefolie bedecken und im vorgeheizten Backofen auf zweiter Schiene indirekt 15 bis 17 Minuten sanft garen. Danach den Ofen ausschalten und den Heilbutt weitere drei bis vier Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren die Folie entfernen. Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Eine Schüssel mit Wasser bereitstellen, die Zitronen halbieren, den Saft hineinpresse und bis zur weiteren Verarbeitung die Quittenwürfel hineinlegen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse und die Zwischenhäute entfernen und die Schote danach fein würfeln. Den Honig in einem breiten Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Die Quittenwürfel gründlich abtropfen lassen und zugeben. Die Chiliwürfel ebenfalls zugeben und die Quitten mit Backpapier abgedeckt circa 25 Minuten bei mittlerer Hitze langsam garen. Den Kerbel grob hacken. Nun die Quitten mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken und sowohl den Kerbel als auch die Erdnüsse zugeben. Zum Servieren die Crème in tiefe Teller geben. Die Quitten darum verteilen, den Fisch auf das Püree setzen. Die Kräuter mit Salz würzen und mit etwas Olivenöl marinieren. Anschließend die Kräuter auf den Fisch setzen und mit restlichem Öl vollenden.

Johann Lafer am 07. Dezember 2013

Skrei in Salbei-Butter, Kräuter-Gnocchi, Fenchel-Gemüse

Für vier Personen

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund gemischte Kräuter	250 g Ricotta
150 g Mehl	2 Eier (M)	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
50 g Parmesan	2 Fenchelknollen	2 EL Olivenöl
1 EL Akazienhonig	3 cl Wermut	100 ml Geflügelfond
30 g Butter		

Die Kartoffeln gründlich waschen und im Backofen bei 160 Grad eine Stunde garen. Kräuter abbrausen, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die fertig gegarten Kartoffeln halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schalen dabei aus der Presse immer wieder entfernen. Die Eigelbe, Ricotta, Mehl, Parmesan und Kräuter zugeben. Alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa zwei Zentimeter dicken Rollen formen. Mit einer bemehlten Teigkarte (oder dem Messerrücken eines dünnen Messers) in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Hände mit Mehl bestäuben und die Stücke zu kleinen Kugeln formen. Das typische Gnocchi-muster mit dem Gabelrücken hineindrücken. Die Gnocchi in leicht kochendes Salzwasser geben. Wenn die Gnocchi nach oben steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Den Skrei in vier gleiche Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten, Salbei und Knoblauch zugeben. Butter in die Pfanne geben und den Fisch immer wieder damit beträufeln und langsam garziehen lassen. Den Fenchel putzen, waschen und in Spalten schneiden. Fenchelgrün dabei aufbewahren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel darin anbraten. Safranfäden zugeben, Honig darüber träufeln, mit Wermut ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfond angießen und abgedeckt bei mittlerer Hitze fertig garen. Zuletzt das Fenchelgrün klein schneiden und unterheben. Zum Anrichten die Gnocchi in einer Pfanne in etwas Butter anschwanken und mit dem Fenchel auf Tellern verteilen. Je ein Skrei-Filet darauf geben und mit der Salbeibutter beträufeln.

Johann Lafer am 16. März 2013

Steinbutt-Filets mit Vulcano-Streusel-Kruste auf Spinat

Für vier Portionen

Für die Steinbuttfilets:

100 g Vulcanoschinken	100 g Mehl	100 g Butter
4 Steinbuttfilets, à 180 g	2 EL Olivenöl	2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
Muskatnuss		

Für Spinat und Rigatoni:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
250 g Rigatoni	600 ml Geflügelfond	200 ml Sahne
200 g junger Spinat		

Vulcanoschinken klein würfeln und im Backofen bei 180 Grad zehn Minuten trocknen. Anschließend abkühlen lassen. Mehl und Butter mit dem Schinken in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Streuseln verkneten. Steinbuttfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Thymian, Rosmarin und halbierte Knoblauchzehen zum Braten mit in die Pfanne geben. Filets auf ein Backblech geben, die Streusel darauf verteilen und im Backofen bei 200 Grad Oberhitze oder Grill goldbraun und knusprig überbacken. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten, Knoblauch darin anschwitzen, anschließend Rigatoni zugeben. Geflügelfond nach und nach zugeben. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren al dente garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rigatoni mit der Sahne verfeinern, Spinat zugeben und mit Muskatnuss würzen. Steinbuttfilets auf den Rigatoni anrichten, mit der entstandenen Sauce beträufeln.

Johann Lafer am 29. Juni 2013

Wildlachs mit Honig-Senflack und gegrilltem Ratatouille

Für vier Portionen

Für das Ratatouille:

1 kl. gelbe Zucchini	1 kl. grüne Zucchini	1 kl. Aubergine
25 ml Olivenöl	4 Knoblauchzehen, geschält	4 Thymianzweige
$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	250 g Kirschtomaten
Pflanzenöl		

Für die Tomatenvinaigrette:

2 Schalotten	100 g Öl-Tomaten	50 ml Tomatenöl
50 g schwarze Oliven	1 Zitrone	Honig, Salz, Chili

Für den Wildlachs:

600 g eine Seite Wildlachs	$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz	$\frac{1}{2}$ TL brauner Rohrzucker
1 TL Korianderkörner	1 TL Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
4 Zweige Thymian	25 g Buchenholzspäne	2 EL Honig
1 EL Senf		

Für die Garnitur:

2-3 Schalen Shiso Kresse

Für das Gemüse die Enden von Zucchini und Aubergine entfernen und in circa einen Zentimeter Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein schneiden und mit Thymianzweigen und Olivenöl verrühren und die bereits in Scheiben geschnittenen Scheiben damit übergießen und kurz einziehen lassen. Die Paprika vierteln, Kerne entfernen. Anschließend in Stücke schneiden Sämtliches Gemüse von beiden Seiten grillen, bis ein Muster entsteht. Danach miteinander vermengen und würzen. Für die Vinaigrette, Schalotten und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Oliven halbieren. Das Tomatenöl mit Honig und den ausgepressten von der Zitrone verrühren. Anschließend die übrigen Zutaten zugeben, mit Salz, Chili abschmecken und über den fertigen Salat geben. Für den Lachs in einem Mörser Salz, Zucker, Koriander, Piment und Pfeffer zu einer feinen Trockenmarinade verarbeiten und über den Fisch streuen. Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Thymian die Räucherspäne darauf streuen. Wildlachs auf den Gareinsatz geben und mit dem Deckel verschließen. Nun bei höchster Stufe auf den Herd stellen und die Späne zum Glimmen bringen. Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, Hitze wegnehmen und den Fisch und 12 bis 15 Minuten räuchern. Honig, Senf miteinander verrühren und auf den Lachs streichen. Zum Servieren den Fisch portionieren, von der Haut lösen, auf die Teller verteilen. Salat zu geben und Kresse vollenden.

Johann Lafer am 09. August 2014

Zander auf Paprika-Kraut und Kartoffel-Speck-Chip

Für vier Portionen

Für das Paprikakraut:

2 rote Paprikaschoten	400 ml Gemüsefond	1 Schalotte
2 EL Schmalz	2 EL Zucker	400 g Sauerkraut
1 EL Paprikapulver, edelsüß	2 EL Paprikamark	

Für den Kartoffel-Speck-Chip:

1 große festk. Kartoffel	8 Scheiben dünner Speck	Pflanzenfett
--------------------------	-------------------------	--------------

Für den Zander:

4 Stück Zanderfilet	2 Thymianzweige	2 Knoblauchzehen
1 EL Rapsöl	1 TL Butter	Salz, Pfeffer
4 Zweige Blattpetersilie		

Die Paprika vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in Stücke schneiden und mit einem Sparschäler die Haut abschälen. Diese zusammen mit Fond in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Saft durch ein Tuch in einen Topf pressen. Schalotten schälen, in dünne Streifen schneiden und in heißem Schmalz anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und hell karamellisieren. Das Kraut zufügen und mit anschwitzen. Das Paprikapulver zugeben und mit Paprikasaft aufgießen, Das Kraut unter gelegentlichem Umrühren bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss das Paprikakraut mit Butter und Paprikamark verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffel schälen und in acht dünne Scheiben schneiden. In Jede Scheibe jeweils fünf Einschnitte machen, jedoch nicht durchschneiden. Jetzt in jede Kartoffel eine Scheibe Speck einfädeln und im erhitzten Pflanzenfett bei circa 150 Grad langsam ausbacken. Danach auf Küchentrepp abtropfen lassen. Zander mit Salz und Pfeffer würzen und im Rapsöl zusammen mit Thymian und Knoblauch in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite circa drei bis vier Minuten braten. Danach den Fisch wenden, die Hitze komplett wegnehmen und mit der Butter nachbraten. Zum Anrichten das Paprikakraut mittig auf die warmen Teller legen. Den Zander darauf geben und jeweils zwei Kartoffel-Speckchips anlehnen. Zum Schluss mit feiner Blattpetersilie vollenden.

Johann Lafer am 07. September 2013

Zander-Filet, Kräuter-Kruste, Safran-Kraut, Kartoffel-Klöße

Für vier Portionen

Für das Safrankraut:

50 g Speck	1 Zwiebel	20 g Butter
1 TL Zucker	400 g Sauerkraut	100 ml Gemüsefond
1 kleine Kartoffel	1 Stange Frühlingslauch	Je 1 Zweig Thymian, Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	

Für die Kartoffelklöße:

700 g mehlig. Kartoffeln	2 Eigelbe	50 g Speisestärke
30 g flüssige Butter	1/2 TL Salz	Muskatnuss, Mehl

Für die Zanderfilets:

100 g Toastbrot	1 Bund gemischte Kräuter	100 g Butter
1 Zitrone, unbehandelt	2 Zanderfilets	2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	

Speck und geschälte Zwiebel würfeln und in einem Topf in der heißen Butter anbraten. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Sauerkraut und Safran zugeben, kurz umrühren und mit dem Gemüsefond auffüllen. Kräuter begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Wenn das Kraut gar ist, mit der geriebenen Kartoffel leicht binden, die Kräuter entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frühlingslauch putzen, in dünne Streifen schneiden und in das Sauerkraut geben. Kartoffeln gründlich waschen und im Backofen bei 180 Grad eine Stunde garen. Die Kartoffeln heiß halbieren und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Eigelbe, Speisestärke und flüssige Butter zugeben. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen und in acht gleichmäßige Stücke schneiden. Mit angefeuchteten Händen aus den Stücken runde Klöße formen. Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben, Hitze reduzieren und zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen. Für die Kruste das Toastbrot würfeln, die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und beides in einer Küchenmaschine fein mahlen. Butter in einer Schüssel mit einer Prise Salz schaumig schlagen und die Kräuterbrösel untermischen. Masse mit Pfeffer und fein angeriebener Zitronenschale würzen und in einen Gefrierbeutel geben. Glatt streichen und kalt stellen. Die Zanderfilets halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Filets mit den Kräutern darin von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und auf ein Backblech geben. Kruste auf die Größe der Filets zurechtschneiden, Folie entfernen und auf die Filets legen. Im Backofen bei 200 Grad Oberhitze etwa fünf bis acht Minuten gratinieren. Zum Anrichten das Kraut auf Tellern verteilen, je zwei Klöße dazulegen und den Fisch auf dem Sauerkraut anrichten.

Johann Lafer am 13. April 2013

Zander-Spitzkohl-Röllchen mit Couscous-Gemüse

Für vier Portionen

Für die Zander-Spitzkohl-Röllchen:

300 g Zanderfilet	150 g Sahne	2 Thymianzweige
8 Spitzkohlblätter	8 Riesen-Garnelen	2 El Olivenöl
30 g Butter	Salz, Pfeffer	

Für das Couscous-Gemüse:

200 g Couscous, instant	200 ml Gemüsefond	50 g junger Lauch
1 Stange Lauch	1 Zucchini	2 Karotten
2 Schalotten	2 EL Olivenöl	Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ Bund Sauerampfer	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	

Für die Schnittlauchcreme:

150 g Crème-fraîche	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Bund Schnittlauch
---------------------	--------------------------------	---------------------

Das Zanderfilet in möglichst kleine Würfel schneiden und 30 Minuten in das Eisfach stellen. Anschließend mit der Sahne im Zerkleinerer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und gezupften Thymianblättchen würzen. Spitzkohlblätter vom Strunk befreien und in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und trocken tupfen. Dicke Blattrippe heraus schneiden. Je ein Spitzkohlblatt auslegen, 1 cm dick mit der Zandermasse bestreichen und eine Garnele darauf geben und salzen. Spitzkohlblatt so aufrollen, dass die Garnelen von der Zandermasse und dem Blatt gut umschlossen ist. So fortfahren, bis 8 Röllchen entstanden sind. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin anbraten. Butter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze etwa 10 Minuten garziehen lassen. Röllchen dabei einmal wenden. Couscous mit dem kochendem Gemüsefond übergießen und 5 Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel auflockern. Lauch und Zucchini waschen, Karotte schälen und alles in ganz feine Würfel schneiden. Schalotten schälen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Gemüsewürfel zugeben und 1-2 Minuten abschwitzen. Den gequollenen Couscous zugeben und kurz mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sauerampfer und Kerbel fein hacken und unter den Couscous mischen. Crème-fraîche mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig würzen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unterrühren. Zander-Röllchen auf Teller anrichten. Crème-fraîche und Couscous daneben anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Johann Lafer am 18. Mai 2013

Geflügel

Coq au Riesling mit knuspriger Pastinake

Für vier Portionen

Für das Coq au Riesling:

4 Maishähnchenkeulen	2 EL Pflanzenöl	200 g Schalotten
100 g Shiitake-Pilze	4 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	200 ml trockener Riesling	300 ml Geflügelfond
25 g Butter	100 g Möhren	50 g Zuckerschoten
50 g Lauch	50 g Butter	Salz, Pfeffer
angerührte Speisestärke		

Für die knusprige Pastinake:

1 Pastinake oder Petersilienwurzel	Pflanzenfett, Salz	8 Zweige Kerbel
------------------------------------	--------------------	-----------------

Die Hähnchenkeulen halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl auf beiden Seiten anbraten. Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Danach zu den Hähnchenkeulen geben und kurz mitbraten lassen. Den Knoblauch schälen, andrücken und zusammen mit den Thymian- und Rosmarinzweigen zugeben. Die Pilze putzen, klein schneiden und ebenfalls zugeben. Das Ganze mit Riesling ablöschen, mit dem Geflügelfond aufgießen und bei schwacher Hitze (circa 120 Grad bis 140 Grad) 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Hühnerkeulen herausnehmen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce auf ein Drittel reduzieren lassen. Mit etwas Speisestärke binden und 25 Gramm Butter mit einem Stabmixer unter die Sauce mixen. Sämtliches Gemüse waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Dann das Gemüse kurz in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. 50 Gramm Butter in einem Topf schmelzen. Die Gemüsestreifen darin anschwemmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pastinake schälen und den Strunk entfernen. Danach mithilfe einer feinen Reibe die Pastinake der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden. Im erhitzten Pflanzenfett bei circa 140 Grad bis 160 Grad langsam knusprig backen. Zum Schluss herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen. Das Gemüse auf Teller anrichten, die Hähnchenteile darauf verteilen, mit der aufgeschäumten Sauce beträufeln und mit den Pastinaken-Chips vollenden.

Johann Lafer am 01. Februar 2014

Enten-Brust in Sesam-Honig-Kruste, Orangen-Perlgraupen

Für vier Portionen

Für die Entenbrust:

4 Entenbrüste
1 EL Sojasauce

2 Zweige Thymian

2 Knoblauchzehen

Für die Kruste:

80 g Akazienhonig
100 g weißer Sesam

50 g Butter
Salz, Pfeffer

2 EL Sojasauce

Für die Orangen-Perlgraupen:

400 ml Geflügelfond

3 unbehandelte Orangen

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

25 g Butter

150 g Perlgraupen

1 Msp. Kurkuma

50 g kalte Butter

40 g Parmesan

Für die Garnitur:

50 g Rucola

25 ml Erdnussöl

Die Entenbrüste an der Fettseite rautenförmig einschneiden, mit Salz würzen und mit der Hautseite ohne Fett in der Pfanne langsam bei niedriger Hitze acht bis zehn Minuten auslassen, bis die Haut knusprig ist. Honig, Butter und Sojasauce sirupartig einkochen, würzen und die Hälfte des Sesams zugeben, Entenbrüste wenden, Knoblauch zugeben und Sojasauce über die Brust geben. Die Hautseite durch den Rest Sesam ziehen und die Entenbrust bei 140 Grad fünf bis sechs Minuten garen. Unter dem Backofengrill weitere zwei Minuten fertig garen. Den Fond erhitzen und von der Orange Zesten ziehen und den Saft auspressen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Die Graupen und Kurkuma zufügen und nach und nach mit Fond aufgießen. Nach circa 14 bis 16 Minuten mit Saft auffüllen und mit Zesten verfeinern. Zum Schluss würzen, Butter und den geriebenen Parmesan zugeben Die Graupen auf die Teller verteilen. Entenbrüste in Tranchen schneiden, darauf geben und mit Erdnussöl mariniertem Rucola vollenden.

Johann Lafer am 13. September 2014

Enten-Brust mit Chili-Honig-Glasur und Chicorée

Für vier Portionen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste	2 EL Honig	1 kleine Chilischote
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	

Für das Ragout:

400 g festk. Kartoffeln	30 g Butter	100 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	Muskatnuss	

Für den Chicorée:

1 kleine Chilischote	1 Knoblauchzehe	3 Chicorée
20 g Puderzucker	50 ml Gemüsefond	1/2 Bund Schnittlauch

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite anbraten, bis das Fett ausgetreten ist und die Haut knusprig und goldbraun ist. Die Entenbrüste wenden, zwei Minuten weiter braten und danach auf ein Backblech legen. Im Backofen bei 120 Grad 20 bis 25 Minuten garen. Für die Glasur die Chilischote entkernen und klein hacken. Eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Beides mit dem Honig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Entenbrüste verteilen und bei 220 Grad im Backofen fünf Minuten überbacken. Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Kartoffeln darin auf der Schnittfläche goldbraun anbraten. Gemüsefond und Sahne angießen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und die Kartoffeln weich garen. Für den Chicorée die zweite Knoblauchzehe schälen, Chili entkernen und beides fein hacken. Den Chicorée längs halbieren, den Strunk entfernen und den Salat anschließend in der Pfanne im verbliebenen Entenfett anbraten. Chili und Knoblauch zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Chicorée mit dem Puderzucker bestäuben und unter gelegentlichem Wenden karamellisieren lassen. Fond angießen und zehn Minuten schmoren lassen. Mit Honig beträufeln. Zuletzt den fein geschnittenen Schnittlauch unter die Kartoffeln rühren und auf Tellern anrichten. Das Fleisch in Tranchen schneiden, mit grobem Meersalz würzen und auf die Kartoffeln legen.

Johann Lafer am 23. März 2013

Enten-Satés, Apfel-Rosmarin-Kompott, Kartoffel-Knödeln

Für vier Portionen

Für das Kompott:

3 Äpfel (mittelgroß)	2-3 Rosmarinzweige	50 g Butter
50 g Zucker	100 ml Weißwein	1 TL Speisestärke
½ Limone	Salz	Pfeffer

Für die Knödel:

800 g Kartoffeln (mehligk.)	60 g Speisestärke	2 Eigelbe
1 TL Salz	50 g Macadamianüsse (gemahlen)	50 g Butter

Für die Ente:

2 Entenbrüste á ca. 300 g	8 Lange Zimtstangen	3-4 EL Tandoori Paste
2-3 EL Sonnenblumenöl		

Kartoffeln gründlich waschen und im 200 Grad heißen Backofen eine Stunde garen. Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken. Zucker und Butter in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Apfelspalten zugeben, kurz anschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und gehackten Rosmarin untermischen. Das Ganze mit etwas Stärke leicht binden und mit Salz, Pfeffer und mit dem Saft der Limone würzen. Kompott abkühlen lassen. Kartoffeln halbieren, mit der Schnittfläche in die Kartoffelpresse legen und durchpressen. Schalen entfernen und so die restlichen Kartoffeln durchpressen. Eigelbe, Speisestärke und Salz zugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Mit angefeuchteten Händen aus dem Teig Knödeln formen, der Hand rund rollen. Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben, Hitze reduzieren und zehn Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen. Entenbrüste abbrausen, trocken tupfen und der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Zimtstangen der Länge nach halbieren und mit dem Messer an einem Ende spitz zuschneiden. Entenstreifen wellenartig auf die halbierten Zimtstangen aufspießen. Entenfleisch gleichmäßig dünn mit der Tandoori-Paste einstreichen, Spieße in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf jeder Seite circa drei bis vier Minuten braten. Fleisch abschließend mit Salz, Pfeffer würzen. Butter und Macadamianüsse in eine Pfanne geben und darin goldbraun rösten. Knödel darin schwenken. Knödel mit dem Kompott und den Satés auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 27. September 2014

Garnelen-Hähnchen-Brust-Bällchen im Aroma-Kokossud

Für vier Portionen

Für den Reis:

1 rote Zwiebel	1-2 TL Currypulver	2 EL Olivenöl
200 g Basmatireis	200 ml Hühnerfond	100 ml Wasser

1 Bund Koriandergrün

Für die Garnelen-Bällchen:

1 altbackenes Brötchen	150 ml Milch	1 Knoblauchzehe
25 g Ingwer	1 rote Chilischoten	12 mittelgroße Garnelen
250 g Hähnchenbrust	5 EL Sesamöl	2-3 TL dunkle Sojasauce
1 TL brauner Zucker	Salz, Pfeffer	

Für den Sud:

3 Schalotten	2 Knoblauchzehe	25 g Ingwer
2 rote Chilischoten	4 Stangen Zitronengras	500 ml ungesüßte Kokosmilch
3-4 EL Thailändische Fischsauce	1 Limone	75 g kalte Butter
3-4 Frühlingszwiebeln	2 rote Paprikaschoten	

Rote Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelstreifen und Currypulver anschwitzen, Reis zugeben, ebenfalls kurz anschwitzen. Hühnerfond und Wasser angießen. Gut verrühren, mit Salz würzen und einmal aufkochen lassen. Bei kleinster Stufe und geschlossenem Deckel etwa 15 bis 20 Minuten quellen lassen. Koriander abbrausen, trocken schütteln und hacken. Die Hälfte davon unter den Reis mischen. Für die Bällchen das Brötchen würfeln und mit lauwarmer Milch einweichen. Die Knoblauchzehe und den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Riesengarnele schälen und den Darm entfernen. Hähnchenbrust klein würfeln. Beides zusammen im Mixer kurz pürieren. Dann Chili, Ingwer, Knoblauch und zwei Esslöffel Sesamöl zufügen und zu einer glatten feinen Fleischmasse verarbeiten. Diese in eine Schüssel umfüllen und das gut ausgedrückte Brötchen untermengen, Masse mit Sojasauce, Salz und Zucker kräftig würzen. Anschließend mit angefeuchteten Händen Bällchen formen. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und die Bällchen darin zehn Minuten gar ziehen lassen. Ingwer und Knoblauch sowie die Schalotten in dünne Scheiben schneiden. Die beiden Chilischoten der Länge nach halbieren. Zitronengras mit einer schweren Pfanne zerstampfen. Alles zusammen in restlichem Sesamöl anschwitzen. Kokosmilch und Fischsauce dazu gießen, die abgeriebene Limonenschale und -saft hineingeben. Sud mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Temperatur reduzieren und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, gut trocken schütteln und in ein Zentimeter dicke Stücke schneiden. Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und in Rauten schneiden. Gemüse mit zwei Esslöffeln Sesamöl in einer Pfanne anschwitzen. Bällchen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und warmhalten. Kokossud durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen, um etwa ein Drittel einkochen lassen. Dann die Butter zufügen und mit einem Pürierstab schaumig aufmischen. Soße mit den Bällchen, dem Gemüse und dem Reis servieren.

Johann Lafer am 08. November 2014

Hähnchen-Brust im Kartoffel-Erbsensud mit Lardo

Für vier Portionen

20 g Ingwer	1 Chilischote	2 Zweige Thymian
4 Hähnchenbrüste, à 180 g	3 EL Olivenöl	400 g Kartoffeln
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
200 ml Gemüsefond	200 g Erbsen (TK)	50 g kalte Butter
100 g Lardo di collonata	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer, Chili		

Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Chili in Ringe schneiden, den Thymian abzupfen. Danach die Aromaten zusammen mit dem Hähnchen und dem Olivenöl in einen Gefrierbeutel geben. Fest zubinden oder vakuumieren und in ein 80 Grad warmes Wasserbad hängen. Die Hähnchenbrüste darin 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Schalotten und Knoblauch ebenfalls schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erwärmen und die Kartoffeln, Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Brühe angießen und etwa zehn Minuten weich garen. Erbsen zugeben und das Ganze weitere fünf Minuten köcheln lassen. Zuletzt die kalte Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Petersilie klein hacken und in den Sud mischen. Den Lardo in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Kartoffel-Erbsen-Sud in tiefen Tellern anrichten, die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und darauf legen. Mit dem Speck und den Frühlingszwiebeln bedecken und servieren.

Johann Lafer am 22. Juni 2013

Maishähnchen-Tempura mit Kürbis und jungem Spinat

Für vier Portionen

Für das Tempura:

50 g Weizenmehl	50 g Weizenstärke	Salz
1 Eiweiß (Kl. M)	150 ml eiskaltes Wasser	1 EL Currypulver
2 Maishähnchenbrüste	1 Limette	2 EL Sojasauce
50 g Mehl	Pflanzenfett	

Für den Kürbis:

50 g Butter	300 g Hokkaido Kürbis	1 Zitrone
50 ml hellen Geflügelfond	1 TL fruchtiges Currypulver	2 EL milden Honig
1 EL Erdnussöl	Chili	

Für den Spinat:

25 ml Haselnussöl	25 ml Pfirsich-Essig	25 ml Gemüsefond
1 EL Akazienhonig	geröstete Haselnüsse	100 g Blattspinat

Für die Tempura Mehl, Stärke und eine kräftige Prise Salz in eine Schüssel sieben. Nun Eiweiß und etwas Eiswasser dazu gießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den fertigen Tempurateig mit dem Currypulver verfeinern. Maishähnchen in Würfel schneiden, mit dem ausgepressten Saft der Limette, Sojasauce und Salz würzen. Würfel im Mehl wenden und durch den Teig ziehen. Anschließend im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und abschmecken. Den Kürbis würfeln und in der Butter bei niedriger Temperatur anschwitzen. Mit Currypulver bestreuen, leicht abbrennen und mit dem ausgepresstem Saft der Zitrone, dem Honig und Salz würzen. Abgedeckt mit Backpapier weich garen. Danach mit Geflügelfond aufgießen, Erdnussöl und Chili aus der Mühle verfeinern.

Für den Spinat:

das Öl in der Pfanne erhitzen und Spinat leicht zusammen fallen lassen. Aus den übrigen Zutaten eine Vinaigrette herstellen und über den Spinat geben. Zum Servieren den Kürbis auf die Teller geben, Spinat darauf verteilen und mit Tempura vollenden.

Johann Lafer am 30. August 2014

Marinierte Enten-Brust auf Steckrüben-Orangen-Pastasotto

Für zwei Personen

1 Entenbrust, ca. 350 g	120 g Reiskornförmige Nudeln	150 g Steckrübe
1 Schalotte	2 saftige Orangen	30 g Parmesan
3 Thymianzweige	0,5 Bund Koriander	30 g Butter
20 g Entenschmalz	2 EL Sojasauce	1 EL flüssiger Honig
1 EL Sesamöl	1 EL Olivenöl	250 ml Geflügelfond
Kalahari Salz	Malabar Pfeffer	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und Haut rautenförmig einschneiden. Die Sojasauce, den Honig und das Sesamöl in einer Schüssel verrühren und die Entenbrust damit einstreichen. Die Entenbrust in dem Entenschmalz bei mittlerer Hitze auf der Hautseite langsam knusprig braten, Den Thymian zum Anbraten mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und für vierzehn Minuten in den Ofen schieben. Die restliche Marinade mit 100 Milliliter Geflügelfond aufgießen und sämig einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steckrübe waschen, schälen und klein würfeln. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Schale einer halben Orangen dünn herunter schälen und in feine Streifen schneiden. Anschließend die Orangen auspressen. Die Schalotten zusammen mit den Steckrübenwürfeln in heißem Öl anschwitzen, Die Nudeln und die Orangenschalenstreifen zufügen kurz mit anschwitzen, mit Orangensaft ablöschen und etwas Geflügelfond angießen. Sobald die Nudeln die Flüssigkeit aufgesogen haben, den restliche Fond dazugießen. Dabei immer wieder umrühren. Den Parmesan reiben und unter das Pastasotto geben. Die Entenbrust aufschneiden und auf einem Teller anrichten. Das Steckrüben-Orangen-Pastasotto dazugeben, mit dem Koriander garnieren und servieren.

Johann Lafer am 07. Februar 2014

Pochierte Maishähnchen-Roulade mit Thaispargel

Für vier Portionen

Für die Roulade:

2 Hähnchenbrüste (à ca. 250 g)	100 g Geflügelhackfleisch	1 Eiweiß
25 ml Sahne, eiskalt	Salz	2 Knoblauchzehen
1 Schalotte	25 g Ingwer	1 rote Peperoni
1 Msp. Kümmel, gemahlen	Koriander	25 g Butter
10 ml Olivenöl		

Für die Perlgraupen:

700 ml Geflügelfond	1 Vanilleschote	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	80 g geriebenen Parmesan	50 ml Olivenöl
250 g Perlgraupen	150 ml Weißwein	Salz, Pfeffer
50 g kalte Butter		

Für den Thaispargel:

1 Bund Thaispargel (250 g)	2 Schalotten	1 EL Olivenöl
100 ml hellen Geflügelfond	50 g jungen Blattspinat	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Hähnchenbrüste flach aufliegend in dünne Scheiben zu kleinen Schnitzeln schneiden. Danach die Frischhaltefolie mit Öl einpinseln und die Scheiben einzeln auflegen. Erneut Frischhaltefolie auflegen und mit einem schweren Gegenstand flach klopfen, dabei keine Löcher entstehen lassen. Die obere Folie entfernen. Knoblauch, Schalotten, Ingwer schälen und fein würfeln. Peperoni halbieren, entkernen und ebenso würfeln. Das Geflügelhackfleisch mit Eiweiß, Sahne verrühren und kräftig mit Salz würzen. Die Würfel zum Fleisch geben, verrühren und mit Kümmel, Koriander aus der Mühle abschmecken. Die Füllung aufstreichen und mit Hilfe der Folie zu vier Rouladen aufrollen. Anschließend jeweils auf ein Stück Alufolie geben die Rouladen fest zu vier Bon Bons aufrollen und im Wasserbad bei 75 bis 80 Grad etwa 15 bis 20 Minuten garen. Anschließend die Folien entfernen, in der Butter nachbraten und mit Salz abschmecken. Den Fond erhitzen, die Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen und beides in den Fond geben. Für zehn Minuten ziehen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Die Graupen zufügen und mit Weißwein aufgießen. Nach und nach heißen Vanille- Fond zugeben, bis dieser vollständig aufgebraucht ist. Die Graupen circa 18 bis 20 Minuten garen. Zum Schluss die Butter und den geriebenen Parmesan zugeben. Vom Wildspargel circa einen Zentimeter der Enden kürzen, unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen, Spargel darin zwei Minuten anschwitzen und die Schalotten zugeben. Mit Salz würzen und hellem Geflügelfond auffüllen. Den Wildspargel weitere drei Minuten bissfest garen und mit schwarzem Pfeffer und Muskat würzen. Kurz vor dem Servieren den Spinat unterheben und bei geringer Hitze leicht zusammenfallen lassen. Zum Servieren das Risotto mittig auf die Teller platzieren und den Spargel drum herum verteilen. Die Rouladen mittig halbieren und auf das Risotto legen.

Johann Lafer am 21. Juni 2014

Zweierlei von der Enten-Brust mit Rahm-Wirsing

Für vier Portionen

Für die Entenfrikadellen:

½ altbackenes Brötchen	50 ml lauwarme Milch	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	10 g Butter	250 g Entenbrust
1 Ei, Größe S	1 TL süßer Senf	2 EL weiße Sesamsaat
30 g Butterschmalz	20 g frischer Ingwer	1 kleine rote Chilischote
Salz, Pfeffer		

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste	2 Zweige Thymian	2 junge Knoblauchzehen
1 EL Pflanzenöl	1 EL Sojasauce	1 TL Akazienhonig
Salz, Pfeffer		

Für die Speck-Kartoffeln:

200 g durchwachsener Speck	400 g Drillinge	1 Bund Rosmarin
1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für den Rahmwirsing:

½ Wirsingkopf, max. 600 g	25 g Butter	100 ml Geflügelfond
150 ml Sahne	½ Bund Blattpetersilie	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
4 Zweige Blattpetersilie		

Das Brötchen entrinden und klein würfeln. Die lauwarme Milch darüber gießen und die Brötchenwürfel zehn Minuten ziehen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten und abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit der Zwiebelmischung, dem Ei, Senf und dem eingeweichten Brötchen gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse acht gleichgroße Frikadellen formen, mit dem Sesam bestreuen und im zerlassenen Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Grob gehackten Ingwer und halbierte Chilischote zugeben. Dann die Hitze reduzieren und die Frikadellen in fünf bis acht Minuten zu Ende garen. Die Entenbrüste an der Fettseite rautenförmig einschneiden, mit Salz würzen und mit der Hautseite in der eingeeölten Pfanne langsam bei niedriger Hitze auslassen, bis die Haut knusprig ist. Das überschüssige Fett mit Küchenkrepp abtupfen. Dieser Vorgang dauert circa zehn Minuten. Danach wenden, die Hitze erhöhen, mit Pfeffer würzen, die Aromaten zugeben und im Backofen bei 80 Grad Ober-/Unterhitze sieben bis acht Minuten fertig garen. Zum Schluss Sojasauce mit Honig verrühren, die Hautseite der Entenbrüste einstreichen und unter dem Backofengrill bei circa 200 Grad goldbraun backen. Die Kartoffeln in Speck einzeln einwickeln und mit Rosmarin aufspießen. Danach mit Butterschmalz in einer Pfanne von allen Seiten fünf bis sechs Minuten anbraten und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Den Wirsing von den äußeren Blättern befreien, den Strunk mit einem V-Schnitt entfernen und in Streifen schneiden. Danach abbrausen und trocken schleudern. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Wirsing darin andünsten, bis er leicht Farbe nimmt. Mit Geflügelfond ablöschen und Sahne aufgießen. Die Blattpetersilie waschen, trocken schleudern, von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Das leicht sämig eingekochte Gemüse mit Salz, Pfeffer, frischer Muskatnuss würzen und mit Blattpetersilie verfeinern. Das Gemüse mittig auf die Teller legen und die Kartoffeln drum herum setzen. Die Frikadellen auf das Gemüse verteilen, die Entenbrüste in Tranchen schneiden und mit Blattpetersilie vollenden.

Johann Lafer am 09. November 2013

Kalb

Asiatisch mariniertes Kalb-Filet, Pflaumenwein-Soße

Für vier Portionen

Für das Kalbsfilet:

200 g Kalbsfilet	4 Schalotten	6 Knoblauchzehen
50 g Ingwer	2 rote Peperoni	50 ml Hoisin-Sauce
Speisestärke	50 ml Sesamöl	100 ml Geflügelfond
100 ml Pflaumenwein	100 ml Kokosmilch	Salz, Chili

Für die Nudeln:

250 g vorgegarte Udon-Nudeln	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
1 Karotte	2 Baby-Pak-Choi	50 g Zuckerschoten
50 g Shiitake Pilze	50 ml ungeröstetes Pflanzenöl	50 ml Sojasauce
Stärke		

Für den Salat:

2 Landgurken	1 Bund Radieschen	50 ml Olivenöl
2 EL Sojasauce	2 EL Sweet Chili Sauce	2 EL geröstete Erdnüsse
2 Orangen	1 Schale Gartenkresse	3 EL weißer Balsamessig
Salz, Pfeffer		

Für das Anrichten:

4 Eier	geschnittener Koriander
--------	-------------------------

Für das Kalbsfilet:

Filet in Streifen schneiden. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und würfeln. Peperoni halbieren, entkernen und ebenso würfeln. Die Filetstreifen, gewürfelte Zutaten und die Hoisin-Sauce miteinander vermengen und bei Zimmertemperatur für mindestens 30 Minuten marinieren. Das marinierte Fleisch mit Stärke bestäuben, das Sesamöl erhitzen, Fleisch darin kross anbraten und anschließend heraus nehmen. Geflügelfond, Pflaumenwein, Kokosmilch in dieselbe Pfanne geben, würzen und leicht einkochen. Fleisch wieder hineingeben und bei mittlerer Temperatur gar ziehen. Gegebenenfalls Sauce aufschäumen.

Für die Nudeln:

Für die Nudeln die Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Die Paprika vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Haut abschälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Den Strunk vom Baby-Pak-Choi entfernen und in grobe Stücke schneiden. Zuckerschoten putzen und diagonal halbieren. Shiitake-Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse nach und nach im heißen Öl anbraten und mit Stärke bestäuben. Die Nudeln zum Gemüse geben und mitbraten. Das Ganze mit Sojasauce, Salz und Chili abschmecken.

Für den Salat:

Die Landgurken vierteln, das Kerngehäuse entfernen und schräg in Stücke schneiden. Den Strunk dabei aussparen. Die Radieschen putzen, und vierteln. Die Blätter der Radieschen waschen und trocknen. Das Filet aus den Orangen mit allen Zutaten vermengen und mit Olivenöl und Essig abschmecken. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer würzen. Die Nudeln in die Teller geben und das Fleisch darauf verteilen, daneben den Salat dekorieren. Mit Sauce und Koriander vollenden.

Johann Lafer am 12. Juli 2014

Kalb-Filet im Vulcano-Schinken-Mantel, Steckrüben-Creme

Für vier Portionen

Für das Kalbsfilet:

100 g Bergkäse (10 Monate)	50 g Crème-fraîche	2 EL Schnittlauchröllchen
1 Eigelb	1 Kalbsfilet (ca. 800 g)	4 - 8 Scheiben Parma-Schinken
2 TL Butterschmalz	2 Zweige Thymian	4 Zweige Salbei
1 TL Butter	Salz, Pfeffer, Küchengarn	

Für die Steckrüben:

400 g Steckrübe	25 g Butter	100 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Chili	1 Zitrone (unbehandelt)

Für den Spargel:

1 Bund Wildspargel	150 g Cocktail-Kirschtomaten	2 Schalotten
Salz, Zucker, Muskat	25 g Butter	1 Zitrone (unbehandelt)
2 EL Schnittlauchröllchen	Schnittlauch	

Für die Füllung den Käse in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit Crème-fraîche, Eigelb, Schnittlauch und schwarzem Pfeffer zu einer kompakten Masse anrühren. In das Kalbsfilet mittig ein Loch schneiden und die Füllung mit einem Spritzbeutel hineingeben. Anschließend mit Schinken umwickeln und Küchengarn locker fixieren. Das Kalbsfilet mit Salz würzen und im erhitzten Butterschmalz von beiden Seiten circa drei Minuten anbraten. Die Hälfte des Salbeis und den gesamten Thymian dazu geben und im Ofen bei 140 bis 150 Grad Ober/Unterhitze 15 Minuten rosa garen. Einen Teelöffel Butter in der Pfanne schmelzen, den restlichen Salbei fein hacken und dazu geben. Danach das Filet weitere zwei Minuten in der Salbeibutter nachbraten und mit Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren das Küchengarn entfernen. Für die Steckrübencreme die Steckrübe rundherum abschälen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Würfel hineingeben. Danach mit Salz und Zucker würzen und mit Backpapier abdecken. So gart die Steckrübe die ersten zehn Minuten bei mittlerer Temperatur in sich. Anschließend mit Sahne aufgießen und fünf Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren und mit dem Abrieb und Saft der Zitrone abschmecken. Zum Schluss mit Salz und Chili aus der Mühle verfeinern. Den Spargel waschen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Tomaten waschen, putzen und halbieren. Schalotten schälen, halbieren und der Faser nach in Spalten schneiden. Die Butter in einer breiten Pfanne schmelzen und die Schalotten langsam glasig anschwitzen. Wildspargel zugeben und mit Salz, Zucker und einer Prise Muskat würzen. Sobald der Spargel anfängt weich zu werden, die Tomaten zugeben, kurz mitgaren und mit Abrieb der Zitrone und fein geschnittenem Schnittlauch verfeinern. Zum Servieren die Steckrübencreme auf die Teller streichen und den Wildspargel mittig platzieren. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden, an den Spargel lehnen und mit der restlichen Salbeibutter, sowie Schnittlauch vollenden.

Johann Lafer am 31. Mai 2014

Kalb-Filet mit Pfifferling-Aprikosen-Ragout und Polenta

Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	30 g Parmesan, frisch	30 g Instant Polentagrieß
40 g Dörr-Aprikosen	150 g Pfifferlinge, klein	2 Schalotten
1 Rosmarinzweig	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss
50 g Butter	20 g Butterschmalz	50 ml Sahne
100 ml Milch	200 ml Geflügelbrühe	40 ml Madeira
100 ml Kalbsfond	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch mit der Brühe und dem Rosmarinzweig aufkochen, danach mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Polentagrieß in die kochende Flüssigkeit einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Abgedeckt etwa zehn Minuten quellen lassen, dabei gelegentlich rühren. Kurz vor dem Servieren den Parmesan reiben und untermischen. Die Sahne anschlagen und ebenfalls untermischen. Das Kalbsfilet rundum mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz in einer Pfanne anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im heißen Ofen circa 20 Minuten rosa garen. In der Zwischenzeit die Pfifferlinge gründlich putzen und die Aprikosen klein würfeln. Die Schalotten abziehen und ebenfalls klein würfeln. Alles zusammen in zehn Gramm zerlassener Butter in einer Pfanne anbraten. Mit Madeira ablöschen, den Kalbsfond zufügen und das Ganze etwas einkochen lassen. Nun die Pfanne vom Herd ziehen und die restliche Butter unterschwenken. Das Ragout zuletzt mit Salz, Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen und im Schnittlauch wenden. Das Filet in zwei dicke Medaillons schneiden und mit dem Pfifferlings-Ragout und der Polenta auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 13. September 2013

Kalb-Filet mit Zitronen-Senfkruste, Bärlauch-Risotto

Für zwei Personen

1 Kalbsfilet, ca. 400 g	100 g Risottoreis	1 unbehandelte Zitrone
1 Schalotte	2 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	6 Blätter Bärlauch	20 g Parmesan
60 g frische Weißbrotbrösel	40 g weiche Butter	20 g Butter
1 EL grober Dijonsenf	3 EL Rapsöl	2 EL Olivenöl
400 ml Geflügelfond	50 ml trockener Weißwein	Chili, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 220 Grad Grill vorheizen. Die Schale von der Zitrone abreiben. Die weiche Butter und eine Prise Salz schaumig schlagen. Den Senf, die Zitronenschale und die Weißbrotbrösel untermischen, mit Pfeffer und Chili abschmecken. Die Masse in einen Gefrierbeutel füllen, etwa fünf Millimeter dünn ausrollen und für 15 Minuten ins Gefrierfach geben. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, in zwei Medallions schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet bei starker Hitze rundum goldbraun anbraten. Zwei Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Die Knoblauchzehen, die Thymianzweige und den Rosmarinzweig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen und im Ofen bei 80 Grad circa zehn Minuten garen. Den Fond in einem Topf erhitzen. Die Schalotte und die restliche halbe Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel und den Knoblauch dazugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Reis dazugeben, kurz andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Unter Rühren den Wein fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Dann ein Drittel des heißen Fonds angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, bis der Fond verbraucht ist. Dabei immer wieder rühren, damit der Reis nicht ansetzt. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben. Die Bärlauchblätter mit dem Rapsöl fein mixen und zusammen mit dem Parmesan unter das Risotto rühren. Die Kruste aus dem Gefrierfach nehmen und auf die Größe der Filets zurechtschneiden, auf dem Fleisch verteilen und im Backofengrill bei 220 Grad goldbraun gratinieren. Das Bärlauch-Risotto auf Tellern anrichten. Das Kalbsfilet mit der Zitronen-Senfkruste in Tranchen schneiden, neben dem Risotto anrichten und servieren.

Johann Lafer am 17. April 2014

Kalb-Roulade mit Kürbis-Füllung auf Pilz-Nudeln

Für vier Portionen

Für die Rouladen:

1 Bund glatte Petersilie	150 g Hokkaidokürbis	2 Eigelbe
700 g Kalbsfilet	1–2 EL Dijon-Senf	2 TL Currypulver
1–2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Nudeln:

250 g frische Bandnudeln	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
25 g Butter	300 g gemischte Pilze	100 ml Kalbsfond
100 g Schlagsahne	Schnittlauch	

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Kürbis waschen, entkernen und grob raspeln. Kürbis und Eigelbe mischen. Kalbsfilet flach aufschneiden, leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit Senf bestreichen, mit der Kürbismischung bestreichen und mit Currypulver und der Petersilie bestreuen. Roulade von der Längsseite einrollen und mit Küchengarnd binden. Roulade von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Roulade rundherum anbraten, dann auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 120 °C) etwa 20-30 Minuten garen. Küchengarnd von der Roulade lösen und die Roulade in Scheiben scheiden. Bandnudeln in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente garen. Abgießen und kurz beiseite stellen. Knoblauch und Schalotten schälen und klein würfeln. Pilze putzen und in Stücke schneiden und in der heißen Butter anbraten, Schalotten und Knoblauch zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfond und Sahne angießen, sämig einkochen lassen. Pilze unter die Nudeln heben. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter die Sauce heben. Nudeln mit den Steinpilzen zusammen mit dem Kalbsfilet anrichten.

Johann Lafer am 04. Oktober 2014

Wiener Schnitzel, Kürbis-Bratkartoffeln, Gurken-Salat

Für vier Portionen

Für die Kürbis-Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	300 g Hokkaidokürbis	3 Schalotten
60 g durchw. Speck	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	30 g Butterschmalz
50 g Butter	Salz, Pfeffer	

Für die Wiener Schnitzel:

4 Kalb-Schnitzel, à ca. 120 g	2 Eier	2 EL geschlagene Sahne
50 g Mehl	150 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz
Öl, Salz, Pfeffer		

Für den Gurkensalat:

1 rote Zwiebel	1 Salatgurke	2 EL Weißweinessig
2 EL Kürbiskernöl	3 Stiele Dill	2 EL Kürbiskerne
Zucker, Salz		

Für die Kürbis-Bratkartoffeln die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf, knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten weich garen. Anschließend abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln nach Belieben halbieren oder in Stücke schneiden. Danach den Kürbis waschen und entkernen. Das Kürbisfleisch erst in Scheiben, anschließend in Stücke schneiden. Schalotten schälen und würfeln. Speck klein würfeln. Petersilie abbrausen und fein schneiden. Butterschmalz in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Kürbis darin goldbraun anbraten. Speck zugeben und so lange mitbraten, bis er schön kross ist. Schalotten und die Butter zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere zwei bis drei Minuten braten lassen. Petersilie kurz vor dem Servieren unterschwenken. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien, welche vorher leicht mit etwas Öl eingerieben wurden, dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier und die halbsteif geschlagene Sahne mit Hilfe einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Salzen und pfeffern. Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel schwimmend von beiden Seiten goldgelb ausbacken, dabei die Pfanne schwenken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für den Steirischen Gurkensalat die rote Zwiebel schälen und würfeln. Die Gurke ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit etwas Salz kneten. Fünf Minuten ziehen lassen und das entstandene Wasser abgießen. Die Gurken und Zwiebeln mit dem Weißweinessig, Kürbiskernöl, etwas Zucker und dem gehackten Dill abschmecken. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und über den Salat streuen. Zum Anrichten die Kürbis-Bratkartoffeln auf einer Platte verteilen. Die Schnitzel darauf legen und den Salat dazu servieren.

Johann Lafer am 06. Dezember 2014

Lamm

Lamm-Filets, Bärlauch-Kartoffel-Püree, Borlotti-Bohnen

Für vier Portionen

Für die Bohnen:

250 g Borlotti-Bohnen 1 Knoblauchzehe, angedrückt 1 Zweig Rosmarin

Für das Püree:

700 g Kartoffeln, mehlig 1 Bund Bärlauch (50 g) 80 g Butter
150 ml Sahne Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für das Lamm:

8 Lammfilets 2 Zweige Thymian 2 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen, halbiert 2 EL Olivenöl

Für den Bohnensud:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 100 g getrocknete Tomatenfilets
1 Bund Schnittlauch 50 g Butter 100 ml Gemüsefond

Die Bohnen in reichlich Wasser mit einer Knoblauchzehe und dem Rosmarin bei milder Hitze in zwei Stunden weichkochen. Anschließend abgießen, Knoblauch und Rosmarin entfernen. Die Kartoffeln waschen und im Backofen bei 180 Grad eine Stunde garen. Den Bärlauch waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Sahne und Butter aufkochen, Bärlauch zugeben und fein pürieren. Die Kartoffeln halbieren und durch eine Kartoffelpresse direkt in die Bärlauchsahne drücken. Verrühren und mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Kräuter und Knoblauch beim Braten mit in die Pfanne geben. Die Lammfilets auf ein Backblech geben und bei 80 Grad 15 Minuten garziehen lassen. Für den Bohnensud die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Schalotten, Knoblauch und Tomatenfilets in einer Pfanne in der heißen Butter anschwitzen. Die Bohnen zugeben und kurz erwärmen. Mit dem Fond auffüllen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Den Sud mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt den Schnittlauch untermischen. Die Bohnen mit dem Bärlauchpüree auf Tellern anrichten. Die Lammfilets in Tranchen schneiden und darauf anrichten.

Johann Lafer am 25. Mai 2013

Lamm-Karree auf Cassolette von Sommer-Gemüse

Für zwei Personen

400 g Lammkarree	4 Drillingskartoffeln	1 kleiner Kohlrabi
50 g Zuckerschoten	6 kleine Fingermöhren	6 Stangen grüner Spargel
2 Knoblauchzehen	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
100 ml Gemüsefond	40 ml Olivenöl	30 g Butter
Kerbel, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Lamm waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehen abziehen und etwas ausdrücken. Zwei Thymianzweige und einen Rosmarinzweig grob hacken und mit 20 Milliliter Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Das Fleisch mit der Marinade einreiben und mit dem Knoblauch in einen Gefrierbeutel geben. Die Kartoffeln, den Kohlrabi, die Zuckerschoten, den Spargel und die Möhren waschen. Den Kohlrabi und die Möhren schälen. Die Kartoffeln vierteln und die übrigen Gemüsesorten in kleine Stücke schneiden. Einen Topf mit Wasser und etwas Salz aufsetzen. Die Kartoffeln in dem kochenden Wasser bissfest garen, daraufhin abgießen und gut abtropfen lassen. Eine Pfanne mit dem übrigen Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Den Gemüsefond dazugeben. Außerdem einen Rosmarin- und einen Thymianzweig in die Pfanne legen. Die Kartoffeln dazugeben und das Gemüse bissfest garen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Butter unterschwenken. Das Lammfleisch aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Grillpfanne von allen Seiten anbraten. Die Marinade und den Knoblauch zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Das Lammkarree für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Das Gemüse mit dem Sud auf einen tiefen Teller geben. Das Lamm aufschneiden und auf dem Gemüse anrichten. Den frischen Kerbel zupfen und das Gericht damit garnieren.

Johann Lafer am 02. August 2013

Lamm-Karree mit Erdnuss-Chilikruste und buntem Spargel

Für vier Portionen

Für das Karree:

2 Lammkarrees (à 330-400 g)	4 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Salz, Chili	1 TL Olivenöl

Für die Kruste:

100 g Butter (zimmerwarm)	1 EL Erdnussbutter	2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
1 Eigelb (Klasse S)	1 TL Chiliwürfel	20 g geröstete Erdnüsse
Salz		

Für den Spargel:

4 Stangen weißen Spargel	4 Stangen grünen Spargel	1 rote Zwiebel
50 g Ingwer	1 rote Peperoni	100 g Zuckerschoten
½ Bund Radieschen	2 TL helle Sojasauce	1 TL Ahornsirup
25 ml Erdnussöl	feines Salz	

Für das Anrichten:

50 ml Olivenöl	2 Schalen grüne Shisokresse
----------------	-----------------------------

Für das Karree, Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen, Fleisch mit Salz würzen und von beiden Seiten zusammen mit Kräutern und Knoblauch anbraten. Die Karrees auf ein Backofengitter legen, mit Chili würzen und bei circa 120 Grad Ober/Unterhitze 12 bis 15 Minuten garen. Die Butter mit Hilfe einer Küchenmaschine mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen. Das Toastbrot fein mahlen und zusammen mit Erdnussbutter, Eigelb, Erdnüssen, Chili und der Butter vermengen. Anschließend mit Salz würzen. Die Masse zwischen Frischhaltefolie dünn aufstreichen und kalt stellen. Den weißen Spargel rundherum abschälen, Köpfe aussparen und circa einen Zentimeter der holzigen Enden abschneiden. Die Blütenansätze des grünen Spargels entfernen und ebenso kürzen. Grünen und weißen Spargel der Länge nach mit einem Sparschäler abschälen. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Die Peperoni halbieren, entkernen und ebenso würfeln. Zuckerschoten ebenso in Streifen schneiden. Radieschen waschen und mit schönem Blattgrün halbieren. Das Erdnussöl in einem Wok oder Pfanne erhitzen und Schalotten und Spargel darin drei Minuten heiß anbraten. Ingwer, Chili und Radieschen zugeben und kurz mit garen. Zum Schluss die Zuckerschoten zugeben und mit Sojasauce, Ahornsirup und Salz würzen. Das Gemüse sollte noch Biss haben. Zum Servieren die Kruste portionieren, Folie abziehen und auf die Karrees legen. Anschließend bei circa 200 Grad unter dem Backofengrill goldbraun gratinieren. Das Gemüse mittig auf die Teller verteilen, jeweils zwei gratinierte Koteletts darauf legen und mit restlichem Sud, Olivenöl sowie Shisokresse vollenden.

Johann Lafer am 26. April 2014

Lamm-Rücken im Salz-Mantel mit Ratatouille-Couscous

Für vier Portionen

Für das Lamm	2 Lammcarrée, à ca. 500 g	2 EL Olivenöl
2 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige	2 Knoblauchzehen, angedrückt
1,5 kg Meersalz	2 Eiweiß	Salz, Pfeffer
Für den Couscous	1 Knoblauchzehe	1 rote Zwiebel
1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 kleine Zucchini
1 kleine Aubergine	2 EL Olivenöl	150 ml Tomatensaft
1 TL Zucker	200 ml Gemüsefond	200 g Instant Couscous
30 g Butter	Für den Joghurt	0,5 Bund Minze
200 g Joghurt (10%)	0,5 TL Harissa-Paste	0,5 Zitrone
1 EL Blütenhonig		

Das Lammcarrée mit Pfeffer würzen und im heißen Olivenöl zusammen mit den Kräutern und dem Knoblauch anbraten. Das Fleisch danach aus der Pfanne nehmen. Das Meersalz mit dem leicht aufgeschlagenen Eiweiß mischen. Ein Drittel davon auf ein Backblech verteilen. Das Lammcarrée mit den Kräutern und dem Knoblauch darauf geben und mit dem restlichen Salz ummanteln. Im 140 Grad heißen Backofen 30 bis 40 Minuten garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zehn Minuten ruhen lassen. Für den Couscous den Knoblauch und die Zwiebel schälen. Die Paprika halbieren und entkernen, die Zucchini und Aubergine waschen. Alles in kleine Würfel schneiden und in dem heißen Olivenöl anschwitzen. Mit Tomatensaft auffüllen, Zucker zugeben und bei reduzierter Hitze circa zehn Minuten leise köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Gemüsefond aufkochen, über den Couscous in eine Schüssel gießen und fünf Minuten quellen lassen. Den Couscous mit Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und warm halten. Für den Joghurt die Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Die halbe Zitrone pressen. Nun den Joghurt mit Harissa, Zitronensaft und Honig glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lammcarrée mit einem Messer aus der Salzkruste brechen, das Fleisch herausnehmen und auf ein Brett legen. Falls nötig, überschüssiges Salz abkratzen. Die einzelnen Koteletts herunterschneiden. Das Ratatouille und den Couscous in die Mitte der Teller verteilen, die Joghurt-Minz-Sauce darum verteilen, zuletzt die Lammkoteletts darauf anrichten.

Johann Lafer am 20. April 2013

Lamm-Tomaten-Schaschlik auf Kräuter-Risotto

Für zwei Personen

Für den Schaschlik:

1 Lammlachs à 300 g	12 Kirschtomaten	2 Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
20 g Butter	20 g Parmesan	50 ml Weißwein
400 ml Geflügelfond	$\frac{1}{2}$ Bund Kräuter	3 EL Rapsöl

Chili, Salz, Pfeffer

Für den Schaschlik den Lammlachs längs in vier Streifen schneiden und diese zwischen Klarsichtfolie leicht plattieren. Die Frühlingszwiebeln putzen und den weißen und hellgrünen Teil in zwei bis drei Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Lammstreifen wellenförmig auf Holzspieße stecken, dabei immer abwechselnd eine Kirschtomate und ein Stück Frühlingszwiebeln dazwischen stecken. Vier Schaschlikspieße wie beschrieben vorbereiten. Den Rosmarin und die abgezogene Knoblauchzehe fein hacken und mit dem Olivenöl mischen. Die Schaschlikspieße damit einstreichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend auf dem heißen Grill von beiden Seiten zwei Minuten grillen. Für das Risotto die Schalotte und eine halbe Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel und den Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Reis zugeben, kurz andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Unter Rühren den Wein fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Dann ein Drittel des heißen Fonds angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, bis der Fond verbraucht ist. Dabei immer wieder rühren, damit der Reis nicht ansetzt. Das Risotto mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bund Kräuter mit dem Rapsöl fein mixen und zusammen mit dem Parmesan zuletzt unter das Risotto rühren. Das Risotto auf Tellern anrichten und jeweils zwei Schaschlik darauf legen.

Johann Lafer am 25. Juli 2014

Müritz Lamm-Karee mit Bärlauch-Gremolata und Spargel

Für vier Portionen

Für das Karee:

2 Lammkarees à 330-400 g	4 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Salz, Chili	1 TL Olivenöl

Für die Gremolata:

2 Knoblauchzehen	50 g Bärlauch	50 ml Olivenöl
1 Zitrone	Salz, Chili	

Für den Spargel:

50 g gemischte Kräuter	200 ml hellen Geflügelfond	500 g weißer Spargel
1 Zitrone	Zucker, Salz	25 g Butter

Für die Hollandaise:

2 Schalotten	50 ml Weißwein	50 ml Sherry
6 schwarze Pfefferkörner	2 Eigelbe	250 ml flüssige Butter
½ Zitrone	Salz	

Für die Kartoffeln:

200 g Bamberger Hörnchen	35 g Butter	Salz
--------------------------	-------------	------

Für die Karrees Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, das Fleisch mit Salz würzen und von beiden Seiten zusammen mit Kräutern und Knoblauch anbraten. Die Karrees auf ein Backofengitter legen, mit Chili würzen und bei ca. 120 Grad Ober-/Unterhitze 12 bis 15 Minuten garen. Für die Gremolata den Knoblauch schälen und würfeln. Bärlauch putzen und in Streifen schneiden. Jetzt Knoblauch, Bärlauch, Öl, Abrieb und Saft der Zitrone in einem Mörser vermengen und mit Salz und Chili würzen. Die Kräuter putzen und mit wenig hellen Geflügelfond in den Dampfgarer legen. Den Spargel rund herum abschälen, die Enden auf zwei bis drei Zentimeter kürzen. Die Köpfe aussparen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Anschließend den Spargel in den Gareinsatz des Dampfgarers legen, in den Topf stellen und mit Salz und Zucker würzen. Anschließend die Zitronenscheiben darauf verteilen. Mit Deckel verschließen und 12 bis 15 Minuten sanft garen. Danach den Sud durch ein Sieb laufen lassen, Butter zugeben und kurz vor dem Servieren den Spargel darin schwenken. Für die Reduktion Schalotten schälen, in Streifen schneiden und zusammen mit Weißwein, Sherry und Pfefferkörner auf die Hälfte reduzieren. Danach durch ein Sieb laufen lassen. Die Reduktion zusammen mit den Eigelben in eine Rührschüssel geben und über einem Wasserbad langsam bei ansteigender Hitze dickschaumig aufschlagen. Danach erst tröpfchenweise, anschließend fließend die Butter in die Ei-Basis laufen lassen. Zum Schluss mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Kartoffeln in der Butter rundherum Goldbraun anbraten und mit Salz würzen. Zum Anrichten die Gremolata auf den Spargel verteilen und die Kartoffeln dazulegen. Das Karee portionieren und an den Spargel lehnen. Anschließend die Hollandaise darauf geben und servieren.

Johann Lafer am 17. Mai 2014

Saltimbocca-Türmchen mit Lamm, Kürbis und Polenta

Für zwei Personen

Für die Polenta:

75 g Instant-Polentagrieß	125 ml Milch	25 g Parmesan
250 ml Geflügelfond	1 Muskatnuss	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Öl		

Für den Kürbis:

200 g Butternusskürbis	1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz, Pfeffer		

Für die Saltimbocca-Türmchen:

1 Lammlachs, á 600 g	2 Scheiben Parma-Schinken	25 g Butter
100 ml Lammfond	1 EL Aceto Balsamico, gereift	6 Salbeiblätter
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Polenta die Milch mit dem Fond zusammen aufkochen und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Polentagrieß in die kochende Flüssigkeit einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Anschließend weitere vier Minuten kochen lassen. Währenddessen weiterrühren und den Grieß vollständig ausquellen lassen. Den Parmesan reiben und untermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die heiße Polenta auf das Blech geben. Mit einer mit Öl bestrichenen Palette glatt streichen, anschließend mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen. Inzwischen den Kürbis schälen und in etwa fünf Millimeter dünne Scheiben schneiden. Aus der erkalteten Polenta sechs Kreise mit sechs Zentimetern Durchmesser ausstechen. Den Lammlachs in eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese mit der flachen Messerseite etwas dünner drücken. Die Schinkenscheiben in einer heißen, beschichteten Pfanne von beiden Seiten ohne Fett zwei Minuten knusprig braten. Anschließend auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Jede Schinkenscheibe in zwei Stücke brechen. Den Kürbis in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl auf jeder Seite drei Minuten braten. Dabei mit einem halben Teelöffel Zucker bestreuen und die Scheiben leicht karamellisieren. Den Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmhalten. Die Polentascheiben mit zwei Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben und darin beidseitig goldbraun braten. Abschließend ebenfalls warmhalten. Das Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Salbei in der zerlassenen Butter von jeder Seite eine Minute braten. Die Pfanne vom Herd ziehen, das Fleisch und den Salbei herausnehmen, den Lammfond und den Balsamico unter die Bratbutter rühren und sämig einkochen lassen. In der Mitte der Teller je drei gebratene Polentascheiben mit je zwei Fleischscheiben, zwei Schinkenscheiben, sowie zwei Kürbisscheiben und einigen Salbeiblättern aufeinanderschichten. Die Saltimbocca-Türmchen mit Lamm, Kürbis und gebratener Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 19. Dezember 2014

Meer

Flusskrebse im Portwein-Sud mit Ur-Möhren, Schwarzwurzeln

Für vier Portionen

Für die Flusskrebse:

100 g Schalotten	$\frac{1}{2}$ junge Knoblauchknolle	100 g Knollensellerie
100 g Möhren	100 g Fenchel	25 g Butterschmalz
50 ml Weißwein	100 ml Portwein	600 ml Fischfond
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	1 getrocknete Chilischoten
Salz	150 g eiskalte Butter	16-20 Flusskrebsschwänze

Für das Gemüse:

200 g Schwarzwurzeln	100 g gelbe Möhren	100 g orange Möhren
100 g Lila Möhren	2 Schalotten	100 ml Milch
50 g Butter	100 ml Gemüsefond	feines Salz
Chili	1 TL Akazienhonig	Zum Anrichten
feines Salz	2 EL Schnittlauchröllchen	

Für den Sud die Schalotten, Knoblauch, Sellerie, Möhren, Fenchel putzen und in walnussgroße Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen und sämtliches Gemüse darin langsam hell rösten. Mit Weißwein ablöschen. Portwein zugeben und mit Fischfond aufgießen. Den Thymian, Lorbeerblätter, Chilischoten zugeben und bei mittlerer Hitze für circa 15 bis 20 Minuten reduzieren. Im Anschluss den aromatischen Sud durch ein feines Sieb laufen lassen, mit Salz abschmecken und die eiskalte Butter mit einem Stabmixer einarbeiten. Die Flusskrebsschwänze unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchentrepp trocken tupfen. Kurz vor dem Servieren die Flusskrebse drei bis vier Minuten im heißen Sud ziehen lassen. Für das Gemüse die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser abspülen und mit einem Sparschäler rundherum abschälen. Ein Liter Wasser mit der Milch vermengen und die Schwarzwurzeln hineinlegen damit sie nicht so schnell braun werden. Die Schwarzwurzeln in Streifen abschälen. Die Möhren ebenso putzen, den Strunk entfernen und mit einem Sparschäler der Länge nach abschälen. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter erhitzen und Schalotten darin glasig anschwitzen. Schwarzwurzelnudeln, Möhren zugeben und fünf bis sechs Minuten langsam garen. Mit Fond ablöschen und Salz, Chili würzen. Zum Schluss mit Honig verfeinern. Die Flusskrebse aus dem Sud nehmen, in die Teller verteilen und mit Salz würzen. Die bunten Ur-Möhren sowie die Schwarzwurzeln ebenso zugeben. Den Portweinsud mit einem Stabmixer aufschäumen, in die Teller verteilen und mit Schnittlauch vollenden.

Johann Lafer am 23. November 2013

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Honigkraut und Papaya

Für vier Portionen

Für die Jakobsmuscheln:

8-12 kleine Jakobsmuscheln	50 g Ingwer	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	Salz, Holzspieße
Pflanzenfett		

Für das Honigkraut:

2 Fenchel	1 Zitrone	2 EL Honig
4 Zweige Honigkraut	25 ml Olivenöl	

Für den Fruchtsalat:

$\frac{1}{2}$ Papaya	1 Baby-Ananas	1 Thai-Mango
1 Limette	1 TL brauner Zucker	25 ml Sesamöl
2 EL Akazienhonig	Chili	

Für die Garnitur:

feine Kräuter

Ingwer, Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls fein würfeln. Jetzt die Jakobsmuscheln, Ingwer, Schalotte, Knoblauch und Chiliwürfel miteinander vermengen und mit Salz würzen. Jeweils zwei bis drei Muscheln aufspießen. Pflanzenfett in der Grillpfanne erhitzen, die Spieße von beiden Seiten drei bis vier Minuten grillen und würzen. Fenchel vierteln, den Strunk entfernen und das Grün beiseitelegen. Fenchel mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Honigkraut abzupfen. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Chili würzen. Die Papaya schälen, vierteln, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Ananas schälen, vierteln, den Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Thai-Mango ebenso schälen. Danach zuerst in dicke Scheiben, im Anschluss in Rauten schneiden. Sämtliches Obst zusammen vermengen und mit Limettensaft, braunem Zucker, Sesamöl, Honig, Salz und Chili zu einem exotischen Salat vermengen. Zum Servieren das Kraut auf die Teller verteilen und den Salat darum legen. Die Spieße anlehnen und mit den Kräutern vollenden.

Johann Lafer am 02. August 2014

Jakobsmuscheln auf Kräuter-Tabouleh mit Wasabi-Creme

Für vier Portionen

Für das Kräutertabouleh:

50 g Instant-Bulgur	60 g Pinienkerne	1 kleine Salatgurke
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 g Fetakäse
6–8 EL Olivenöl	2 EL Aceto balsamico bianco	1 Prise gemahlener Zimt
1 Bund Minze	1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz, Pfeffer		

Für die Jakobsmuscheln:

50 g Weizenmehl	50 g Weizenstärke	1 Eiweiß (Kl. M)
150 ml eiskaltes Wasser	8 frische Jakobsmuscheln	1 l Pflanzenöl
150 g Crème-fraîche	2 TL Wasabipaste	$\frac{1}{2}$ Limette
Mehl, Salz, Pfeffer	Koriander	

Für das Kräutertabouleh zunächst 300 Milliliter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Bulgur dazugeben und bei schwacher Hitze etwa acht Minuten leise köcheln lassen. Inzwischen die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Die Gurke waschen, trocken reiben, je nach Dicke der Länge nach halbieren und in etwa drei Milliliter dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides sehr fein hacken. Den gegarten Bulgur mit einer Gabel auflockern und in eine Schüssel geben. Den Feta zerbröckeln und dazugeben. Die Zwiebeln und den Knoblauch in zwei Esslöffeln heißem Olivenöl etwa eine Minute anschwitzen. Mit dem Essig ablöschen und zum Bulgur geben. Die gerösteten Pinienkerne, die Gurken sowie das restliche Olivenöl zum Bulgur in die Schüssel geben und untermischen. Danach die halbe Zitrone auspressen. Den Salat mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zimt würzig abschmecken. Die Minze und Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Die Kräuter unter den Salat mischen, den Salat nochmal abschmecken. Für den Tempurateig Mehl, Stärke, eine Prise Salz, Eiweiß und 150 Milliliter Eiswasser verrühren. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Muscheln durch den Tempurateig ziehen und im heißen Fett zwei bis drei Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Anschließend Crème-fraîche mit Wasabi verrühren. Die Limettenschale fein abreiben, den Saft auspressen und beides unter die Crème mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten das Kräutertabouleh auf einer Platte verteilen, die Jakobsmuscheln darauf geben und einige Tupfen Wasabicreme dazwischen setzen. Mit Korianderblättchen garnieren.

Johann Lafer am 15. November 2014

Riesen-Garnelen mit Frühlingsgemüse und Rucola-Nocken

Für vier Portionen

Für die Garnelen:

400 g Frühlingsgemüse	12-16 Garnelen	50 g Butter
150 ml Sahne	angerührte Speisestärke	1 unbehandelten Limette
1 TL rote Currypaste	Salz, Pfeffer	

Für die Nocken:

100 g grobes Salz	500 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund Rucola
25 g Mehl	2 Eigelbe, (M)	Pflanzenfett
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	1 Bund Dill

Das vorbereitete Frühlingsgemüse in einer großen Pfanne in 25 g Butter, vier Minuten anschwitzen und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Anschließend herausnehmen und warm stellen. In der gleichen Pfanne die restliche Butter schmelzen, die Garnelen ca. vier Minuten darin anbraten und mit Salz, Pfeffer und Currypaste würzen. Die Garnelen warm stellen. Jetzt die Sahne hinein laufen lassen und leicht reduzieren. (ggf. mit Stärke binden.) und mit Abrieb und Saft der Limette verfeinern. Zum Schluss das Gemüse und Garnelen in die Pfanne geben und nochmals abschmecken. Das grobe Salz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen, die Kartoffeln darauf setzen und im vorgeheizten Backofen bei circa 180 Grad Ober/ Unterhitze je nach Größe eine Stunde weich garen. Danach halbieren und mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken und die Schale entfernen. Fortfahren, bis die Kartoffeln aufgebraucht sind und den Kartoffelschnee ausdampfen lassen. Rucola waschen, putzen und mit Stielen grob schneiden. In kochendem Wasser kurz blanchieren. Anschließend in eiskaltem Wasser herunterkühlen, trocken tupfen und mit Hilfe einer Küchenmaschine fein mixen. Jetzt die Eigelbe, Mehl, Kartoffelschnee und den Rucola verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Den Teig zu Nocken formen und vier bis sechs Minuten im erhitzten Pflanzenfett bei circa 160 Grad knusprig backen. Mit Salz, würzen. Das rahmige Gemüse in vier vorgewärmte Teller verteilen und die Nocken darum verteilen. Zum Schluss mit Dill vollenden.

Johann Lafer am 19. April 2014

Rind

BBQ-Pizza mit gegrilltem Rumpsteak

Für vier Portionen

Für den Teig:

125 ml Wasser	15 g frische Hefe	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	250 g Mehl
Salz, Mehl		

Für das Tomatensugo:

3 Schalotten	4 junge Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark	100 ml Tomatensaft	200 ml passierte Tomaten
150 g Cocktailtomaten	Zucker, Salz, Pfeffer	

Für den Belag:

1 lila Gemüsezwiebel	$\frac{1}{2}$ gelbe Zucchini	$\frac{1}{2}$ grüne Zucchini
Pflanzenfett, Salz		

Für das Rumpsteak:

4 Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL braunen Rohrzucker
$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz	2 Rumpsteaks a ca. 200 g	Pflanzenfett
50 g gemischte Kräuter		

Für die Pizza das Wasser erwärmen und die frische Hefe darin vollständig auflösen. Thymian, Rosmarin von den Stielen zupfen und zusammen mit dem Zucker ebenfalls zum Hefewasser geben. Zum Schluss das Mehl hineinsieben und zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten. Den Pizzateig circa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend den Pizzastein mit wenig Mehl bestreuen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf dem Pizzastein weitere 15 Minuten gehen lassen. Die Schalotten, Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Das Olivenöl leicht erhitzen und Schalotten sowie jungen Knoblauch darin sanft anschwitzen. Das Tomatenmark zugeben, leicht am Topfboden abbrennen lassen und mit wenig Zucker verfeinern. Danach mit Tomatensaft ablöschen und passierten Tomaten aufgießen. Die Sauce fünf bis zehn Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Die Cocktailtomaten vierteln, zur Sauce geben und mit feinem Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Gemüsezwiebel schälen und in Streifen schneiden. Die Zucchini putzen und in circa 0,5 Zentimeter dünne Streifen schneiden. Das Pflanzenfett in der Grillpfanne erhitzen und die Zucchiniestreifen darin grillen, bis sich ein Grillmuster abzeichnet. Danach mit Salz würzen und in Würfel schneiden. Nun den fertigen Teig mit der Hälfte des Tomatensugo bestreichen und den Belag darauf verteilen. Die Pizza bei circa 180 Grad Heißluft im Backofen zehn bis zwölf Minuten knusprig backen. Für die Marinade Piment, Korianderkörner, Zucker und Salz in einem Mörser grob zermahlen. Die Steaks gründlich mit der Marinade einreiben und bei Zimmertemperatur für mindestens 30 Minuten abgedeckt marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank.) Zum Grillen der Rumpsteaks die Grillpfanne hoch erhitzen und wenig Pflanzenfett hineingeben. Die Steaks nun in der Pfanne für ein bis zwei Minuten angrillen, um circa 45 Grad drehen und weitere ein bis zwei Minuten grillen, so dass ein Rautenmuster entsteht. Danach das Fleisch wenden und genau so verfahren. Anschließend das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad etwa fünf bis sechs Minuten garen. Den Backofen ausschalten, Ofentür leicht öffnen und weitere fünf Minuten ruhen lassen. Zum Servieren das Rumpsteak in Tranchen schneiden und auf die Pizza legen. Zum Schluss mit gemischten Kräutern vollenden.

Johann Lafer am 06. Juli 2013

Gegrilltes Ribeye mit Ingwer-Hoisin-Lack, Poweraden

Für vier Portionen

Für das Ribeye:

800 g bis 1 kg Ribeye	Salz, Pflanzenöl	50 g Butter
6 Knoblauchzehen	6 Zweige Thymian	Pfeffer

Für den Lack:

50 g Ingwer	2 rote Peperoni	4 Knoblauchzehen
200 ml Malzbier	100 ml Hoisin-Sauce	100 ml Rinderfond
1 Zitrone	Salz	

Für die Poweraden:

6 Poweraden	1 Zitrone	200 g Wurzelgemüse
2 Knoblauchzehen	2 Rosmarinzwige	2 El Olivenöl
100 ml Weißwein	200 ml Gemüsefond	Salz, Chili

Für die Lila Kartoffeln:

100 g Lila Kartoffeln	100 g Bamberger Hörnchen	25 g Butter
100 g Silberzwiebeln	Salz, Pfeffer	4 Zweige Thymian

Für das Anrichten: 5 g Gartenkräuter

Für das Ribeye:

Das Fleisch trocken tupfen und mit Salz würzen. Danach von beiden Seiten in einer sehr heißen Grillpfanne von beiden Seiten rautenförmig anbraten, bis sich ein Muster abzeichnet. Danach auf das Backofengitter legen. Die Butter in derselben Pfanne schmelzen, die Aromaten zugeben und auf das Steak geben. Das Ribeye bei circa 160 Grad, 15 bis 20 Minuten garen. Danach die Hitze wegnehmen, die Backofentüre öffnen und weitere fünf Minuten ruhen lassen.

Für den Lack:

Für den Lack Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Peperoni der Länge nach halbieren und ebenso würfeln. Ingwer, Knoblauch, Peperoni, Malzbier, Hoisin, Rinderfond und den Saft von einer Zitrone in einen Topf geben und sirupartig einkochen. Mit Salz würzen. Kurz vor Garzeitende des Steaks, den Lack nach und nach aufstreichen, bis dieser aufgebraucht ist.

Für die Poweraden:

Die Poweraden rundherum abschälen, die äußeren Blätter und das Heu entfernen. Danach der Länge nach halbieren und in Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden. Das Wurzelgemüse fein würfeln, im Olivenöl anschwitzen und die Poweraden zugeben. Knoblauch und Rosmarin zugeben und mit Weißwein-Fond ablöschen. Mit Backpapier abdecken und bei mittlerer Temperatur acht bis zehn Minuten weich garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Lila Kartoffeln:

Die Kartoffeln jeweils getrennt voneinander je nach Größe 10 bis 15 Minuten in kochendem, gesalzenem Wasser vorgaren. Die Silberzwiebeln halbieren. Die Kartoffeln in Ecken schneiden. Jetzt die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Ecken langsam darin anbraten. Die Silberzwiebel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Kartoffeln fertig sind den fein geschnittenen Thymian zugeben.

Für das Anrichten:

Zum Servieren die Poweraden mittig auf die Teller platzieren und die Kartoffel-Ecken drum herum legen. Das Ribeye in Tranchen schneiden und dazu legen. Mit frischen, feinen Gartenkräutern vollenden.

Johann Lafer am 28. Juni 2014

Rinder-Filet im Schinken-Mantel, Polenta, Paprika-Creme

Für vier Portionen

Für das Rinderfilet:

12 dünne Scheiben Rinderfilet	12 Zweige Oregano	2 EL süßer Senf
12 Scheiben Parma-Schinken	Pflanzenöl, Salz	Pfeffer, Kräuter

Für die Polenta:

150 g Geflügelfond	75 g Polenta	2 EL Thymianblättchen
25 g Butter	Salz, Chili	

Für die Paprikacreme:

2 rote Paprika	200 g Schalotten	1 EL Akazienhonig
Speisestärke	Salz, Chili	

Für die Garnitur:

Olivenöl	Majoran Zweige	
----------	----------------	--

Für das Filet:

Oregano von den Stielen zupfen. Die Scheiben mit süßem Senf bestreichen, Blättchen darauf streuen und einschlagen. Mit Schinken umwickeln und mit jeweils ein bis zwei Zahnstochern fixieren. Pflanzenöl erhitzen, Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten zwei bis drei Minuten scharf anbraten. Danach Kräuter zugeben, durchschwenken und ohne Hitze vier bis fünf Minuten ruhen lassen.

Für die Polenta:

Geflügelfond zum Kochen bringen und Polenta und Thymianblättchen einrühren. Anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben, circa einen Zentimeter dick aufstreichen und kalt werden lassen. Danach in Ecken schneiden und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Chili würzen. Paprika entkernen, vierteln und in Streifen schneiden. Schalotten schälen, halbieren und ebenso schneiden. Honig erhitzen beides zugeben, mit Salz und Chili würzen und langsam einkochen lassen. Gegebenenfalls mit Stärke bestäuben und dann fein pürieren. Zum Servieren die Paprikacreme auf die Teller verteilen und das Filet darauf legen. Polenta-Ecken darauf verteilen und mit Majoran und Olivenöl vollenden.

Johann Lafer am 06. September 2014

Rinder-Filet mit Holunder-Zwiebel-Marmelade, Kürbis-Ecken

Für vier Personen

Für die Kürbisecken:

1 Hokkaido-Kürbis	2 EL Honig	50 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin	Meersalz, Pfeffer

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet, ca. 800 g	1 TL Pfeffermischung, schwarz	2 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	5 Zweige Thymian	3 Knoblauchzehen
30 g Butter		

Für die Marmelade:

4 Zwiebeln, weiß	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
50 g Zucker	1 Lorbeerblatt	100 ml Holundersaft
50 ml Rotwein		

Für das Püree:

400 g Petersilienwurzeln	2 Schalotten	30 g Butter
200 ml Gemüsefond	100 ml Sahne	1 Muskatnuss
1 Zitrone		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit Schale in drei Zentimeter große Ecken schneiden und auf ein Backblech geben. Den Knoblauch schälen und grob hacken, die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Die Kürbisecken mit Honig und Olivenöl beträufeln, danach Knoblauch und Rosmarinnadeln darüber streuen. Mit grobem Meersalz würzen und im heißen Backofen 15 Minuten garen. Anschließend weitere 15 Minuten bei 130 Grad garen. Für das Rinderfilet die Pfeffermischung zerstoßen, die Knoblauchzehen ungeschält halbieren. Das Rinderfilet mit der Pfeffermischung großzügig rundum einreiben, salzen und in einer vorgeheizten Pfanne im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Kräuter und halbierte Knoblauchzehen mit ins Bratfett geben. Die Butter ebenfalls mit in die Pfanne geben und das Rinderfilet damit beträufeln. Das Ganze anschließend auf ein Backofengitter legen und dieses in den Backofen über die Kürbisecken setzen. Das Rinderfilet 20 bis 30 Minuten garen, dabei ein- bis zweimal wenden. Für die Zwiebelmarmelade die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin fünf Minuten anbraten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Dann das Lorbeerblatt zugeben und mit dem Holundersaft und Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei milder Hitze marmeladig einkochen lassen. Für das Püree die Petersilienwurzeln waschen, schälen und klein schneiden. Schalotten schälen und klein würfeln. Beides in der Butter anschwitzen. Mit Gemüsefond in einen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze weich kochen. Sahne zugeben und das Ganze nochmals aufkochen. Das Gemüse herausheben, in einen Mixer geben und fein pürieren. Nach Bedarf den restlichen Garsud zugeben und zu einem glatten, feinen Püree verarbeiten. In den Topf zurückgeben und mit Salz und Muskat würzen. Den Saft einer halben Zitrone pressen und das Püree damit abschmecken. Zum Anrichten das Püree als Nocken auf den Teller geben, einige Kürbisecken dazulegen. Das Rinderfilet in Tranchen schneiden, mit Meersalz würzen und darauf legen. Die Zwiebelmarmelade neben dem Fleisch anrichten. Mit Meersalz bestreuen.

Johann Lafer am 26. Januar 2013

Roastbeef, Walnuss-Cranberry-Kruste, Kürbiscreme, Spinat

Für vier Personen

Für das Roastbeef:

1 Roastbeef à 800-1000 g	2 Zehen Knoblauch	6 Zweige frische Kräuter
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Kruste:

2 Scheiben Toastbrot	50 g gehackte Walnüsse	50 g Soft Cranberrys
2 EL Semmelbrösel	1 Ei	100 g warme Butter
1 TL milder Honig	Salz, Pfeffer	

Für die Kürbiscreme:

1 Hokkaidokürbis, á 800-1000g	1 Passionsfrucht	50 ml Wermut
50 ml Weißwein	200 ml Sahne	1 Stange Zimt
4 Zweige Thymian	1 TL fruchtiges Currypulver	

Für den jungen Spinat:

100 g Baby Spinat	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
50 g Butter	1 Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Roastbeef mit Küchengarn binden und mit Salz würzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Mit Pfeffer würzen. Das Fleisch mit dem Knoblauch und den Kräutern auf das Backofengitter legen und 40 bis 45 Minuten garen. Anschließend die Backofentür öffnen und das Fleisch zehn bis 15 Minuten ruhen lassen, bis es eine optimale Kerntemperatur von 61 bis 64 Grad hat. Für die Kruste die Butter schaumig aufschlagen. Das Ei trennen. Das Toastbrot entrinden und mahlen. Die Butter, das Toastbrot, die Walnüsse, die Cranberries und die Semmelbrösel mit dem Eigelb und dem Honig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in einen Frühstücksbeutel füllen, glatt streichen und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Für die Kürbiscreme den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Deckel des Kürbis rundherum abschneiden und die Kerne entfernen. Den Wermut, den Weißwein, den Thymian und den Zimt hineingeben, den Deckel schließen und im Ofen weich garen. Die Sahne aufkochen und würzen. Mit einem Esslöffel die Gewürze aus dem weichen Kürbis holen. Den Kürbis in die Sahne geben und zu einer Crème zerstampfen. Zum Schluss mit Passionsfruchtmark, Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Den Spinat putzen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Spinat zugeben und leicht zusammenfallen lassen. Das Roastbeef mit Walnuss-Cranberry-Kruste, Kürbiscreme und jungem Spinat auf Tellern anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 19. Dezember 2014

Schwein

Jungschweine-Braten, Semmel-Knödel, Spitzkohl-Salat

Für vier Personen

Für den Braten:

800 g Jungschweinerücken	1 Bund Suppengrün	1 Stück Ingwer, 50 Gramm
1 TL Korianderkörner	1 Chili, klein, rot	4 Stangen Zitronengras
600 ml Gemüsebrühe	50 ml Sojasauce	2 EL Sesamöl
Salz, Pfeffer		

Für die Semmelknödel:

250 g Brötchen, altbacken	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	0,5 Bund Petersilie	200 ml Milch
2 Eier	1 Muskatnuss	50 g Walnusskerne
Salz, Pfeffer		

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl, klein	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
50 g Bacon	20 ml Rapsöl	1 TL Honig
1 TL Senf, mittelscharf	30 ml Weißweinessig	

Die Schwarte des Jungschweinerückens über Nacht im Kühlschrank (nicht abgedeckt) austrocknen lassen. Die Schwarte am nächsten Tag mit einem sehr scharfen Messer (oder Rasierklinge) im Abstand von einem Zentimeter einritzen. Dabei nicht in das Fleisch schneiden.

Das Gemüse putzen, waschen und in walnussgroße Stücke schneiden. Die Hälfte des Ingwers schälen, in Scheiben schneiden, zwei Stangen Zitronengras grob hacken. Gemüse, Ingwer und Zitronengras in einen ausreichend großen Bräter geben und die Brühe angießen. Das Fleisch in einen passenden Dämpfeinsatz legen und darüber setzen. Bei geschlossenem Deckel auf niedrigster Stufe eine Stunde dämpfen. Die Temperatur dabei gelegentlich überprüfen, sie sollte etwa bei 70°C liegen.

Den restlichen Ingwer schälen und mit dem restlichen Zitronengras in Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und vierteln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und grob würfeln. Alles zusammen mit Koriander, Sesamöl und Sojasauce in einen Zerkleinerer geben und fein pürieren.

Nach einer Stunde das Fleisch aus dem Dämpftopf nehmen, auf ein Backblech legen und mit der Paste bestreichen. Im 180°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten fertig garen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben den Garsud für eine Sauce durch ein Sieb gießen und auffangen. In einem Topf aufkochen, nach Geschmack würzen, die restliche Marinade zugeben und nach Belieben mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke binden.

Für die Knödel die Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Walnusskerne hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Petersilie abrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Mit der Milch ablöschen. Die heiße Milch über die Semmelwürfel gießen. Die Eier, Petersilie und Walnüsse zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, alles gut mischen und zehn Minuten durchziehen lassen. Anschließend mit angefeuchteten Händen acht Knödel aus der Masse formen. Einen genügend großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und in dem leicht siedenden Wasser zehn bis fünfzehn Minuten ziehen lassen. Anschließend herausheben und abtropfen lassen.

Den Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien und halbieren. Den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, beides klein würfeln. Den Bacon ebenfalls klein würfeln und mit den Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne im Rapsöl anbraten. Danach herausnehmen und beiseite stellen. Den Spitzkohl in derselben Pfanne

kurz anschwitzen und zur Schalotten-Speck-Mischung in eine Schüssel geben. Honig und Senf zugeben, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Den Spitzkohl gut durchmengen. Den Jungschweinerücken in Scheiben schneiden und auf dem Spitzkohlsalat und mit den Semmelknödeln auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 02. März 2013

Mangalica-Schweinekarree mit Mangold-Röllchen

Für vier Portionen

Für das Karree:

4 Koteletts mit Knochen 2 junge Knoblauchzehen 2 Zweige Thymian
Pfeffer, Pflanzenöl, Salz

Für den Lack:

75 g Akazienhonig 35 ml helle Sojasauce 50 ml Pflaumenwein
1 TL Wacholderbeeren 1 Sternanis $\frac{1}{2}$ TL Nelken

Für die Mangoldröllchen:

1 Bund Mangold 2 Schalotten 2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote Sesamöl 2 EL Sojasauce
feines Salz

Für die Polenta:

450 ml hellen Geflügelfond 2 Stangen Zitronengras 2 Schalotten
2 Knoblauchzehen 1 rote Chilischote 35 g Butter
100 g Polenta 50 g Sahne 2 EL Thymian
Salz, Chili

Für das Anrichten:

2 Schalen grüne Shisokresse

Die Koteletts würzen und im erhitzten Pflanzenfett von beiden Seiten braun anbraten. Thymian und Knoblauch zugeben. Anschließend alles auf ein Backblech geben und im Ofen bei 120 Grad, 18 bis 20 Minuten Ober-/ Unterhitze sanft garen. In derselben Pfanne den Akazienhonig zusammen mit der Sojasauce, dem Pflaumenwein, den zerstoßenen Wacholderbeeren, dem Sternanis und den Nelken in einem Topf fast sirupartig einkochen. Kurz vor dem Servieren die Koteletts darin von beiden Seiten kurz nachbraten. Für die Röllchen die vier äußeren Blätter des Mangolds entfernen, mit einem V- Schnitt den Strunk entfernen und in der Grillpfanne mit Sesamöl weich grillen. Mit Salz würzen und beiseite legen. Den Strunk vom restlichen Mangold ebenso entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Chilischote sehr fein würfeln. Das Öl in der Grillpfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Chili zugeben, Mangold zugeben und mit Sojasauce abschmecken. Die Füllung nun auf die gegrillten Blätter geben, Seiten einschlagen und von unten nach oben zu Rouladen aufrollen. Anschließend im Backofen bei 80 Grad, circa fünf bis zehn Minuten warm ziehen lassen. Das Zitronengras in kleine Stücke schneiden, zusammen mit dem Geflügelfond aufkochen und bei niedriger Hitze fünf bis zehn Minuten ziehen lassen. Danach durch ein Sieb passieren. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Chilischote sehr fein würfeln. Die Butter in einem flachen Topf schmelzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Chili zugeben. Mit Zitronengrasfond aufgießen und aufkochen lassen. Den Maisgries nun unter ständigem Rühren zugeben, zwei bis drei Minuten köcheln lassen und auf niedriger Hitze weitere drei Minuten quellen lassen. Zum Schluss mit halb steif geschlagener Sahne und dem fein gezupften Thymian verfeinern und mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Zum Servieren die Polenta auf die Teller geben und die Röllchen darauf legen. Das Karree portionieren und mit Kresse vollenden.

Johann Lafer am 07. Juni 2014

Schweine-Krusten-Filet auf Spitzkohl-Kürbis-Gemüse

Für vier Portionen

Für das Schweinefilet:

50 g Schweinkrusten	80 g Schweineschmalz	1 Eigelb
800 g dickes Schweinefilet	Salz, Pfeffer	1 El Butterschmalz

Für das Gemüse:

250 g Hokkaido-Kürbis	1 rote Zwiebel	6-8 Spitzkohlblätter
1 Tl gehackten Kümmel	2-3 El Rapsöl	1 El Zucker
2-3 El Balsamico	75 ml Fleischbrühe	50 g Butter
4 Zweige Blattpetersilie		

Schweinekrusten in einen Beutel geben und mit einem kleinen Topf oder Nudelholz zerstoßen. Das Schweineschmalz mit Eigelb und Krusten-Krümel vermischen. Die Masse in einen Frühlstücksbeutel geben etwa 5 Millimeter dick flachdrücken und für 30 Minuten kalt stellen. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und im erhitzten Butterschmalz rundum anbraten. Dann im Ofen bei circa 140°C bis 150°C ca. 15 Minuten rosa garen. Dabei das Fleisch gelegentlich wenden. Das Filet aus dem Ofen nehmen und den Backofengrill auf 200 °C vorheizen. Die Kruste auf das Fleisch legen und unter dem heißen Grill in circa 2 – 3 Minuten goldbraun gratinieren. Den Kürbis samt Schale in dünne Scheiben hobeln, Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Spitzkohlblätter in mundgerechte Stücke schneiden. Inzwischen Kürbis, Zwiebeln und Spitzkohl zusammen mit Kümmel in einer breiten Pfanne in heißem Öl etwa 3 Minuten anbraten. Mit Zucker bestreuen und das Gemüse leicht karamellisieren. Dann mit Essig ablöschen, Brühe dazu gießen, Butter unterschwenken, alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zum Servieren das Filet in Tranchen schneiden. Das Gemüse mittig in die Teller verteilen, jeweils zwei Tranchen Filet darauf setzten und mit gezupfter Blattpetersilie vollenden.

Johann Lafer am 14. September 2013

Suppen

Sauerkraut-Suppe mit Leberwurst-Wan Tans

Für vier Personen

1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	200 g mehlig Kartoffeln
50 g Butter	200 Sauerkraut	600 ml Geflügelfond
200 g Sahne	1 Zweig Majoran	Salz, Pfeffer
200 g Leberwurst, am Stück	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Zweig Majoran	1 Ei	2 EL Sahne
Salz, Pfeffer	Chili	2 EL Semmelbrösel
2 Wan Tan-Blätter	$\frac{1}{4}$ l Butterschmalz	Majoran
50 g durchw. Speck		

Knoblauch, Zwiebeln und Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und das Sauerkraut darin circa 3 Minuten anschwitzen. Kartoffeln zufügen und 1 bis 2 Minuten mitgaren. Mit Geflügelfond und Sahne aufgießen. Abgezupfte Majoranblätter zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze circa 25 Minuten zugedeckt kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. In der Zwischenzeit für die Einlage die Haut der Leberwurst abziehen. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Majoranblättchen abzupfen und klein schneiden. Alles zusammen mit dem Eigelb, Sahne und Semmelbröseln zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. Auf die Wan Tan-Blätter jeweils einen Teelöffel Leberwurstmasse geben, die Ränder mit Eigelb einstreichen und zu Dreiecken zusammenfalten. Ränder gut andrücken. Das Fett zum Frittieren in einem Topf erhitzen. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Die Wan Tans im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im heißen Ofen warm halten. Speck klein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Ein Viertel des Sauerkrauts aus der Suppe schöpfen und kurz beiseite stellen. Suppe mit dem Mixstab fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Sauerkraut wieder zugeben. Majoran waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Suppe erwärmen und in tiefen Teller verteilen. Je drei Wan Tans und den ausgebratenen Speck darauf geben. Mit Majoranblättchen garniert servieren.

Johann Lafer am 16. März 2013

Sellerie-Suppe mit Kardamom-Schaum und Lardo-Crostini

Für vier Portionen

Für die Selleriesuppe:

200 g Knollensellerie	100 g mehlig Kartoffeln	2 Schalotten
2 EL Rapsöl	600 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer		

Für den Kardamomschaum:

2 Schalotten	4 Kardamomkapseln	20 g Butter
50 ml Weißwein	200 ml Gemüsefond	100 ml Sahne (30%)
50 g kalte Butter		

Für die Lardo-Crostini:

10 Scheiben Lardo-Speck	$\frac{1}{2}$ Baguette
-------------------------	------------------------

Den Sellerie und die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Schalotten schälen und klein würfeln. Rapsöl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin andünsten. Kartoffel- und Selleriewürfel zufügen und 3 Minuten andünsten. Mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Suppe einmal aufkochen, dann das Gemüse bei geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten bei milder Hitze garen. Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und in die Suppe geben. Mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb gießen. Dann mit Hilfe einer Suppenkelle durch das Sieb streichen. Nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Schaum die Schalotten schälen und fein würfeln. Kardamom in einem Mörser zerstoßen und mit den Schalotten in einem Topf in der zerlassenen Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Brühe und Sahne aufgießen, leicht salzen und pfeffern. Etwa fünf Minuten einkochen lassen. Den Sud durch ein Sieb in einen schmalen, hohen Topf gießen und die kalte Butter untermixen. Für die Crostini das Baguette in Scheiben schneiden und im Ofen bei 180 Grad rösten. Die Lardoscheiben auf das warme Brot legen und schmelzen lassen. Die Selleriesuppe in Gläser füllen, den Schaum darauf geben und mit je zwei Crostini servieren.

Johann Lafer am 13. April 2013

Spargel-Schaumsuppe mit gebackenen Garnelen-Bällchen

Für vier Portionen

Für die Spargelschaumsuppe:

1 Bund weißer Spargel	2 Schalotten	1/2 Bund Kerbel
1/2 Zitrone	30 g Butter	30 g Sahne
Salz, Pfeffer	Muskatnuss, Zucker	

Für die Garnelenbällchen:

10 Riesen-Garnelen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 TL Speisestärke	1 Eiweiß	1 Zweig Rosmarin
1/2 Zitrone	2 Eier	20 g Sahne
50 g Mehl	100 g Pankobrösel	Butterschmalz

Spargel schälen, die Spitzen abschneiden, den Rest klein schneiden. Schalotten schälen und klein würfeln. Spargelschalen mit den Kerbelstielen und zwei Zitronenscheiben in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und einmal aufkochen. Mit Salz und Zucker würzen. 15 Minuten ziehen lassen. Den Spargelsud abseihen und in einen Topf zurückgeben. Spargelspitzen in den Spargelsud bissfest garen und herausheben. Anschließend die restlichen Spargelstücke zugeben und darin weich garen. Suppe in einem Glasmixer fein pürieren. Die Suppe in den Topf zurück geben, nochmals mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Muskatnuss abschmecken. Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Suppe rühren. Garnelen putzen, Darm entfernen und abspülen. Garnelen klein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Garnelen, Schalotten und Knoblauch in einer Schüssel mit Speisestärke, Eiweiß und gehacktem Rosmarin mischen. Mit fein abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit einem Eisportionierer zu Bällchen formen. Eier mit der Sahne verquirlen. Bällchen in Mehl wenden, in den verquirlten Eiern wälzen. Zuletzt in den Pankobröseln panieren. Butterschmalz erhitzen und die Bällchen darin ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Johann Lafer am 29. Juni 2013

Steckrüben-Schaum-Süppchen mit Enten-Wan-Tan

Für vier Portionen

Für das Schaumsüppchen:

1 Steckrübenknolle, ca. 350 g	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	50 g frischer Ingwer	2 EL Rapsöl
500 ml Geflügelfond	200 ml Schlagsahne	1 TL fruchtiges Curry
Salz, Chili		

Für die Wan Tan:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	20 g frischer Ingwer
1 kleine rote Chilischote	100 g geräucherte Entenbrust	100 g gewolfte Entenfleisch
1 TL süßer Senf	1 Eigelb	4 Blätter Wan-Tan-Teig
Salz, Pfeffer	Pflanzenfett	4 Zweige Kerbel

Für das Schaumsüppchen die Steckrübe schälen und in grobe Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Schote ebenso fein würfeln. Den Ingwer schälen und würfeln. Nun das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch zugeben und darin andünsten. Danach Steckrübenwürfel, Chili und Ingwer zufügen und für circa drei Minuten andünsten. Den Suppenansatz mit Fond ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Die Suppe nun mit geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Wenn die Steckrübe weich ist, alles mit einem Stabmixer fein pürieren und die Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen. Zum Schluss die Suppe mithilfe eines Stabmixers aufschäumen und mit feinem Salz, Chili und fruchtigem Curry verfeinern. Für die Wan-Tan-Füllung Schalotte, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und ebenso würfeln. Die geräucherte Entenbrust in Würfel schneiden. Das gewolfte Entenfleisch sowie die geräucherte Brust mit den Schalotten-, Knoblauch-, Chili- und Ingwerwürfeln, sowie dem Senf in eine Schüssel geben, gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Hiernach die Füllung mittig auf den Wan-Tan-Teig legen. Die Ränder mit Eigelb einpinseln und die Randspitzen zusammen führen. Dann die Spitzen andrücken. Kurz vor dem Servieren die Wan-Tan-Taschen kurz knusprig im erhitzten Pflanzenfett ausbacken und auf Küchenpapier zum Abtropfen legen. Die Teigtaschen zur aufgeschäumten Suppe geben und mit Kerbel vollenden.

Johann Lafer am 08. Februar 2014

Vegetarisch

Auberginen-Picatta mit Paprika-Schaum und Couscous

Für vier Portionen

Für den Paprikaschaum:

2 rote Paprikaschoten	1 kleine Chilischote	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl	1 TL Zucker
250 ml Gemüsefond	150 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone
feines Salz	Chili	

Für den Couscous:

140 ml Geflügelfond	80 g Instant Couscous	2 Knoblauchzehen
50 g schwarze Oliven	2 Zweige Basilikum	50 ml Olivenöl
50 ml Balsamico bianco	Salz, Chili, Zucker	

Für die Auberginen-Picatta:

1 große Aubergine	50 g Parmesan	2 Eier
4 Zweige Basilikum	Mehl, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Die Paprika und Chili halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit den Paprika- und Chilistückchen in heißem Olivenöl andünsten. Mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Gemüsefond und Sahne angießen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Danach den Schaum fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Chili kräftig abschmecken. Zum Schluss mit dem Saft einer halben Zitrone verfeinern. Den Geflügelfond aufkochen, über den Couscous gießen und circa fünf Minuten quellen lassen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Oliven in Ringe schneiden. Den Couscous mit Knoblauch, Oliven, gezupften Basilikum, Olivenöl und Balsamico vermischen und mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Für die Picatta die Aubergine waschen und in etwa einen Zentimeter breite Scheiben schneiden. Diese von beiden Seiten salzen und circa fünf Minuten ruhen lassen. Den Parmesan fein reiben und mit den Eiern mixen. Die Auberginenscheiben nochmals halbieren, mit einem Tuch trocken tupfen, pfeffern und in etwas Mehl wenden. Dann durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen und in heißem Pflanzenöl in einer großen Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Servieren den Couscous und die Auberginen-Picatta auf tiefe Teller abwechselnd schichten und reichlich Paprikaschaum daraufgeben. Zum Schluss mit Basilikum vollenden.

Johann Lafer am 13. Juli 2013

Petersilien-Ravioli mit Wachtel-Ei auf Shiitake und Lauch

Für vier Portionen

Für den Nudelteig:

200 g Hartweizengrieß	2 Eier	1-2 EL Wasser
1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Petersilienfüllung:

1 Bund Petersilie (150 g)	2 EL Olivenöl	30 g Parmesan
1 EL Semmelbrösel	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für Gemüse:

150 g Shiitake-Pilze	1 Stange Lauch	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	100 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
12 Wachteleier	40 g Butter	2 Stiele Salbei

Aus Grieß, Eiern, Wasser, Öl und Salz einen glatten, geschmeidigen Nudelteig kneten und in Folie gewickelt eine Stunde ruhen lassen. Petersilie in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und sehr gründlich ausdrücken. Petersilie mit Olivenöl in einer Küchenmaschine fein pürieren. Masse in eine Schüssel geben, fein geriebenen Parmesan und Semmelbrösel unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilienfüllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Shiitake-Pilze putzen, die Stiele entfernen und die Pilze in Streifen schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und klein würfeln. Beides in einer Pfanne in der heißen Butter anschwitzen, Shiitake und Lauch zugeben und darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsefond angießen und offen 3-4 Minuten köcheln lassen. Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu langen dünnen Bahnen ausrollen. Wachteleier trennen, so dass die Eigelbe ganz bleiben. Die Nudelbahnen mit dem Eiweiß bestreichen. Mit Petersilienmasse im Abstand von fünf Zentimeter Ringe auf die Nudelbahnen spritzen. In die Mitte jeweils ein Wachteleigeb geben. Eine zweite Nudelbahn darauf legen und gut andrücken. Mit Hilfe eines Ravioli-Ausstechers oder eines Ringes die Ravioli ausstechen. In kochendem Salzwasser eine bis zwei Minuten ziehen lassen. Butter und Salbei in einer Pfanne erhitzen. Die fertigen Ravioli darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ravioli auf dem Shiitake-Lauch-Gemüse anrichten und mit der Salbeibutter beträufeln.

Johann Lafer am 04. Mai 2013

Vorspeisen

Asiatisch marinierte Mie-Nudeln mit Feta-Schafskäse

Für vier Portionen

Für die Nudeln:

1/2 rote Paprikaschote	1/2 gelbe Paprikaschote	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 g Ingwer	50 g Mangold
50 g Zuckerschoten	50 g Austernpilze	2 EL Sesamöl
2 EL Sojasauce	200 ml Gemüsefond	0,5 TL fruchtiges Curry
300 g vorgegarte Mie-Nudeln	2 EL Koriander	1 EL schwarzer Sesam
Salz, Chili		

Für den Käse:

4 Stck Fetakäse vom Schaf (je 80 g)	1 Schalotte	1 junge Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	5 ml Olivenöl	1 unbehandelte Zitrone
1 TL Korianderkörner	2 El Akazienhonig	Salz, Chili

Für die Nudeln, Paprika waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, mit einem Sparschäler die Haut abschälen und in feine Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Ingwer schälen und würfeln. Mangold und Zuckerschoten waschen, Austernpilze putzen und alles in feine Streifen schneiden. Das Sesamöl erhitzen, Schalotten, Ingwer und Knoblauch darin anschwitzen und das restliche Gemüse zugeben. Zwei bis drei Minuten garen, mit Sojasauce, und 80 Milliliter Gemüsefond ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Nudeln zugeben mit fruchtigem Curry würzen und noch warm mit dem Gemüse mischen. Zum Schluss mit frischem Koriander und Sesam verfeinern und mit Salz und Chili abschmecken. Für den Käse, Schalotte, Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Chilischote halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls würfeln. Nun Schalotten, Knoblauch, Chili zusammen mit Öl, den Abrieb- und den ausgepressten Saft von der Zitrone, Korianderkörner mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einer feinen Würzpaste verarbeiten. Den Käse damit gründlich einreiben und für mind. 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren.) Danach in der Grillpfanne von beiden Seiten vier bis fünf Minuten grillen. Die Nudeln in die Teller geben und den gegrillten Käse darauf verteilen.

Johann Lafer am 09. August 2014

Büffelmilch Panna Cotta mit Ur-Tomaten

Für vier Portionen

Für die Panna Cotta:

250 ml Sahne	200 ml Büffelmilch	2 g Agar Agar
25 g gehobelter Parmesan	Salz, Zucker, Chili	

Für das Pesto:

20 g geröstete Pinienkerne	50 g Rucola	100 ml mildes Olivenöl
25 g geriebener Parmesan	Salz, Pfeffer	

Für die Tomaten:

300 g Ur-Tomaten	100 g Büffelmozzarella	50 g gemischter Salat
Olivenöl, Salz, Pfeffer	Blüten der Rauke	

Die Sahne mit Salz und Chili würzen und auf die Hälfte reduzieren. Danach mit Büffelmilch aufgießen und bei niedriger Hitze circa fünf Minuten ziehen lassen. Danach aufkochen und das Agar Agar einrühren. Anschließend den Parmesan hineinmischen, abschmecken und durch ein feines Sieb laufen lassen. Dann dünn in eine circa 26 Zentimeter breite Schale eingießen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Alle Zutaten für das Pesto in einen hohen Mixbecher geben und mit Hilfe eines Stabmixers zu einem Pesto verarbeiten. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ur-Tomaten waschen, trocken tupfen und je nach Beschaffenheit in Scheiben oder Ecken schneiden. Den Burrata grob würfeln. Zum Servieren Tomaten und Burrata auf die Panna Cotta legen. Den Salat mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und die Panna Cotta garnieren. Mit dem Pesto und Blüten vollenden.

Johann Lafer am 05. Juli 2014

Calamaretti mit asiatischer Mayonnaise und Pak-Choi

Für vier Portionen

Für die Calamaretti:

300 g Calamaretti	1 Schalotte	1 junge Knoblauchzehe
1 Chilischote	1 TL Honig	2 EL Sojasauce
1 TL Sesamöl	Salz, Chili	Koriander
40 g Mehl	2 Eier	100 g Panko-Brösel
Pflanzenöl		

Für die Mayonnaise:

1 Schalotte	1 junge Knoblauchzehe	50 g Ingwer
1 rote Chilischote	20 ml Reisweinessig	1 Ei
150 ml Pflanzenöl	2 EL Sojasauce	Chili
feines Salz	6 Zweige Koriander	

Für den Pak-Choi:

100 g Pak-Choi	1 Limette	1 TL brauner Zucker
feines Salz	2 EL Erdnussöl	2 Schalen grüne Shizo-Kresse

Die Calamaretti unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp gründlich trocken tupfen. Schalotten, Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenso fein würfeln. Aus Schalotten-, Knoblauch- und Chiliwürfel, Honig, Sojasauce, Sesamöl eine Marinade anrühren und über die Calamaretti geben. Mit Salz, Chili und Koriander kräftig abschmecken. Die Calamaretti nun zuerst in Mehl, verquirlten Eiweiß und zum Schluss in Panko-Brösel wälzen. Das Pflanzenöl auf circa 160 Grad erhitzen und die Calamaretti darin knusprig ausbacken. Danach auf Küchenkrepp zum Abtropfen legen. Für die Mayonnaise Schalotten, Knoblauch, Ingwer und rote Chilischote putzen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Koriander in sehr feine Streifen schneiden. Das Ei zusammen mit dem Reisweinessig in einem hohen Mixbecher verrühren. Die Sojasauce zugeben und das Pflanzenöl mit Hilfe eines Mixstabs langsam einarbeiten, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht. Mit Salz würzen und die gewürfelten Zutaten sowie den fein geschnittenen Koriander unterrühren. Den Pak-Choi der Länge nach halbieren und mit einem V- Schnitt den Strunk entfernen. Limettensaft, -abrieb, Zucker zugeben und miteinander vermengen. Mit wenig Salz würzen. Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und den Pak-Choi darin zwei bis drei Minuten anschwanken. Zum Anrichten die Mayonnaise mit einem Esslöffel tropfenförmig auf die Teller streichen und den Pak-Choi darauf legen. Die Calamaretti zugeben und das Ganze mit Kresse vollenden.

Johann Lafer am 07. September 2013

Cappuccino aus Spinat und gelbem Paprika

Für vier Portionen

Für den Paprikaschaum:

1 Schalotte	1 gelbe Paprikaschote	5 Safranfäden
1 EL Olivenöl	1-2 TL Zucker	300 ml Gemüsefond
30 g Butter	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Salz, Pfeffer

Für den Spinatcappuccino:

2 Schalotten	20 g Butter	100 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond	250 ml Sahne	500 g junger Spinat
1 Muskatnuss		

Für die Wachteleier:

8 Wachteleier	1 Ei	30 g Sahne
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel	Butterschmalz

Für den Paprikaschaum die Schalotte schälen und würfeln. Die Paprika halbieren und entkernen. Die Paprikahälften klein schneiden. Beides mit dem Safran in heißem Öl circa zwei Minuten farblos anschwitzen. Das Gemüse mit Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen, dann die Brühe zufügen. Bei mittlerer Hitze zehn Minuten leise köcheln lassen. Anschließend die Butter zufügen und alles mit einem Mixstab sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzig abschmecken. Für den Spinatcappuccino die Schalotten schälen und in heißer Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, die Brühe angießen und mit der Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit dem Spinat in einen Mixer geben und fein pürieren. Die Suppe in den Topf zurückgeben und nochmals abschmecken. Die Wachteleier in kochendem Wasser drei Minuten garen, abschrecken und pellen. Ein Ei mit leicht geschlagener Sahne verquirlen. Die Eier in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Nun die Eier in heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die Spinatsuppe und den Paprikaschaum mit einem Stabmixer schaumig aufmixen und beides in Gläser füllen. Die Eier auf Spieße stecken und über die Suppe legen.

Johann Lafer am 10. August 2013

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Fenchel und Grapefruit

Für vier Portionen

Für die Ceviche:

400 g Wolfsbarschfilet	1 Granatapfel	1 Grapefruit
1 Fenchelknolle	7 EL Olivenöl	4 unbehandelte Limetten
50 ml Grenadine-Sirup	1 Stange Frühlingslauch	Meersalz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Baguette

Das Wolfsbarschfilet waschen, trocken tupfen und für etwa 1 Stunde in das Tiefkühlfach legen. Inzwischen den Granatapfel aufbrechen und die Kerne mit einer Gabel herauslösen. Grapefruit großzügig schälen, so dass das Weiße der Schale mit entfernt wird. Grapefruitfilets mit einem Messer herausschneiden. Fenchel putzen, halbieren, Strunk keilförmig herausschneiden. Hälften in möglichst dünne Scheiben schneiden beziehungsweise hobeln und mit Grapefruitfilets, Granatapfelkernen und drei Esslöffel vom Olivenöl vermischen und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Schale einer Limette abreiben. Alle Limetten halbieren, den Saft auspressen und mit der geriebenen Schale mischen. Das angefrorene Wolfsbarschfilet aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit einem sehr scharfen Messer - besser noch mit auf einer Aufschnittmaschine - in circa drei Millimeter dünne Scheiben schneiden und nebeneinander auf eine Platte legen. Fisch mit dem Limettensaft gleichmäßig beträufeln und 15 Minuten marinieren. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Marinierte Fischeiben auf Teller legen. Fenchel-Grapefruit-Salat mit Granatapfelkernen in die Mitte verteilen. Grenadine mit restlichem Olivenöl und zwei Esslöffel von der Limetten-Marinade verrühren, die Mischung über das Carpaccio und den Salat geben, alles nochmals mit Salz und Pfeffer würzen, mit Frühlingslauch bestreuen. Baguette in dünne Scheiben schneiden, im Backofen rösten und dazu servieren.

Johann Lafer am 27. September 2014

Confiertes Saibling mit Kartoffel-Zucchini-Spaghetti

Für vier Portionen

Für den Saibling:

4 Saiblingsfilets à 120 g	4 junge Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
2 Zweige Estragon	Salz, Pfeffer	mildes Olivenöl

Für die Spaghetti:

400 g große festk. Kartoffeln	2 Schalotten	1 grüne Zucchini
2 Schalotten	1 EL Olivenöl	2 Zweige Estragon
1 unbehandelte Zitrone	150 ml heller Geflügelfond	2 Stangen Frühlingslauch
50 g Cocktailtomaten	2 EL weißer Balsamico	1 TL Akazienhonig
25 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für Garnieren:

50 g Lachskaviar	1 Schale Gartenkresse
------------------	-----------------------

Die Knoblauchzehen ungeschält andrücken. Die Saiblingfilets unter fließendem Wasser abbrausen und mit Küchenkrepp gründlich trocken tupfen. Den Fisch mit der Hautseite zusammen mit Knoblauch, Thymian, Estragon nebeneinander in einen flachen Topf oder Pfanne geben. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und mit mildem Olivenöl knapp bedecken. Die Filets nun bei circa 60 Grad bei langsam stetig ansteigender Hitze für mindestens 15 bis 20 Minuten saftig garen (die Temperatur des Olivenöls am besten mithilfe eines Bratenthermometers testen). Anschließend herausnehmen, auf Küchenkrepp leicht abtupfen und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer verfeinern. Für die Spaghetti die Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Spiralschneider in spaghetti-lange Streifen schneiden. Die Zucchini und Möhre putzen und ebenso in spaghetti-lange Streifen schneiden (ersatzweise die Kartoffeln auf einem Gemüsehobel in dünne streifen hobeln). Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Die Zitronen in Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einem Topf mit Dampfeinsatz erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Estragon, Zitronenscheiben zugeben und mit dem Fond ablöschen. Die Kartoffel-Spaghetti in das Garblech legen und in den Dampfgarer stellen. Bei geschlossenem Deckel vier Minuten dämpfen. Danach die Möhren-Zucchini-Spaghetti zugeben und für weitere zwei Minuten garen. Anschließend die Spaghetti herausnehmen und in eine Schüssel geben. Den restlichen Sud durch ein feines Sieb laufen lassen und beiseite stellen. Den Frühlingslauch putzen und in feine Ringe schneiden. Die Cocktailtomaten vierteln. Aus dem Sud, Balsamico, Honig und 25 Millilitern Olivenöl eine Vinaigrette herstellen. Die Kartoffel-Zucchini-Spaghetti zusammen mit Frühlingslauch, Tomaten und Vinaigrette vermengen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer verfeinern. Zum Anrichten die Spaghetti auf die Teller legen und die feine Gartenkresse herum streuen. Den confierten Saibling mittig platzieren und mit einer Nocke Lachskaviar vollenden.

Johann Lafer am 13. Juli 2013

Doraden-Beignets auf Aprikosen-Pfirsich Chutney

Für vier Portionen

Für die Beignets:

2 Doradenfilets	2 EL Sojasauce	1 EL Akazienhonig
½ Limette	Salz, Chili	8-12 Schaschlik-Spieße
2 Eier	250 ml Bier	40 g Mehl
20 g Speisestärke	Mehl, Pflanzenfett	

Für das Chutney:

6 reife Aprikosen	1 reifer Pfirsich	20 g frischer Ingwer
2 kleine rote Chilischoten	50 g Akazienhonig	80 ml Pfirsich-Essig
50 g Aprikosenkonfitüre	2 EL körniger Dijon- Senf	

Für die Garnitur:

50 g Wildkräutersalat	Olivenöl	1 Limette
Salz		

Doradenfilets in breite Streifen schneiden. Streifen mit Sojasauce, Akazienhonig, dem ausgepressten Saft der Limette, Salz und Chili aus der Mühle würzen und in Mehl wenden. Eier, Bier, Mehl und Speisestärke verrühren. Filets wie kleine Segel auf die Schaschlik-Spieße aufspießen, durch den Teig ziehen und im erhitzten Pflanzenfett drei bis vier Minuten knusprig backen. Aprikosen und Pfirsich halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischoten halbieren. Honig erwärmen und Ingwer und Chili darin andünsten. Aprikosen und Pfirsich zugeben und karamellisieren. Mit Pfirsich- Essig ablöschen und Konfitüre zugeben. Dabei gelegentlich rühren. Dann Senf zugeben, würzen und abkühlen lassen. Das Chutney mittig platzieren. Den Wildkräutersalat würzen und darum verteilen. Mit Beignets vollenden.

Johann Lafer am 06. September 2014

Gebeizter Gewürz-Lachs auf Zuckerschoten-Papaya-Salat

Für vier Portionen

Für den Lachs:

3 EL grobes Meersalz	0,5 TL Fenchelsamen	0,5 TL Koriander
0,5 TL Schwarzer Pfeffer	1 Sternanis	0,5 Vanilleschote
2 EL Rohrzucker	1 unbehandelte Zitrone	600 g Lachsfilet

Für den Salat:

1 Papaya	150 g Zuckerschoten	0,5 Chilischote, rot
2 EL Weißweinessig	2 EL Sesamöl	1 EL Ahornsirup
1 Knoblauchzehe	20 g frischer Ingwer	0,5 Bund Koriander
2 EL Saiblingskaviar	Koriander, Salz	Pfeffer, Zucker

Für den Lachs die Schale der Zitrone abreiben. Die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, bis sie zu duften beginnen. Zusammen mit dem Salz im Mörser grob zerstoßen und mit Zucker und der fein abgeriebenen Zitronenschale in einer Schüssel vermischen. Das Lachsfilet mit der Hautseite nach unten in eine passende Form legen. Auf der Fleischseite mit der Salz-Mischung bedecken, mit Frischhaltefolie abdecken und mit einem Brett oder Teller beschweren. Den Lachs circa zwölf Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Papaya schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zuckerschoten putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser circa zwei Minuten blanchieren, anschließend kurz abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Kerne der Chilischote herauskratzen und die Schote in feine Würfel schneiden. Mit Weißweinessig, Sesamöl und Ahornsirup zu einer Vinaigrette verrühren. Knoblauch und Ingwer schälen, den Ingwer fein reiben, den Knoblauch klein würfeln. Zusammen mit dem Koriander klein hacken und unter die Vinaigrette rühren. Papaya und Zuckerschoten mit der Vinaigrette mischen und den Salat mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Beize vom Lachsfilet gründlich entfernen, kurz abspülen und trocken tupfen. Das Lachsfilet zum Anrichten in feine Scheiben oder Tranchen schneiden und auf dem Salat anrichten. Den Kaviar darauf verteilen und mit Korianderblättern garnieren.

Johann Lafer am 30. März 2013

Geräucherter Bachsaibling mit grünem Spargel

Für vier Portionen

Für den Bachsaibling:

4 Saiblingfilets	25 g Räucherspäne	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer	50 g Kräuter
4 große Holzspieße		

Für den Spargel:

16 Stangen grünen Spargel	8 Scheiben Parma-Schinken	16 Scheiben Lardo
Pfeffer, Pflanzenöl		

Für die Vinaigrette:

25 ml weißer Apfel-Balsamessig	25 ml Gemüsefond	1 EL Akazien Honig
Salz, Pfeffer	50g zerst. Macadamianüsse	50 ml Olivenöl
50 g Wildkräuter	50 g geputzten hellen Frisée	50 ml Erdnussöl

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und wellenförmig aufspießen. Den Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und die Räucherspäne gleichmäßig darin verteilen, so dass der Boden bedeckt ist. Thymian und Rosmarin ebenso zugeben. Den Einsatz mit Olivenöl bepinseln, die Röllchen darauf setzen und mit dem Deckel verschließen. Nun bei höchster Stufe auf den Herd stellen und die Späne zum Glimmen bringen. Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze komplett wegnehmen und den Fisch, je nach Geschmack und Intensität, 12 bis 15 Minuten räuchern. Durch die Hitze gart gleichzeitig der Fisch. Sobald der Fisch fertig gegart ist, mit den frischen Kräutern bestreuen. Das untere Ende des Spargels abschälen und circa einen Zentimeter der Enden kürzen. Die Blütenansätze entfernen. Den Schinken der Länge nach und mittig halbieren. Jeweils eine halbe Scheibe Schinken und eine Scheibe Speck leicht übereinander lappend, nebeneinander auflegen und den Spargel damit einwickeln. Die Grillpfanne erhitzen und den eingewickelten Spargel bei mittlerer Temperatur rundherum grillen bis der Schinken knusprig ist. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Vinaigrette alle Zutaten miteinander verrühren. Zum Servieren die gegrillten Spargelstangen nebeneinander auf die Teller legen und den Fisch hinzugeben. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren und auf dem Teller mitanrichten.

Johann Lafer am 17. Mai 2014

Geschüttelte Chicken Fingers mit Süßkartoffel-Chips

Für vier Portionen

Für die Chicken Fingers:

4 Maishähnchenbrüste	$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz	1 Msp. brauner Zucker
$\frac{1}{2}$ TL fruchtiges Currypulver	1 Msp. Paprika Edelsüß	1 EL Sojasauce
1 unbehandelte Limette	4 EL Speisestärke	Erdnussöl

Für die Süßkartoffelchips:

2 große Süßkartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 Limette	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	Salz, Pflanzenfett

Für den Sauerrahmespuma:

100 ml flüssige Butter	1 Ei (Größe M)	2 Eigelbe (Größe M)
1 Zitrone	150 g Sauerrahm	Koriander, Salz, Pfeffer

Die Maishähnchenbrüste mittig halbieren, jede Hälfte in vier bis fünf Streifen schneiden und in einen großen Frühstücksbeutel geben. Salz, braunen Zucker, Curry und Paprika zugeben. Danach die Hähnchenstreifen ordentlich schütteln. Die Schale der Limette reiben, zusammen mit der Sojasauce zu dem Hähnchen geben und erneut schütteln. Zum Schluss die Stärke in den Beutel geben und kräftig schütteln, damit sich die Stärke gleichmäßig verteilt. Anschließend auf ein Sieb ausleeren und die überschüssige Stärke abschütteln. Nun die Chicken Fingers im erhitzten Erdnussöl vier bis fünf Minuten knusprig ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und gegebenenfalls mit Salz nachwürzen. Für die Kartoffelchips die Kartoffeln schälen und in circa zwei Mal acht Zentimeter große Stifte schneiden. Die Blattpetersilie und den Koriander waschen, trocken schleudern, von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Chips nun langsam bei circa 140 bis 160 Grad sieben bis acht Minuten knusprig ausbacken. Den Saft einer Limette auspressen. Die Chips auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Limettensaft, Salz und Curry würzen. Kurz vor dem Servieren die Kräuter darüber streuen. Für den Espuma den Saft einer Zitrone auspressen und zusammen mit Butter, Eiern und Sauerrahm in einem Mixbecher fein mixen. Kräftig mit Salz, schwarzem Pfeffer und Koriander abschmecken. Anschließend durch ein feines Sieb laufen lassen. Die Flüssigkeit nun in die Espumafflasche füllen und in einem Wasserbad heiß stellen. Dabei die Flasche bei stetig ansteigender Hitze erwärmen (maximal 85 Grad) und dabei gelegentlich schütteln. Die Chicken Fingers auf die Teller legen. Die Chips seitlich versetzt daneben setzen und mit Sauerrahm vollenden.

Johann Lafer am 16. November 2013

Grüne Brunnenkresse-Essenz mit Räucherfisch-Zigarren

Für vier Portionen

Für die Essenz:

100 g frische Brunnenkresse	50 ml Wasser	2 Keulen vom Maishähnchen
3 Eiweiß, Größe L	1/2 L heller Geflügelfond	200 g Knollensellerie
200 g heller Lauch	2 Lorbeerblätter	4 Wacholderbeeren
1 kleine getrocknete Chilischote	grobes Meersalz	4 cl Sherry, dry

Für die Zigarren:

1 Schalotte	50 g Räucherlachs	50 g geräuchertes Forellenfilet
½ Zitrone (Saft)	1 TL Crème-fraîche	1EL Schnittlauchröllchen
4 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Eigelb, Größe S	Pflanzenfett

Zum Anrichten:

4 Zweige Brunnenkresse

Die Brunnenkresse von den Stielen zupfen und zusammen mit Wasser einige Minuten pürieren. Danach durch ein feines Sieb streichen und sofort kalt stellen. Haut und Knochen der Keule entfernen. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, klein würfeln und mit dem Eiweiß vermengen. Anschließend für einige Minuten im Gefrierfach anfrieren. In der Zwischenzeit Lauch, Sellerie putzen und würfeln. Nun Fleisch, und Gemüse mit Hilfe eines Fleischwolfs durch drehen. Das Fleisch, Gemüse, Gewürze mit kaltem Geflügelfond verrühren und langsam zum Kochen bringen. Danach für circa 15 Minuten bei mittlerer Temperatur ziehen lassen. Im Anschluss den Sud vorsichtig durch ein feines Küchenhandtuch laufen lassen und erneut zum Kochen bringen. Kurz vor dem Servieren die Brunnenkresse in die Essenz rühren und mit Salz und Sherry abschmecken. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Räucherlachs und Forellenfilet ebenso fein würfeln und zusammen mit Zitronensaft, Crème-fraîche, Schnittlauch, Schalottenwürfel verrühren und Chili abschmecken. Die Teigblätter rautenförmig nebeneinander legen und die Ränder mit Eigelb einpinseln. Die Masse auf die Teigblätter mittig platzieren, Seitenränder einschlagen und von unten nach oben zu einer Zigarre aufrollen. Danach im erhitzten Pflanzenfett drei bis vier Minuten knusprig ausbacken und auf Küchenkrepp legen. Die Brunnenkresse-Essenz in die vier vorgewärmten Teller verteilen, die Räucherfisch-Zigarren an die Ränder anlehnen und mit feinen Brunnenkresse-Blättchen vollenden.

Johann Lafer am 09. November 2013

Grüner Spargel im Speck-Mantel mit Ziegenkäse-Wan Tans

Für vier Portionen

Für den grünen Spargel:

2 Bund grüner Spargel 16 Scheiben Tiroler Speck

Für den Salat:

1 Frisée-Salat 100 g Rucola 30 ml Weißweinessig

1 TL Senf 1 TL Honig 40 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

150 g Ziegenfrischkäse 1 Knoblauchzehe 2 Schalotten

2 Thymianzweige 1/2 Zitrone 16 Blätter Wan Tan Teig

1 Eigelb Butterschmalz

Spargelstangen putzen, Enden abschneiden und jede Stange mit einer Scheibe Speck umwickeln. Einen (Elektro-)Grill vorheizen und die Spargelstangen darauf etwa zehn Minuten goldbraun grillen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Weißweinessig mit Senf, Honig und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat damit kurz vor dem Servieren marinieren. Ziegenkäse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronenschale fein abreiben, den Saft einer halben Zitrone auspressen. Thymianblätter abzupfen und hacken. Schalotten, Knoblauch, Zitronensaft und -schale, Thymian zugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wan Tan Blätter mit der Ziegenkäsecreme füllen, die Ränder mit Eigelb einstreichen und zu Taschen zusammen falten. Im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Den Salat mit dem Spargel auf Tellern anrichten. Wan Tans darauf legen.

Johann Lafer am 01. Juni 2013

Kartoffel- Meerrettich- Blinis auf Apfelcreme mit Lachs

Für vier Portionen

Für die Crème:

3 Äpfel	1/2 Zitrone	50 g Zucker
100 ml Weißwein	50 g Butter	

Für die Blinis:

175 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	3 EL Meerrettich
75 g Mehl	10 g frische Hefe	Butterschmalz
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	Frischhaltefolie

Für den Lachs:

50 g gemischter Blattsalat	1–2 EL Apfelessig	2–3 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Salz	1 Prise Zucker	250 g Räucherlachs

Für die Garnitur:

1 Schale Gartenkresse

Für die Apfelcreme die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen. Die Apfelstücke mit Zucker, Wein, Butter und Zitronensaft in einen Topf geben und offen bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Das Kompott mit einem Pürierstab fein pürieren, in eine Schüssel geben und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen. Inzwischen für den Teig die Kartoffeln waschen und mit Schale in 20–25 Minuten weich garen. Die Kartoffeln herausnehmen, pellen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Eier trennen. Eigelbe, geriebener Meerrettich und Mehl zu den zerdrückten Kartoffeln geben. 75 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, die Hefe dazu bröckeln und glatt verrühren. Die Hefe in die Kartoffeln dazugeben. Alles gründlich mischen. Die Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Eischnee behutsam unter den Teig heben. Den Teig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und mit Frischhaltefolie zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Apfelessig, Öl sowie je 1 Prise Salz und Zucker verrühren und die Salatblätter darin wenden. Zum Ausbacken der Blinis etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig esslöffelweise in Häufchen hineinsetzen und bei mittlerer Hitze in 1–2 Minuten goldbraun braten. Nach Belieben noch frisch geraspelten Meerrettich auf die Blinis geben. Die Blinis mit einer Palette wenden und auf der zweiten Seite goldbraun ausbacken. Die noch lauwarmen Blinis anrichten und mit den Räucherlachsscheiben belegen. Mit Apfelcreme, Gartenkresse und Salat servieren.

Johann Lafer am 01. November 2014

Klassische Minestrone

Für vier Portionen

Für die Suppe:

3 Tomaten	2 Karotten	2 Stangen Staudensellerie
6 kleine Kartoffeln (festk.)	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	150 g breite Bohnen
$\frac{1}{4}$ Wirsing	150 g Tiefkühl-Erbesen	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	5-6 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver	1 L Gemüsebrühe	2-3 Basilikumzweige
1/4 Bund Petersilie	3 Thymianzweige	150 g Suppennudeln
Salz, Pfeffer		

Für das Anrichten:

Basilikum	50 g Parmesan
-----------	---------------

Tomaten waschen und die Haut mit einem kleinen Küchenmesser kreuzweise einritzen. Tomaten für circa 20 bis 30 Sekunden in kochendes Wasser geben, anschließend in Eiswasser abschrecken und dann die Schale abziehen. Geschälte Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen und beiseite stellen. Karotten, Kartoffeln und Staudensellerie schälen, Lauch waschen und Bohnen putzen. Wirsing vom Strunk befreien, Gemüse waschen und Karotten in dünne Streifen hobeln. Das restliche Gemüse grob scheiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch in zwei Esslöffel heißem Olivenöl in einem breiten Topf anschwitzen. Tomatenmark und Paprikapulver mit anschwitzen. Karotten, Kartoffeln und Bohnen zufügen. Brühe angießen und Kräuter dazugeben. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Nach dieser Zeit das restliche Gemüse dazugeben. Die Nudeln in die Brühe geben und bei geschlossenem Deckel weitere acht bis zehn Minuten garen, bis die Nudeln bissfest gekocht sind. Tomatenviertel in den Topf geben. Abschließend die Suppe mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und abschmecken. Die Kräuter entfernen. Die Minestrone in tiefe Teller verteilen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit etwas frisch gezupftem Basilikum und frisch geriebenen Parmesan bestreut servieren.

Johann Lafer am 20. September 2014

Kürbis-Haselnuss Wan Tan auf Blattsalaten mit Mayonnaise

Für vier Portionen

Für die Wan Tan:

600 g Muskat-Kürbis	2 Schalotten	20 g Ingwer
2-3 Zimtstangen	3-4 Nelken	1 kleine, rote Chilischote
75 ml Gemüsebrühe	75 g gemahlene Haselnüsse	20 Wan Tan-Blätter
Eiweiß, Fett, Salz, Pfeffer		

Für den Salat:

150 g Mesclun-Salat	1 EL Walnussöl	1 EL Weißweinessig
Zucker		

Für die Mayonnaise:

2 sehr frische Eier (M)	1 TL scharfer Senf	250 ml Sonnenblumenöl
1-2 EL Weißweinessig	10 g eingel., schwarzer Trüffel	2 EL Trüffelöl
Zucker		

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kürbis, Schalotten und Ingwer schälen, in Stücke schneiden und mit Gewürzen und gehacktem Chili in einen Bräter geben, Brühe darüber gießen und luftdicht abgedeckt im heißen Ofen etwa eine Stunde schmoren. Danach Ingwer, Chili und Gewürze entfernen, die weich geschmorten Kürbisstücke etwas abkühlen lassen, dann in ein Tuch geben und gut auspressen. Den Saft dabei in einem kleinen Topf auffangen und sirupartig einkochen lassen. Weich geschmorte Schalotten fein hacken und mit den gerösteten Haselnüssen und dem eingekochten Kürbissirup unter das Kürbispüree mischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und vollständig abkühlen lassen. In die Mitte jedes der Teig-Blätter etwa zwei Teelöffel der Kürbismasse geben. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen, übereck zusammenklappen, fest zusammendrücken und gut verschließen. Fett in einem Topf erhitzen und die Wan Tans darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Für die Mayonnaise die Eier trennen. Senf zum Eigelb in eine große Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Öl zunächst tröpfchenweise unterschlagen. Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnen Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit dem Essig verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Trüffel fein hacken und mit dem Trüffelöl unter die Mayonnaise rühren. Salat mit Essig und Walnussöl marinieren und mit Salz und etwas Zucker würzen. Blattsalate und Wan Tans anrichten und mit der Trüffelmayonnaise garnieren.

Johann Lafer am 08. November 2014

Lamm-Filets im Pancetta-Mantel, Bohnen-Radieschen-Salat

Für vier Personen

400 g Bohnen, grün	1 Bund Radieschen	1 Orange, saftig
16 Scheiben Pancetta, dünn	8 Lammfilets	20 g Butterschmalz
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	5 Wacholderbeeren
1 Knoblauchzehe	2 Schalotten	3 TL Balsamico-Essig
1 EL Orangenmarmelade	1 EL Walnussöl	3 EL Olivenöl
100 g Rucola	Salz, Pfeffer	Zucker

Die Bohnen putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. In reichlich leicht gesalzenem Wasser fünf Minuten bissfest kochen, abgießen und in Eiswasser abschrecken. Die Radieschen putzen, waschen und vierteln. Von der Orange die Schale dünn abreiben. Den Saft der Orange auspressen. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Den Rucola waschen. Je zwei Pancettascheiben nebeneinander auslegen. Die Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in den Pancetta wickeln. Den Wacholder zerdrücken, die Knoblauchzehe ungeschält halbieren. Nun die unwickelten Lammfilets in heißem Butterschmalz zusammen mit den Kräutern, dem Wacholder und Knoblauch rundum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen in circa zehn Minuten fertig garen. In einem kleinen Topf Schalotten, Knoblauch, Orangenschale, Essig und Orangenmarmelade fünf Minuten einkochen. Vom Herd nehmen und das Öl unterrühren. Die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Bohnen, Radieschen und den Rucola abschließend zur Vinaigrette in die Schüssel geben und locker miteinander mischen. Die Lammfilets in schräge Scheiben schneiden. Den Salat auf Teller verteilen. Die Fleischscheiben darauf legen und alles mit der restlichen Vinaigrette beträufelt servieren.

Johann Lafer am 12. Januar 2013

Mille feuille aus Apfel, Roter Bete, Mayonnaise, Garnelen

Für vier Portionen

Für das Mille feuille:

2 Rote Bete, vorgegart	1 EL Blütenhonig	1 Zitrone
2 Äpfel	25 ml mildes Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

2 cm Ingwerwurzel	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
1 Schalotte	2 Eigelbe	1 TL Senf
200 ml Sonnenblumenöl	1 unbehandelte Zitrone	1 EL Sojasauce
½ Bund Koriander	Salz, Chili	

Für die Garnelen:

8 Garnelen	1 Ei (Größe M)	30 ml Schlagsahne
80 g Pankobrösel	Griffiges Mehl, Pflanzenfett	Salz
Chili		

Für die Vinaigrette:

25 ml weißer Balsamico	25 ml Geflügelfond	1 EL Blütenhonig
50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	50 g Feldsalat
50 g heller Frisée		

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Saft einer Zitrone auspressen. Die Rote Bete gut abtupfen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz, schwarzem Pfeffer, Honig und Zitronensaft würzen. Die Apfel bis zum Kern in dünne Scheiben schneiden. Ebenfalls mit Salz, schwarzem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Nun jeweils drei Scheiben Rote Bete und drei Apfelscheiben abwechselnd schichten. Diesen Vorgang wiederholen und so vier Türmchen herstellen. Mit einem Ausstecher kreisrund ausstechen. Die Mille feuille auf ein Blech oder auf einen Teller setzen, mit Olivenöl verfeinern und mit Klarsichtfolie abdecken. Für die Mayonnaise den Ingwer schälen und fein reiben. Die Knoblauchzehe und Schalotte schälen und fein schneiden. Die Chili der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen. Eigelbe, Zitronensaft und -abrieb sowie Senf in einen Mixbecher geben. Das Öl hineinlaufen lassen und mit Hilfe eines Stabmixers zu einer Mayonnaise verarbeiten. Nun Ingwer, Knoblauch und Sojasauce zugeben und die Mayonnaise mit Salz und Chili aus der Mühle würzen. Zum Schluss den Koriander fein hacken und dazugeben. Die küchenfertigen Garnelen unter fließendem Wasser abspülen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Die Sahne leicht steif schlagen und mit dem Ei verquirlen. Nun die Garnelen zunächst in Mehl wenden, danach durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und anschließend in den Bröseln wenden. In heißem Pflanzenfett goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Salz würzen. Alle Zutaten für die Vinaigrette gründlich miteinander verrühren und den gewaschenen und trocken geschleuderten Salat vor dem Servieren damit marinieren. Die Mille feuille seitlich auf dem Teller platzieren. Den Salat in der Mitte anrichten. Die Mayonnaise tropfenförmig aufstreichen und mit jeweils zwei Garnelen vollenden.

Johann Lafer am 02. November 2013

Orangen-Spitzkohl-Salat mit Cashewnüssen

Für vier Personen

Für den Salat:

3 Orangen	1 Spitzkohl (600-800g)	2 Schalotten
50 g Ingwer	2 rote Peperoni	brauner Rohrzucker
grobes Salz		

Für die Chashewnüsse:

50 g Cashewnüsse	2 EL Pflanzenöl
------------------	-----------------

Für die Vinaigrette:

2 EL weißer Balsamico	2 EL Honig	50 ml Erdnussöl
1 Schote Tahiti-Vanille	Chili, Salz	

Für die Garnitur:

2 Kästen grüne Shiso-Kresse

Für den Salat Zesten von der Orangenschale abziehen und beiseite stellen. Die Schale entfernen, die Filets herausschneiden und das restliche Fruchtfleisch auspressen. Den Saft für die Vinaigrette auffangen. Den Spitzkohl putzen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Schalotten und den Ingwer schälen und würfeln. Die Peperoni entkernen und ebenfalls würfeln. Den Spitzkohl mit braunem Zucker und grobem Salz bestreuen und vermengen. Die Orangenfilets, die Schalotten, den Ingwer und die Peperoni zugeben und beiseite stellen. Für die Nüsse das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Cashewnüsse darin rösten und anschließend zum abtropfen auf ein Küchenpapier geben. Für die Vinaigrette die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Orangensaft, den Balsamico, den Honig, das Vanillemark und das Erdnussöl verrühren und mit Salz und Chili würzen. Zum Servieren den Salat mit der Vinaigrette marinieren. Den Orangen-Spitzkohlsalat mit gerösteten Cashewnüssen und Tahiti-Vanille-Vinaigrette auf Tellern anrichten und mit der Shiso-Kresse garnieren.

Johann Lafer am 19. Dezember 2014

Papaya-Reis-Salat mit Garnelen-Satés

Für vier Portionen

Für den Papaya-Reissalat:

150 g Basmatireis	150 g Sojasprossen	4 Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{4}$ Baumpapaya	$\frac{1}{2}$ Ananas	2 Orangen
1 Mango	250 g Kirschtomaten	4 Stängel Koriandergrün
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL brauner Zucker
3 EL weißer Balsamicoessig	5 EL Erdnussöl	1 EL Ahornsirup
Salz, Pfeffer		

Für die Garnelensatés:

12 große Riesen-Garnelen	1 Chilischote	1 Knoblauchzehe
10 g frischer Ingwer	$\frac{1}{2}$ Bio Limette	2 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl	6 lange Holzspieße	Koriander

Für den Papaya-Reissalat zunächst den Reis in 400 Milliliter kochendem Wasser mit einem halben Teelöffel Salz zehn Minuten bissfest kochen. Anschließend abgießen und kalt abbrausen. Danach die Sojasprossen waschen, die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Papaya, Ananas, Orangen und Mango schälen, gegebenenfalls entkernen und in Würfel schneiden. Die Tomaten abbrausen und halbieren. Alles in eine Schüssel geben. Für das Dressing Koriander abbrausen und hacken. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Zucker in einem Topf schmelzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen und mit Balsamico ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Koriander, Ahornsirup und Erdnussöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing locker mit dem Reissalat mischen. Für die Garnelensatés die Riesen-Garnelen schälen, entdarmen und je zwei Garnelen zu einer Schnecke auf die Holzspieße stecken. Für die Marinade die Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen und klein hacken oder fein reiben. Danach die halbe Limette auspressen. Chili, Ingwer, Knoblauch, Limettensaft, Sojasauce und Sesamöl verrühren. Marinade über die Garnelen gießen und kurz einziehen lassen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Garnelensatés darin von beiden Seiten zwei Minuten grillen. Zum Anrichten den Reissalat auf einer Platte verteilen, die Satés darauf geben. Nach Belieben noch mit Korianderblättern bestreuen.

Johann Lafer am 15. November 2014

Ricotta-Aprikosen mit Mandel-Vinaigrette, Kartoffel-Stroh

Für vier Portionen

Für die Aprikosen:

2 Zweige Rosmarin	250 g Ricotta	6 reife Aprikosen
100 g getr. Tomaten	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstroh:

1 festk. Kartoffel	Pflanzenöl	feines Salz
--------------------	------------	-------------

Für die Mandelvinaigrette:

2 EL Mandeln	1 rote Chilischote	4 Zweige Blattpetersilie
1 unbehandelten Zitrone	1 EL Akazienhonig	½ Vanillestange
50 ml Mandelöl	50 g feine Blattsalate	feines Salz

Den Rosmarin von den Stielen zupfen und fein schneiden. Anschließend mit Ricotta verrühren, und Salz, Pfeffer abschmecken. Aprikosen waschen, halbieren und den Kern entfernen. Aprikosenhälften mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Ricotta- Masse hinein füllen und glatt streichen. Danach für circa zehn Minuten in den Kühlschrank stellen. Damit der Ricotta schön kalt wird. Die gefüllte Aprikosenhälften mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren. Die Kartoffel schälen und mit einem Hobel in sehr feine Scheiben schneiden. Anschließend mit einem scharfen Messer in dünne Streifen. Danach die Kartoffelstreifen auf Küchentrepp gründlich trocken tupfen und langsam im erhitzten Pflanzenfett bei 140 bis 150 Grad langsam knusprig ausbacken. Zum Schluss auf Küchentrepp zum Abtropfen legen und mit Salz würzen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett langsam rösten. dabei gelegentlich durchschwenken. Die Chilischote der Länge nach halbieren, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Die Blattpetersilie von den Stielen zupfen, einrollen und in feine Streifen schneiden. Saft von der Zitrone, Honig, Vanillemark und Mandelöl zu einer Vinaigrette verarbeiten. Mandeln, Chiliwürfel, Blattpetersilie zur Vinaigrette geben und mit würzen. Zum Servieren die Blattsalate mit der Mandelvinaigrette marinieren und kreisrund auf die Teller anrichten. Jeweils vier Aprikosenhälften mittig platzieren und mit dem Kartoffelstroh vollenden.

Johann Lafer am 06. Juli 2013

Rote Bete Carpaccio mit Edel-Räucherfisch-Galetten

Für vier Portionen

Für die Galetten:

1 Brötchen vom Vortag	50 ml Milch	200 g frisches Lachsfilet
100 g geräucherten Lachs	1 Schalotte	2 junge Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	50 g Ingwer	10 ml Sojasauce
1 El Akazienhonig	1 Ei Größe M	8 Zweige Koriander
2 El Semmelbrösel	feines Salz	Chili
25 ml Pflanzenöl	2 Zweige Thymian	

Für das Carpaccio:

2 Stk. große Rote Bete vorgegart	70 ml weißer Balsamico	50 g Akazienhonig
100 ml dunkler Traubensaft	2 reife Birnen	1 Zitrone
Salz, Chili		

Für die Dill-Vinaigrette:

½ Bund Dill	2 Schalotten	15 ml weißen Balsamico
20 ml hellen Geflügelfond	25 ml angeröstetes Sesamöl	Zucker, Salz, Chili
50 g hellen geputzten Frisée	1 Schale Gartenkresse	

Die Rinde des Brötchens abschneiden. Dann das Brötchen würfeln und in der Milch einweichen. Die beiden Lachssorten in feine Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili der Länge nach halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Ingwer schälen und ebenso in feine Würfel schneiden. Die Blättchen des Korianders von den Stielen zupfen, übereinander legen, einrollen und in feine Streifen schneiden. Das fein geschnittene Lachsfilet mit eingeweichtem Brötchen, Schalotten, Knoblauch, Chili, Ingwer, Koriander, Sojasauce, Akazienhonig, Ei und Semmelbrösel in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Masse kräftig mit Salz und Chili würzen. Aus der Masse nun acht gleichgroße Galetten (wie Frikadellen) formen, Das Pflanzenfett in der Pfanne erhitzen und die Galetten darin von beiden Seiten 3 - 4 Minuten braten. Mit abgezupften Blättchen vom Thymian vollenden. Die Rote Bete mit Hilfe eines Hobels oder einer Brotschneidemaschine in gleichgroße Scheiben schneiden und mit einem Ring ausstechen. Balsamico, Honig, Traubensaft, wenig feines Salz und Chili aus der Mühle miteinander verrühren und über die Rote Bete-Scheiben laufen lassen. Danach herausnehmen, den Sud auf die Hälfte reduzieren, wieder zugeben und beiseite stellen. Die Birnen schälen und der Länge nach bis zum Kern in gleichgroße Scheiben schneiden. Danach die Seite wenden und erneut bis zum Kern in Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben mit Zitronensaft benetzen, damit sie nicht braun werden und mit Salz würzen. Den Dill von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Aus Balsamico, Geflügelfond, Sesamöl, Zucker, Salz, Chili eine Vinaigrette erstellen und Dill sowie Schalottenwürfel zugeben. Zum Anrichten Rote Bete-Birnenscheiben abwechselnd leicht übereinander lappend kreisrund auf die Teller legen und jeweils zwei Frikadellen mittig platzieren. Frisée und Gartenkresse auf das Carpaccio legen und mit Dill- Vinaigrette vollenden.

Johann Lafer am 14. September 2013

Schaum-Süppchen von der gelben Möhre, Frischkäsetasche

Für vier Portionen

Für das Schaumsüppchen:

350 g Gelbe Möhren	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	50 g Ingwer	2 EL Rapsöl
500 ml Geflügelfond	200 ml Schlagsahne	Salz
Chili	1 TL fruchtiges Currypulver	

Für das Öl:

50 g geputzte Blattpetersilie	25 ml Arganöl
-------------------------------	---------------

Für die Frischkäsetaschen:

100 g Bergkäse	50 g Sauerrahm	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Eigelb	2 EL Schnittlauchröllchen	Salz, Pfeffer, Eigelb
4 Blätter Strudelteig		

Für das Anrichten:

100 g bunte Karotten in Rauten	100 ml Geflügelfond	4 Zweige Karottengrün
--------------------------------	---------------------	-----------------------

Die Möhren schälen und in grobe Würfel schneiden. Schalotten, Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenso fein würfeln. Ingwer schälen und würfeln. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch zugeben und darin andünsten. Die Möhrenwürfel, Chili, Ingwer zufügen und für circa drei Minuten andünsten. Den Suppenansatz mit Fond ablöschen und mit Sahne aufgießen. Die Suppe nun mit geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Wenn die Möhren weich sind, alles mit einem Stabmixer fein pürieren und die Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen. Zum Schluss mit Hilfe eines Stabmixers aufschäumen und mit Salz, Chili und fruchtigem Curry verfeinern. Für das Öl die Blattpetersilie in feine Streifen schneiden und mit Arganöl verfeinern. Den Käse in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit Sauerrahm, Zitronensaft, Eigelb, Schnittlauch, schwarzem Pfeffer, Salz zu einer kompakten Masse anrühren. Danach den Strudelteig in zehn Zentimeter breite Streifen schneiden. Jetzt jeweils Esslöffel der Füllung auf den Teig legen, die Ränder mit Eigelb einpinseln und zu Dreiecken einschlagen. Dann die Enden andrücken. Die Taschen mit dem restlichen Eigelb einstreichen und im Ofen bei 160 Grad Ober-/Unterhitze knusprig backen. Zum Servieren die Rauten in kochendem Fond bissfest garen und in die Tassen füllen. das Süppchen hinein geben und mit Petersilienöl verfeinern. Die Taschen extra dazu reichen und mit Karottengrün vollenden.

Johann Lafer am 21. Juni 2014

Schaum-Süppchen von Morcheln mit Sherry, Zander-Bällchen

Für vier Portionen

Für die Suppe:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	200 g kleine Morcheln
50 g Butter	50 ml Weißwein	50 ml halbtrockenen Sherry
400 ml hellen Geflügelfond	100 ml Sahne	1 unbehandelte Limette
5 g Thymian	Salz, Pfeffer	

Für die Bällchen:

150 g Zanderfilet	25 g Lardo	1 Stange Frühlingslauch
1 Eiweiß, Klasse S	5 g Reismehl	1 TL Sambal Oelek
Salz, Chili, Reismehl	Pflanzenfett	

Für das Anrichten:

Blattpetersilie

Für die Suppe Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Morcheln putzen, unter fließendem Wasser abbrausen und sanft trocken schleudern. Die Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Morcheln bei mittlerer Temperatur sanft anschwitzen. Danach ein Drittel der Morcheln herausnehmen und als Einlage beiseite stellen. Den Suppenansatz mit Salz, Pfeffer würzen und Weißwein sowie Sherry ablöschen. Anschließend mit hellem Geflügelfond aufgießen und fünf bis zehn Minuten köcheln lassen. Mit Sahne aufgießen, erneut aufkochen und mit Abrieb und Saft der Limette abschmecken. Die Suppe mit Hilfe eines Mixstabs gründlich pürieren und durch ein feines Sieb laufen lassen. Den Thymian grob von den Stielen zupfen und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren Thymian zum Süppchen geben, mit Salz, Pfeffer würzen und aufschäumen.

Für die Bällchen das Zanderfilet und den Lardo in sehr feine Würfel schneiden. (Sie können hierzu auch einen Fleischwolf verwenden.) Anschließend die Zutaten sofort wieder kalt stellen. Den Lauch putzen, der Länge nach vierteln und fein schneiden. Nun Zanderwürfel, Lardowürfel, Frühlingslauch, Eiweiß, Reismehl, Sabal Oelek miteinander vermengen und mit Salz, Chili abschmecken. Anschließend die Handflächen mit Reismehl bepudern und die Masse zu gleichmäßig großen Bällchen formen. Die Bällchen bei circa 160 bis 170 Grad im erhitzten Pflanzenfett je nach Größe vier bis sechs Minuten knusprig backen. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz verfeinern. Die reservierten Morcheln in die vorgewärmten Teller geben und die Bällchen darauf verteilen. Die aufgeschäumte Suppe hinein laufen lassen und mit Blattpetersilie vollenden.

Johann Lafer am 10. Mai 2014

Schnitte von Forelle mit Kräuter-Mayonnaise, Dill-Öl

Für vier Portionen

Für die Mayonnaise:

2 junge Knoblauchzehen	1 Ei (Klasse M, zimmerwarm)	1 TL Senf
1 unbehandelten Limette	ca. 200 ml Pflanzenöl	5 g Frankfurter grüne Sauce
Kräutermischung	Salz, Pfeffer	

Für das Törtchen:

1 Scheibe Tramezzini	20 ml Pflanzenöl	1 kleine Landgurke
1 Schalotte	1 Bund Dill	1 unbehandelten Limette
100 g geräuchertes Forellenfilet	1 TL braunen Rohrzucker	1 grüner Apfel
20 ml Olivenöl	1 kl. Gläschen Forellenkaviar	1 Schale Shisokresse
50 g Frisée (geputzt)	Salz, Pfeffer	Bunsenbrenner

Für das Dill-Öl:

$\frac{1}{2}$ TL Pimentkörner	1 kleinen Bund Dill	50 ml Argan Öl
Salz		

Für die Mayonnaise den Knoblauch schälen, fein schneiden und zusammen mit Senf, Ei, Saft und Abrieb der Limette in einen hohen Mixbecher geben. Kräuter zupfen, waschen, fein schneiden und zur Mayonnaise-Basis geben. Mit Salz, Pfeffer würzen. Den Mixstab hinein stellen und das Pflanzenöl zugeben. Anschließend mit höchster Geschwindigkeitsstufe das Öl emulgieren lassen. Für die Vorspeise das Pflanzenöl in einer breiten Pfanne leicht erhitzen und die Brotscheibe von beiden Seiten knusprig backen. Anschließend mit Dessertringen ausstechen und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Gurke der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Danach mit Salz, Pfeffer und Saft und Abrieb der Limette würzen. Den Dill von den Stielen zupfen, fein schneiden und ebenfalls zugeben. Die Forellenfilets in circa zwei Zentimeter Stücke schneiden, mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Den Apfel waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zum Schichten nun die Brotscheiben erneut in die Anrichteringe legen und einen Esslöffel Mayonnaise darauf geben. Danach die Gurkenwürfel darauf legen und die Forellenfilets darüber. Zum Schluss die Apfelstreifen darauf arrangieren und mit Kaviar sowie Shisokresse garnieren. Kurz vor dem Servieren die Anrichteringe entfernen. Die Pimentkörner in einer Pfanne ohne Öl rösten bis sie ein durchströmendes Aroma entwickeln, danach in einem Mörser fei zermahlen. Den Dill von den Stielen zupfen und fein schneiden. Nun Piment, Dill, Öl und Salz miteinander verrühren. Zum Servieren die restliche Mayonnaise auf die Teller streichen und die Törtchen mittig platzieren. Links und rechts davon Frisée sowie Shisokresse drapieren und mit Dill-Öl vollenden.

Johann Lafer am 19. April 2014

Schwarzwurzel-Schaum mit Haselnuss-Öl, Bergkäse-Röllchen

Für vier Portionen

Für die Suppe:

400 g Schwarzwurzeln	500 ml Milch	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	600 ml hellen Geflügelfond	1 Zitrone
150 ml Sahne	2 TL Akazienhonig	2 EL Haselnussöl
Salz, Pfeffer		

Für die Käseröllchen:

100 g Bergkäse (10 Monate)	50 g Crème-fraîche	1 Zitrone
1 Eigelb	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Pfeffer
4 Blätter Frühlingsrollenteig	Pflanzenfett	4 Blüten der Kapuziner Kresse

Die Schwarzwurzeln zwischen Daumen und Zeigefinger festhalten, rundherum abschälen und die holzigen Enden wegschneiden. Danach in grobe Würfel schneiden und in die Milch legen, damit sie nicht so schnell braun werden. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Die Butter leicht erhitzen und darin die Schalotten, den Knoblauch und die Schwarzwurzeln hell anschwitzen. Danach mit Geflügelfond auffüllen und für circa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Zitrone auspressen und das Ganze mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, zuletzt mit Sahne aufgießen. Für weitere fünf Minuten köcheln lassen, anschließend die Suppe mithilfe einer Küchenmaschine fein pürieren und durch ein feines Sieb laufen lassen. Kurz vor dem Servieren die Suppe mit Honig und Haselnussöl abschmecken, mit einem Stabmixer aufschäumen und in tiefe Teller füllen. Für die Röllchen den Käse in sehr feine Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Nun den Käse zusammen mit Crème-fraîche, Zitronensaft, Eigelb, zwei Esslöffeln Schnittlauch und schwarzem Pfeffer zu einer kompakten Masse anrühren. Danach den Frühlingsrollenteig rautenförmig vor sich hinlegen. Eine schmale Linie der Füllung auf den Teig legen, die Ränder mit Eigelb einpinseln, die Seiten einschlagen und den Teig wie eine Zigarre von unten nach oben aufrollen. Zuletzt die Enden andrücken. Die Käsestangen sehr heiß und kurz knusprig im erhitzten Pflanzenfett ausbacken und auf Küchenpapier zum Abtropfen legen. Quer über die aufgeschäumte Suppe legen und mit Kresse garnieren.

Johann Lafer am 07. Dezember 2013

Spargel im Räucherlachs-Mantel

Für vier Portionen

Für den Spargel:

16 Stangen weißer Spargel	2 Schalotten, geschält	2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	50 g Ingwer, geschält	10 ml Rapsöl
300 ml Geflügelfond	1 unbehandelte Zitrone	Salz, Zucker
5 g frische Kräuter de Provence	16 Scheiben geräucherter Lachs	

Für die Vinaigrette:

2 Orangen	70 ml Walnussöl	1 unbehandelte Orange
1 TL Akazienhonig	8 Radieschen	50 g geröstete Walnüsse
2 EL Schnittlauchröllchen	feines Salz	Chili

Für die Sauce Tatar:

1 Ei, zimmerwarm (M)	200 g Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone
1 TL Senf	50 g Joghurt	1 Schalotte
1 EL Kapern	2 EL fein gewürfelte Essiggurken	1 Ei hartgekocht

Für das Anrichten:

feine Blattpetersilie

Den Spargel rundherum gründlich abschälen, die Köpfe dabei aussparen und circa zwei Zentimeter der holzigen Enden kürzen. Die Stangen danach mit Salz und Zucker bestreuen und kurz marinieren. Die Schalotten sowie den Knoblauch in feine Streifen schneiden. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Spargel zusammen mit den fein gewürfelten Zutaten in den Garinsatz legen. Den Geflügelfond zusammen mit den Kräutern in den Topf geben, den Einsatz darüber stellen und mit dem Deckel verschließen. Den Spargel bei mittlerer bis hoher Hitze für circa 12 bis 15 Minuten bissfest garen. Den Spargel anschließend herausnehmen und lauwarm in den geräucherten Lachs einrollen. Die Orangen rundherum von der Schale befreien und mit einem V-Schnitt die Filets heraus schneiden. Das Walnussöl, Abrieb, Saft und Honig miteinander verrühren und mit Salz und Chili abschmecken. Kurz vor dem Servieren Radieschen, Walnüsse, Orangenfilets und fein geschnittene Schnittlauchröllchen zugeben. In einem Mixbecher, Saft und Abrieb von der Zitrone, Ei und Senf hineingeben. Nun mit Hilfe eines Mixstabs das Pflanzenöl langsam einarbeiten, ohne dabei den Mixstab oberhalb vom Öl zu halten. Danach mit Joghurt, Schalotten, Kapern, Essiggurken und Ei vermengen und mit feinem Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel auf die Teller verteilen und mit der Vinaigrette verfeinern. Mit Petersilie garnieren. Zum Schluss die Sauce Tatar extra dazu reichen.

Johann Lafer am 03. Mai 2014

Spargel in Orangen-Vinaigrette mit Wachtel-Brüstchen

Für vier Portionen

Für den Spargel:

12 Stangen weißer Spargel	3 Orangen, unbehandelt	5 EL Olivenöl
2 Schalotten	1 EL Puderzucker	Salz, Pfeffer

Für die Wachtelbrüstchen:

2 Wachteln	2 Eier	1 EL geschlagene Sahne (30 g)
120 g Mehl	150 g Semmelbrösel	250 g Butterschmalz
3 Schalen Shiso-Kresse		

Spargel schälen, die Enden abschneiden. Schale einer Orange fein abreiben, den Saft aller Orangen auspressen. 2 Esslöffel Olivenöl in einem Dämpftopf erhitzen, Schalotten, Orangenschale und -saft, sowie Puderzucker zugeben und erhitzen. Spargelstangen in den Dämpfeinsatz legen, diesen in den Topf setzen und den Spargel bei geschlossenem Deckel circa 15 Minuten bissfest garen. Spargel herausheben und auf eine Platte legen. Den Sud in einen hohen Becher füllen, restliches Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce mit einem Pürierstab aufmixen und abschmecken. Die Brüste und Keulen der Wachteln ablösen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier verquirlen und die 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. Anschließend leicht salzen. Die Shiso-Kresse mit einer Schere abschneiden. Den Spargel mit der Orangenvinaigrette großzügig übergießen. Die Wachtelbrüste und -keulen dazulegen und mit Kresse bestreut servieren.

Johann Lafer am 04. Mai 2013

Spargel-Frühlingsrollen mit Senf-Sabayon

Für vier Portionen

Für die Frühlingsrollen:

1 Bund weißer Spargel	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
4 Stiele glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
1 Eigelb	1 Eigelb, 1 EL Wasser	8 Frühlingsrollenblätter
Salz, Pfeffer, Fett		

Für die Senfcreme:

100 ml Weißwein	10 weiße Pfefferkörner	2 Schalotten, geschält, halbiert
2 Stiele Estragon	2 Stiele Thymian	2 Eigelbe
1 EL grober Senf	2 Stiele Estragon, gehackt	150 g zimmerwarme Butter
0,5 Zitrone	Zucker	

Für den Salat:

200 g Wildkräutersalat	30 ml Weißweinessig	40 ml Olivenöl
Honig		

Für die Frühlingsrollen Spargel, Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Petersilie und den Thymian abbrausen, Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin Spargel, Schalotten, Knoblauch und die Kräuter kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben. Das Eigelb unterrühren. Die Frühlingsrollenblätter auslegen und etwas Füllung darauf geben. Die Seiten mit dem verquirlten Eigelb bestreichen, einschlagen und zu einer Rolle aufrollen. So fortfahren, bis acht Rollen entstanden sind. Das Fett in einem Topf auf etwa 160 Grad erhitzen und die Frühlingsrollen darin knusprig und goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen. Für die Senfsabayon den Weißwein mit Pfefferkörnern, Schalotten, Estragon und Thymian aufkochen und auf ein Drittel einkochen lassen. Die Eigelbe in eine Schlagschüssel geben, den heißen Sud durch ein Sieb dazugießen. Die Eigelbe und den Sud über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Den Senf und gehackten Estragon untermischen und nach und nach die warme Butter unterschlagen. Die Sabayon zuletzt mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Den Kräutersalat waschen und trockenschleudern. Weißweinessig und Olivenöl in einer Schüssel mit etwas Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat damit marinieren. Den Salat auf einem Teller anrichten, je zwei Frühlingsrollen darauf anrichten und die Senfsabayon dazu servieren.

Johann Lafer am 11. Mai 2013

Spargel-Süßkartoffel-Rösti mit Jakobsmuscheln

Für vier Portionen

8 frische Jakobsmuscheln

Für die Safranmayonnaise:

10 Safranfäden

50 ml Milch

1 TL Senf

2 Eigelbe

1 TL Safranhonig

$\frac{1}{2}$ Zitrone

200 ml Rapsöl

Für die Spargel-Süßkartoffel-Rösti:

2 Süßkartoffeln (ca. 300 g)

5 Stangen weißer Spargel

2 TL Speisestärke

2 EL Olivenöl

30 g Butter

1 kleine rote Chilischote

1 EL Olivenöl

200 ml frischer Orangensaft

75 g kalte Butter

2 EL Olivenöl

2 Stangen Frühlingslauch

100 g Wildkräutersalat

Zucker, Salz, Pfeffer

Jakobsmuscheln aus der Schale lösen. Muskelfleisch von den Innereien befreien und waschen. Für die Mayonnaise Safran mit Milch in einem Topf erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen. Senf, Eigelbe, Safranhonig und Zitronensaft in eine Schüssel geben und verrühren. Die Hälfte des Öls tröpfchenweise unterschlagen, das restliche Öl in einem dünnen Strahl zugeben und unterschlagen. Safranmilch zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Süßkartoffeln und Spargel schälen, grob raspeln und in einer Schüssel mit der Stärke mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mischung zusammen in 2 EL heißem Olivenöl 2-3 Minuten anbraten. Dabei mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Zu einem Kuchen zusammendrücken und goldbraun braten. Wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls braun braten, einige Butterflöckchen am Rand der Pfanne verteilen. Warm halten. Frühlingslauch waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und in möglichst dünne Streifen schneiden. Chilistreifen in restlichem Olivenöl anschwitzen, dann mit Orangensaft ablöschen. Flüssigkeit um die Hälfte einkochen, Topf vom Herd ziehen, kalte Butter nach und nach unterrühren. Jakobsmuscheln mit Salz, Pfeffer würzen, etwas Öl beträufeln und in einer heißen Grillpfanne auf jeder Seite etwa 3-4 Minuten braten. Rösti vierteln, auf Tellern anrichten, Salatblätter und je zwei Jakobsmuschel darauf verteilen. Orangen-Chili-Butter über die Muscheln verteilen und mit der Mayonnaise servieren.

Johann Lafer am 18. Mai 2013

Wachtelei auf Topinambur, Postelein, Zuckererbsen

Für vier Portionen

Für die Wachteleier:

12 Wachteleier	2 Hühnereier	Mehl
Haselnüsse gemahlen	Pistazien gemahlen	Pinienkerne gemahlen
Pflanzenfett, Salz		

Für die Topinambur:

400 g Topinambur	25 g Butter	100 ml heller Gemüsefond
50 ml Sahne	Zucker, Salz	1 unbehandelte Limette

Für die Zuckererbsen:

300 g Erbsenschoten	100 g Zuckerschoten	20 ml Walnussöl
Salz		

Für das Anrichten:

50 g geputzte Postelein	dünne Brotchips	Olivenöl, schwarzes Salz
-------------------------	-----------------	--------------------------

Die Wachteleier in kochendem Wasser genau 2,16 Minuten kochen. Danach in kaltem Wasser abschrecken und pellen. Alle Wachteleier danach zuerst in Mehl und den verquirlten Hühnereiern wenden. Dann jeweils drei Wachteleier in gemahlene Haselnüssen, Pistazien und Pinienkernen wenden. Danach bei 160 Grad im Pflanzenfett ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen. Die Topinambur rundherum abschälen, in kleine Stücke schneiden und in der erhitzten Butter langsam anschwitzen. Mit Salz und Zucker würzen. Danach mit Backpapier abdecken und in sich fünf bis zehn Minuten garen. Mit Fond und Sahne aufgießen und solange weiter garen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Anschließend mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem feinen Püree mixen und mit dem Abrieb sowie dem Saft der Limette verfeinern. Die Erbsenschoten sowie Zuckerschoten putzen und in kochendem, gesalzenem Wasser kurz blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken. Danach in wenig Walnussöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren die Crème kreisrund auf die Teller verteilen und den Postelein wie ein Beet darauf anrichten. Jeweils drei unterschiedliche Wachteleier darauf verteilen, Die Zuckererbsen rundherum darauf legen. Die Brotchips brechen und darüber krümeln. Zum Schluss mit schwarzem Salz und Olivenöl vollenden.

Johann Lafer am 24. Mai 2014

Wild-Essenz mit Waldpilze-Crêpe-Röllchen

Für vier Portionen

Für die Essenz:

500 g Hackfleisch vom Wild	200 g Wurzelgemüse	3 Eiweiß
5 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner	3-4 Nelken
2 Zweige Thymian	2 Zweige Majoran	2 Zweige Rosmarin
2 Lorbeerblätter	1,5 l Wildfond	

Für die Crêpe:

50 g Mehl	150 ml Milch	2 Eier
100 g Hackfleisch vom Wild	75 ml eiskalte Sahne	300 g gemischte Waldpilze
2 Schalotten, gewürfelt	30 g Butter	2 Zweige Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Für die Essenz das Wildhackfleisch mit dem klein gewürfelten Gemüse, Eiweiß, Kräutern und Gewürzen in einer Schüssel gründlich vermischen. Die Mischung mit eiskalter Wildbrühe in einen Topf geben und unter vorsichtigem Rühren langsam aufkochen, dann bei milder Hitze etwa eine Stunde ziehen lassen. Dabei nicht mehr rühren. Zum Schluss die Wild-Essenz durch ein Leinentuch in einen anderen Topf gießen, aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Für die Crêpe das Mehl mit Milch, Eiern und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Ein Drittel vom Teig in eine große beschichtete Pfanne mit etwas heißem Butterschmalz gießen und gleichmäßig dünn verteilen. Den Teig anstocken lassen, danach den Crêpe wenden und weitere 30 Sekunden backen. Den restlichen Teig zu weiteren Crêpes verarbeiten. Das Wildfleisch mit Sahne in einem Mixer fein pürieren und kalt stellen. Die Pilze putzen, klein würfeln und mit Schalotten in heißer Butter glasig dünsten. Dann abkühlen lassen. Die Blattpetersilie in feine Streifen schneiden. Die Pilze mit der Wildfleischfarce und der Petersilie vermischen. Die Masse kräftig salzen und pfeffern. Die Crêpes gleichmäßig dünn mit der Pilzmischung bestreichen, aufrollen und straff zuerst in Frischhaltefolien, dann in Alufolie zu einem Bonbon einwickeln. Die Crêpes für circa zwölf Minuten in circa 80 Grad heißem Wasser sanft garen. Zum Garnieren den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Crêpe-Rollen in Stücke schneiden und in tiefe Teller verteilen. Die Essenz darüber gießen und mit feinen Schnittlauchröllchen vollenden.

Johann Lafer am 05. Oktober 2013

Wild

Fasanen-Brust im Speck-Mantel, Winzer-Rahm-Sauerkraut

Für vier Portionen

Für das Sauerkraut:

1 große Zwiebel	25 g Butterschmalz	1-2 EL Zucker
400 g Sauerkraut	150 ml Riesling-Sekt	250 ml Geflügelbrühe
4 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter	125 ml Sahne
45 g Butter	Salz, Pfeffer	

Für den Fasan:

4 Fasanenbrüste (à ca. 150 g)	12 dünne Speckscheiben	25 g Butterschmalz
2-3 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige	200 g kernlose Weintrauben
6 Scheiben Frühstücksspeck	30 g Butter	1 Bund Schnittlauch

Für die Kartoffeln:

700 g mehligere Kartoffeln	150 ml Sahne	25 g Butter
Muskatnuss, Salz		

Kartoffeln waschen und im Backofen bei 180 Grad eine Stunde garen. Für das Sauerkraut Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit dem Butterschmalz goldbraun anbraten. Dann mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Sauerkraut zufügen, kurz mit anschwitzen und mit Riesling-Sekt und Brühe auffüllen, Salz, Pfeffer, die angebratenen Wacholderbeeren und Lorbeer dazugeben und zugedeckt circa 25 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Dann die Sahne zugeben und offen noch weitere zehn Minuten köcheln lassen. Inzwischen Ofen auf 110 bis 120 Grad vorheizen. Fasanenbrüste abbrausen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Speckscheiben umwickeln und dem Butterschmalz in einer Pfanne zusammen mit den Kräutern anbraten. Brüste aus der Pfanne nehmen, auf ein Blech legen und im Ofen in circa 15 Minuten fertig garen. Trauben waschen, in einzelne Rispen teilen und den Speck in Stücke schneiden. Beides mit 30 Gramm Butter in die Pfanne geben und darin anbraten. Schnittlauch fein schneiden und zugeben. 150 Milliliter Sahne und 25 Gramm Butter aufkochen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Kartoffeln halbieren, mit der Schnittfläche in eine Kartoffelpresse legen und durchpressen. Die Schalen jeweils entfernen. Die heiße Sahnemischung unter die Kartoffeln rühren. Sauerkraut mit restlicher Butter verfeinern, abschmecken und auf vorgewärmte Teller geben. Die Fasanenbrüste aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und auf dem Sauerkraut anrichten. Um das Kraut die Trauben mit dem Speck verteilen.

Johann Lafer am 25. Oktober 2014

Hirsch-Medaillons mit Erdnuss-Butter, Quitten-Gemüse

Für vier Portionen

Für die Hirschmedaillons:

2 Hirschrücken à ca. 300 g	1 TL Kardamom	1 TL Wacholderbeeren
$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz	8 Scheiben Frühstückspeck
50 g Butterschmalz	2 junge Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
50 g Butter	80 g geröstete Erdnüsse	

Für die Jus:

4 Schalotten	4 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
50 g Butter	100 g mehlig. Kartoffeln	2 Zweige Thymian
100 ml Rotwein	50 ml roter Portwein	300 ml Wildfond

Für die Selleriecreme:

400 g große Knollensellerie	50 g Butter	100 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Chili

Für die Quitten:

400 g Quitten	1 Zitrone	1 Schalotte
1 rote Chilischote	50 g Akazienhonig	Salz, Chili
4 Zweige Kerbel		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Hirschmedaillons die beiden Rückenfilets von Fett und Sehnen befreien, unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchentrepp gründlich abtupfen. Wacholder, Koriander, Kardamom und ein wenig grobes Salz sehr fein mahlen. Die beiden Rückenfilet damit einreiben und in jeweils vier Scheiben Speck einwickeln. Danach das Butterschmalz in der Pfanne hoch erhitzen und den eingewickelten Hirschrücken von allen Seiten goldbraun anbraten. Zusammen mit Thymian und Knoblauch auf ein Backofengitter legen und im Backofen für circa 12 bis 15 Minuten rosa garen. Die Butter unter ständigem Rühren nussig werden lassen und die Erdnüsse zugeben. Kurz vor dem Servieren die Rücken in Medaillons schneiden, mit Salz würzen und durch die Erdnussbutter schwenken. Für die Jus die Schalotten und den Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse und die Zwischenhäute entfernen und die Schote ebenfalls grob würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Temperatur langsam glasig anschwitzen. Die Kartoffeln schälen, mit einer Vierkantreibe reiben und in den Topf geben. Den Thymian zugeben und mit Rotwein ablöschen. Nun den Portwein zugeben und fast vollständig reduzieren. Mit Wildfond aufgießen und erneut langsam auf die Hälfte reduzieren. Danach die Sauce durch ein feines Sieb laufen lassen und gegebenenfalls mit Salz abschmecken. Für die Crème die Sellerieknolle rundherum abschälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Selleriewürfel hineingeben. Danach mit Salz und Zucker würzen und mit Backpapier abdecken, so gart der Sellerie in die ersten zehn Minuten bei mittlerer Temperatur in sich. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und circa weitere zehn Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren, die Sahne zugeben und das Ganze mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in circa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Eine Schüssel mit Wasser bereitstellen. Nun die Zitronen halbieren, den Saft hineinpressen und bis zur weiteren Verarbeitung die Quittenwürfel hineinlegen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, Kerngehäuse und Zwischenhäute entfernen und die Schote ebenso fein würfeln. Den Honig in einem breiten Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Die Quittenwürfel gründlich abtropfen lassen und zugeben. Die Chiliwürfel zugeben und die Quitten mit Backpapier abgedeckt circa 15

bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze langsam garen. Danach mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Die Selleriecreme auf Teller geben und das Quittengemüse darauf anrichten, jeweils zwei Medaillons zugeben und mit der Jus begießen. Zum Schluss mit feinem Kerbel vollenden.

Johann Lafer am 18. Januar 2014

Hirsch-Rücken mit Maronen-Kruste, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

2 Hirschrücken, à 180 g	200 g Sellerie	50 g Maronen, vorgegart
100 g frische Cranberries	2 Scheiben Toastbrot	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 TL Speisestärke	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Honig	100 g Butter
20 g Butterschmalz	1 TL Öl	200 ml Gemüsefond
75 ml Wildfond	100 ml roter Portwein	1 Muskatnuss
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Beides in einem Topf mit dem Öl anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsefond aufgießen und das Gemüse zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Anschließend die Flüssigkeit abgießen und den Sellerie mit 30 Gramm Butter fein pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas Kochfond hinzufügen. Das Püree nun mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und warm halten. Das Toastbrot entrinden, würfeln und mit den Maronen in einer Küchenmaschine fein mahlen. Etwa 50 Gramm Butter schaumig schlagen und unter die Maronen-Toastbrot-Mischung rühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Hirschrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe halbieren. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und das Fleisch mit dem Rosmarin, dem Thymian und dem Knoblauch darin auf beiden Seiten abraten. Anschließend auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und circa acht bis zehn Minuten garen. Inzwischen den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen, den Wildfond aufgießen und die Flüssigkeit sämig einkochen lassen. Anschließend die Cranberries hinzugeben und zwei Minuten darin erhitzen. Nach Bedarf mit etwas Stärke binden. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Honig würzen. Die restliche Butter unterschwenken. Den Backofen auf Grillfunktion umstellen. Den Hirschrücken gleichmäßig mit der Maronenmasse bestreichen und unter dem Backofengrill goldbraun überbacken. Den Hirschrücken mit der Maronenkruste, dem Selleriepüree und der Cranberry-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 20. Dezember 2013

Hirsch-Rücken mit Nusskruste, Zuckerschoten

Für vier Portionen

Für die Sauce:

100 g Schalotten	300 g Petersilienwurzel	1 TL Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	5 g Stängel Petersilie	1 EL Butterschmalz
100 ml Portwein	200 ml Rotwein	500 ml Wildfond
Speisestärke		

Für den Maibock:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
1 Rückenfilet vom Maibock	1 TL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Taschen:

100 g grobes Salz	500 g mehligk. Kartoffeln	100 g Frischkäse
2 Eigelbe, Klasse M	100 g gehacktes Studentenfutter	25 g Speisestärke
Stärke, Salz, Muskat	Eigelb, Butterschmalz	Butter
2 EL Schnittlauchröllchen		

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	50 g Butter	Salz
---------------------	-------------	------

Für die Sauce sämtliches Gemüse waschen und in Stücke schneiden. Das Butterschmalz erhitzen, Gemüse darin anschwitzen, Gewürze und Kräuter zugeben und mit Portwein ablöschen. Mit Rotwein und Fond aufgießen und auf die Hälfte einkochen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und angerührter Speisestärke binden. Für den Maibock die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und in Streifen schneiden. Den Rosmarin von den Stielen zupfen. Das Rückenfilet mit Salz würzen, im erhitzten Butterschmalz von allen Seiten anbraten, mit Pfeffer würzen und auf ein Backofengitter legen. Schalotten, Knoblauch und Rosmarin durch die Pfanne schwenken und auf das Rückenfilet legen. Im Ofen bei 120 Grad etwa 12 bis 15 Minuten garen. Weitere fünf Minuten ruhen lassen. Das Salz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen, die Kartoffeln darauf setzen und im vorgeheizten Backofen bei circa 180 Grad Ober/ Unterhitze - je nach Größe - eine Stunde weich garen. Danach mittig halbieren, mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken und die Schale entfernen. Fortfahren, bis die Kartoffeln aufgebraucht sind und den Kartoffelschnee lauwarm ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit das Studentenfutter und Frischkäse miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnee nun mit Eigelben und Stärke verkneten, bis die Masse halbfest ist. Ggf. mit Stärke nacharbeiten. Mit Salz und Muskat würzen. Die Arbeitsfläche mit Stärke bepudern, die Masse darauf circa 0,5 Zentimeter dick ausrollen, circa sechs Zentimeter kreisrund ausstechen und mittig die Füllung darauf geben. Die Ränder mit Eigelb einpinseln, einmal einschlagen und die Seitenränder andrücken. Die Taschen nun in kochendem, gesalzenem Wasser aufkochen und fünf bis acht Minuten ziehen lassen. Danach in wenig Fett in der Pfanne braten und mit Butter und Schnittlauch bestreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fäden der Zuckerschoten ziehen und schräg in Rauten schneiden. In kochendem, gesalzenem Wasser ein bis zwei Minuten blanchieren und in eiskaltem Wasser herunter kühlen. Anschließend trocken tupfen. Die Zuckerschoten in wenig Butter anschwitzen, würzen und zusammen mit den Taschen auf die Teller verteilen, den Maibock in Tranchen schneiden und mit Kerbel sowie Sauce vollenden.

Johann Lafer am 03. Mai 2014

Hirsch-Rücken, Speckmantel, Bratbirnen-Kompott, Knöpfe

Für zwei Personen

Für den Hirsch:

300 g Hirschrücken	5 Scheiben Frühstücksspeck	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian	3 Wacholderbeeren	1 Nelken
3 Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz
Butterschmalz		

Für die Sauce:

100 g gemischte Pilze	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch, jung
50 ml Rotwein	75 ml Wildfond	1 Zweig Thymian
1 El gerührte Preiselbeeren	Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für das Kompott:

2 Birnen	25 g Akazienhonig	1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zimt	Chili, Salz	

Für die Knöpfe:

25 g frische Rote Bete	1 Schalotte	50 ml Rote Bete Saft
50 g Quark	125 g Mehl	1 Ei
$\frac{1}{2}$ El Butter	$\frac{1}{2}$ Tl Honig	1 Bund glatte Petersilie

Für die Garnitur:

1 Schale Gartenkresse

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hirschrücken von Fett und Sehnen befreien. Die Gewürze fein mahlen und den Rücken damit einreiben. Den Speck nebeneinander legen und mit einem Nudelholz flach ausrollen. Den Hirschrücken darauf legen und fest einrollen. Den eingewickelten Hirschrücken in Butterschmalz anbraten. Den Knoblauch und den Thymian darauflegen und im Ofen 20 Minuten rosa garen. Anschließend weitere fünf Minuten ohne Hitze ruhen lassen. Für die Sauce die Pilze putzen und grob schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Thymian von den Stielen zupfen. In derselben Pfanne wie das Fleisch die Pilze braun anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und die Preiselbeeren zugeben. Mit dem Wildfond aufgießen und bei mittlerer Temperatur 10 Minuten reduzieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, den Thymian zugeben und bei Bedarf mit angerührter Speisestärke binden. Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Den Rosmarin von den Stielen zupfen und sehr fein schneiden. Den Honig erhitzen und die Birnen solange anschwitzen, bis die gezogene Flüssigkeit wieder verdunstet ist und die Birnen am Topfboden karamellisieren. Danach mit einer Gabel zerstoßen. Den Rosmarin zugeben und mit Salz, Chili und Zimt würzen. Die Rote Bete schälen und fein würfeln. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Blattpetersilie abzupfen und in Streifen schneiden. Den Saft mit dem Quark, dem Ei, dem Mehl und Salz zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Mit einem Knöpfe-Hobel über kochendem, gesalzenem Wasser den Teig schaben. Einmal aufkochen, herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Die Rote-Bete-Würfel und die Schalotten in Butter anbraten und mit Salz und dem Honig würzen. Die Knöpfe zugeben und mit Blattpetersilie verfeinern. Den Hirschrücken mit dem Bratbirnenkompott und den Rote-Bete-Quark-Knöpfe auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 11. Dezember 2014

Reh-Geschnetzeltes mit Wirsing-Schmarrn

Für vier Portionen

Für das Geschnetzelte:

400 g Rehfleisch	2 lila Gemüsezwiebeln	150 g Kräuterseitlinge
25 g Butterschmalz	4 Zweige Thymian	50 ml Holundersaft
150 ml Wildfond	1 EL Heidelbeermarmelade	50 g Heidelbeeren
1 EL Crème-fraîche	Speisestärke, Salz, Chili	

Für den Wirsingschmarrn:

200 g festk. Kartoffeln	100 g durchwachsener Speck	200 g feine Wirsingblätter
80 g Butter	4 Eier (Kl. M)	125 ml Milch
120 g Mehl	1 EL saure Sahne	50 g Butterschmalz
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	4 Zweige Blattpetersilie
Salz, Pfeffer		

Das Rehfleisch gegen die Faser in Streifen schneiden. Die Gemüsezwiebel schälen, halbieren und mit der Faser in Streifen schneiden. Die Kräuterseitlinge abbürsten und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Das Butterschmalz in einer breiten Pfanne erhitzen und zuerst das Rehfleisch heiß darin anbraten, danach heraus nehmen und mit Salz und Chili würzen. Anschließend in derselben Pfanne die Pilze anbraten, mit Salz würzen und erneut herausnehmen. Jetzt die Zwiebel anbraten, die Kräuterseitlinge sowie die abgezupften Blättchen vom Thymian. Mit Holundersaft ablöschen und mit Wildfond aufkochen. Den Sud leicht einkochen lassen, das Rehfleisch wieder zugeben und für sechs bis acht Minuten bei mittlerer Temperatur sanft darin ziehen lassen. Die Marmelade und die Heidelbeeren ebenfalls zugeben und das Ganze mit Crème-fraîche verfeinern (gegebenenfalls mit ein wenig Stärke abbinden). Zum Schluss mit Salz und Chili abschmecken. Für den Schmarrn die gekochten Kartoffeln schälen und grob raspeln. Den Speck fein würfeln, den Wirsing putzen, waschen und fein würfeln. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Wirsing- und Speckwürfel darin goldbraun anbraten und herausnehmen. Die Eier trennen. Die Eigelbe in eine große Schüssel geben, das Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen. Milch und Eigelb mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl und saure Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß und eine Prise Salz mit einer Küchenmaschine steif schlagen und anschließend mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Das Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Die Kartoffelraspel und Speckmischung darüber verteilen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und den Schmarren 10 bis 15 Minuten fertigbacken (Umluft 160 Grad). Danach mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. 50 Gramm Butterflocken darüber verteilen und den Schmarren darin schwenken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Schmarren damit bestreuen. Zum Servieren das Rehgeschnetzelte auf vier vorgewärmte Teller verteilen, den Wirsingschmarrn dazu reichen und mit Blattpetersilie vollenden.

Johann Lafer am 05. Oktober 2013

Reh-Rouladen mit Pilzen und Semmel-Knödeln

Für vier Portionen

Für die Rouladen:

8 große Wirsingblätter	500 g Wildfleisch vom Reh	½ Bund glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen	250 g gemischte Pilze	1 EL Butter
2 TL Wildgewürz	1 Ei	3 Schalotten
50 g Butterschmalz	150 ml Weißwein	300 ml Wildfond
2-3 Lorbeerblätter	3 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige
1 EL Wacholderbeeren	100 ml Sahne	25 g Butter

Für die Knödel:

1 Bund glatte Petersilie	250 g altbackene Brötchen	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	20 g Butter	200 ml Milch
2 Eier	Muskatnuss	30 g Butter
2-3 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeermarmelade

Die Wirsingblätter in sprudelnd kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen, anschließend mit einem Sieblöffel herausheben und in eiskaltem Wasser abschrecken. Die mittlere Blattrippe heraus schneiden. Rehfleisch abbrausen, trocken tupfen und durch den Fleischwolf drehen. Petersilie abzupfen, 1 Knoblauchzehe schälen. Beides zusammen fein hacken. Pilze putzen (nicht waschen!) und würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Pilze darin zusammen mit der Knoblauch-Petersilien-Mischung etwa 1 min. andünsten. Dann mit dem Wildhackfleisch in eine Schüssel geben. Wildgewürz und Ei hinzufügen. Alles gründlich vermischen. Die Wirsingblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Die Füllung auf die Blättermitte verteilen, dann seitlich einschlagen, aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Die Schalotten und die zweite Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Rouladen darin unter mehrmaligem Wenden anbraten. Schalotten und Knoblauch im Bräter goldbraun anbraten. Das Ganze mit Wein ablöschen, Fond, Kräuter und Wacholderbeeren zufügen. Wirsingrouladen mit Salz, Pfeffer würzen. Bräter mit einem Deckel verschließen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten schmoren. Fertig gegarte Wirsingrouladen aus der Soße nehmen, diese um die Hälfte einkochen, dann durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und Sahne zugeben. Nochmals aufkochen. Kalte Butter nach und nach unterrühren, Soße mit Salz, Pfeffer kräftig abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die altbackenen Brötchen ohne Rinde klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit der Milch ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen. Die heiße Milchmischung über die Brötchenwürfel gießen. Die Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hälfte der Petersilie zugeben. Alles gut mischen und 10 Minuten durchziehen lassen. Aus der Masse Knödel formen und in leicht siedendem Wasser 10 Minuten gar ziehen lassen. Butter und Semmelbrösel in einer Pfanne rösten, restliche Petersilie zugeben und die fertig gegarten Knödel darin schwenken. Die Rouladen mit der Sauce, den Preiselbeeren und den Semmelknödeln auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 11. Oktober 2014

Reh-Rücken mit Birnen-Püree und Preiselbeer-Knödel

Für vier Portionen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren
1 TL Piment	$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	1 unbehandelten Limette
50 g Butterschmalz	2 junge Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
grobes Salz	braunen Rohrzucker	

Für die Jus:

4 Schalotten	4 junge Knoblauchzehen	1 Bund Wurzelgemüse
50 g Butter	2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt
150 ml Rotwein	100 ml Madeira	300 ml Wildfond

Für die Preiselbeerknödel:

500 g mehlig. Kartoffeln	100 g grobes Meersalz	45 g Speisestärke
1 Eigelb, Größe M	80 g Mandelsplitter	50 g Preiselbeermarmelade

Für das Birnenpüree:

6 reife Birnen	50 g Kastanienhonig	feines Salz
----------------	---------------------	-------------

Für die Marinade die Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Piment, Korianderkörner, Abrieb der Limette wenig grobes Salz, braunen Rohrzucker mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein mahlen. Die beiden Filets an der Innenseite des Knochens ablösen und von Fett und Sehnen befreien. Beide Rücken vom Knochen lösen und ebenso von Fett und Sehnen befreien. Rücken und Filets gründlich mit der Marinade einreiben. Danach den Rücken (sowie die Filets an der dünneren Seite der Rücken) wieder auf die Knochen legen, Mit Küchengarn fixieren und für mind. 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank) Danach das Butterschmalz in der Pfanne hoch erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten Gold-braun anbraten. Danach auf ein Backofengitter zusammen mit Thymian, Knoblauch legen und bei 140 Grad Ober-/ Unterhitze für circa 20 bis 25 Minuten rosa garen. Danach den Backofen ausschalten und den Rücken für weitere fünf Minuten mit leicht geöffneter Backofentüre ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren das Küchengarn entfernen und den Rücken einfach vom Knochen trennen. Schalotten, Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden. Das Wurzelgemüse ebenso putzen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch, Gemüse darin bei mittlerer Temperatur langsam glasig anschwitzen. Thymian, Lorbeerblatt zugeben und mit Rotwein ablöschen. Madeira zugeben und fast vollständig reduzieren. Mit Wildfond aufgießen und erneut langsam auf die Hälfte reduzieren. Danach die Sauce durch ein feines Sieb laufen lassen. Zum Schluss ggf. mit feinem Salz abschmecken. Die Kartoffeln waschen und gründlich trocken tupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und die Kartoffeln darauf legen. Im Backofen nun bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für circa eine Stunde garen. Die fertig gegarten Kartoffeln quer, mittig halbieren und mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken. Somit bleibt die Schale in der Presse. Den Kartoffelschnee ausdampfen lassen, mit Stärke, Eigelb vermengen und mit wenig Salz würzen. Die Kartoffelmasse circa einen Zentimeter dick ausrollen und in circa acht bis zehn Zentimeter große Kreise ausstechen. Die Mandelsplitter in einer Küchenmaschine so lange mixen bis die Mandeln fast püriert sind. Danach die Mandeln mit der Marmelade verrühren. Die Marmelade darin mittig platzieren und zu Kugel formen. Das Wasser zum Kochen bringen und die Klößchen für circa drei bis vier Minuten kochen und weitere vier bis fünf Minuten mit reduzierter Hitze ziehen lassen. Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Den Honig in einem Topf erhitzen und die Birnen zugeben. Die Birnen mit Backpapier abdecken und mit mittlerer Temperatur langsam garen. So lange bis die gezogene Flüssigkeit wieder verdunstet ist und die Birnen vollständig eingefallen sind. Dann mit feinem Salz würzen und in der Küchenmaschine zu einem feinen Püree

mixen. Das Birnenpüree tropfenförmig auf die Teller streichen und den Knödel aufsetzen. Die Rehrücken in Tranchen schneiden und anlehnen. Zum Schluss das Fleisch mit Sauce übergießen und mit Gartenkresse vollenden.

Johann Lafer am 26. Oktober 2013

Saltimbocca von Fasanen-Brust, Honig-Feigen, Steckrüben

Für vier Portionen

Für die Kokos-Steckrüben:

1 Steckrübe (ca. 600 g)	1 Schalotte	20 g Butter
100 ml Gemüsefond	200 ml Kokosmilch	$\frac{1}{2}$ Limette

Salz, Chili, Pfeffer

Für das Saltimbocca:

4 Fasanenbrüste	8 Salbeiblätter	4 Scheiben Parma-Schinken
2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer	

Für die Honigfeigen:

8 frische Feigen	3 EL Honig	1 Zimtstange
100 ml Rotwein	100 ml Portwein	100 ml schw. Johannisbeersaft
$\frac{1}{2}$ Zitrone		

Für die Garnitur:

Pfeffer

Den Backofen auf 110°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Kokos-Steckrüben die Steckrübe waschen, schälen und würfeln, Schalotte schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und beides darin anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und die Kokosmilch dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Anschließend mit einem Spritzer Limettensaft, etwas Chili aus der Mühle und gegebenenfalls Salz abschmecken. Die Fasanenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Salbeiblätter auf jede Brust legen, mit je einer Scheibe Parma-Schinken umwickeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Brüste darin von allen Seiten kurz anbraten. Fasanenbrüste im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten garen. Anschließen noch einige Minuten ruhen lassen. Feigen waschen und halbieren. Honig mit der Zimtstange in einer Pfanne aufschäumen lassen. Rotwein, Portwein und Johannisbeersaft zugeben, aufkochen. Mit Zitronensaft würzen und bei mittlerer Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Die halbierten Feigen zugeben und unter den Sud schwenken. Zum Anrichten die Fasanenbrüste halbieren oder in Scheiben schneiden. Kokos-Steckrüben auf Teller verteilen, je vier Feigenhälften darauf anrichten, den Sud über die Feigen träufeln. Das Saltimbocca darauf legen und nach Belieben mit etwas grob gemahlene schwarzen Pfeffer bestreuen.

Johann Lafer am 20. Dezember 2014

Surf- and-Turf von Hummer und Kaninchen mit Blumenkohl

Für vier Portionen

Für den Hummer:

2 Hummerschwänze	2 Knoblauchzehen	50 g Butter
2 Thymianzweige	Salz, Pfeffer	

Für das Kaninchen:

4 Kaninchenrücken	2 angedrückte Knoblauchzehen	2 Thymianzweige
2-3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Butter	

Für den Blumenkohl:

400 g weißen Blumenkohl	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
50 ml hellen Fischfond	1 Zitrone	50 ml Sahne
50 g Rosenkohlblättchen	Salz, Pfeffer	1 TL milden Honig
120 g Cocktailtomaten		

Für den Kokosreis:

150 g Basmati Reis	25 g Kokosflocken	250 ml Wasser
50 ml Reiswein	2 Kaffir-Limettenblätter	50 ml Erdnussöl
Salz, Chili	Zum Anrichten:	2 Schalen grüne Shisokresse

Den Reis in einem Sieb zwei- bis dreimal gründlich mit Wasser abspülen und danach mit den Kokosflocken vermengen. Wasser, Reiswein, Kaffir-Limettenblätter, Reis und Kokosflocken in einen Topf geben, mit einem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze 15 bis 18 Minuten garen. Danach mit Erdnussöl, Salz und Chili abschmecken. Den Hummer der Länge nach halbieren. Die Kaninchenrücken mit Salz würzen und im erhitzten Olivenöl zwei bis drei Minuten von jeder Seite bei mittlerer Temperatur anbraten. Danach Knoblauch andrücken, Thymian und Butter zum Kaninchen hinzugeben und mit Pfeffer verfeinern. Für das Gemüse den Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Die Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Die Butter leicht erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Blumenkohl darin hell anschwitzen. Danach das Gemüse mit Fond auffüllen. Danach mit dem Saft der Zitrone, Salz, Pfeffer würzen und mit Sahne aufgießen. Das Ganze kurz aufkochen. Den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen und dabei auffangen. Den Sud aufschäumen, erneut zum Gemüse geben. Das Kaninchen und den Hummer in der Pfanne mit dem Gemüse drei bis vier Minuten sanft garziehen bzw. mit erwärmen. Den Rosenkohl putzen und die Blättchen abzupfen, die Tomaten vierteln. Kurz vor dem Servieren, die Rosenkohlblättchen und Tomaten kurz mit in der Pfanne garen und das Gemüse mit Honig abschmecken. Zum Servieren den Reis auf den Tellern anrichten und das Gemüse darum verteilen. Hummer und Kaninchen in Tranchen schneiden und auf den Reis legen. Zum Schluss mit feiner Shisokresse vollenden.

Johann Lafer am 29. März 2014

Trocken mariniertes Hirsch-Kotelett mit Cranberry-Soße

Für vier Portionen

Für das Hirschkotelett:

4 Pimentkörner	1 TL Korianderkörner	4 Wacholderbeeren
$\frac{1}{2}$ TL braunen Rohrzucker	$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz	4 Hirschkoteletts, a 150 g
Butterschmalz	2 Thymianzweige	2 junge Knoblauchzehen

Für die Cranberrysauce:

30 g Zucker	3 lila Zwiebeln	3 junge Knoblauchzehen
150 g Soft Cranberry's	200 ml Johannisbeersaft	300 ml Wildfond
2 Thymianzweige	45 g Butter, eiskalt	

Für die Knöpfli:

1 frische Rote Bete	500 g Mehl	5 Eier (Kl. M)
3 Eigelb (Kl. M)	1 TL feines Salz	Muskatnuss
50 g Butter	Pfeffer	

Für die Marinade Piment, Korianderkörner, Wacholderbeeren, Zucker und in einem Mörser grob zermahlen. Die Koteletts gründlich mit der Marinade einreiben und bei Zimmertemperatur für mindestens 30 Minuten abgedeckt marinieren (am besten über Nacht im Kühlschrank). Danach das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts von beiden Seiten 1 bis 2 Minuten anbraten. Thymian, Knoblauch zugeben und im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad circa 8 bis 10 bei Ober/Unterhitze fertig garen. Die Zwiebeln, Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Zucker hell karamellisieren, Zwiebeln, Knoblauch, Soft-Cranberries zugeben, kurz mitgaren und mit Johannisbeersaft ablöschen. Anschließend mit Wildfond aufgießen und bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und der eiskalten Butter binden. Rote Bete-Knolle waschen und grob raspeln. Raspel in einem Tuch kräftig auspressen und den Saft auffangen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier, Eigelb, Rote Bete Saft und ein Teelöffel Salz in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen. Knöpfleteig mit Muskatnuss würzen. Anschließend den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Falls der Teig zu fest sein zu zäh sein sollte, einfach ein wenig Wasser zugeben. Zum Kochen der Rote Bete Knöpfli, reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Den Teig portionsweise in den Knöpfli Hobel füllen. Anschließend in das kochende Wasser mit dem Hobel hin und her drücken und die Knöpfli darin garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Spätzle darin schwenken und mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die Rote Bete Knöpfli mittig auf die Teller platzieren. Das Hirschkotelett in Tranchen schneiden und mit reichlich Sauce vollenden.

Johann Lafer am 28. September 2013

Wild-Schnitzel, Topinambur-Püree, Kohlrabi-Gemüse

Für vier Portionen

Für das Wildschnitzel:

100 g Nüsse	100 g Semmelbrösel	1 EL Pflanzenöl
4 Wildschnitzel à 160 g	50 g Mehl	50 ml Schlagsahne
2 Eier (Größe M)	200 g Butterschmalz	3 EL Nussöl

Salz, Pfeffer

Für das Püree:

400 g große Topinambur	50 g Butter	100 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Chili

Für das Gemüse:

1 Kohlrabi mit Grün	1 Apfel	1 Schalotten
50 g Soft Cranberrys	50 g Butter	100 ml heller Geflügelfond

Salz, Pfeffer
Blattpetersilie

Die Nüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen und mit den Semmelbröseln mischen. Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten, dünn mit Öl bestreichen und die Wildschnitzel dünn klopfen. Die Wildschnitzel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl sieben, das Fleisch darin wenden und das überschüssige Mehl mit den Händen vorsichtig abklopfen. Die Sahne halbsteif schlagen und mit den Eiern in einer flachen Form mit einer Gabel verquirlen. Die melierten Schnitzel durch das verquirlte Ei ziehen, gut abtropfen lassen und in den Nuss-Bröseln wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne auf 160 bis 170 Grad erhitzen. Die Schnitzel in dem heißen Butterschmalz schwimmend ausbacken, dabei das Fleisch mit dem heißen Fett begießen. Sobald die Unterseite goldgelb ist, das Schnitzel wenden und auf der zweiten Seite fertig backen. Das Nussöl zufügen und die Schnitzel damit übergießen. Die goldbraun gebackenen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Die Topinambur rundherum abschälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Topinamburwürfel hineingeben. Danach mit Salz und Zucker würzen und mit Backpapier abdecken. So gart das Gemüse in den ersten zehn Minuten bei mittlerer Temperatur in sich. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und circa weitere zehn Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren, die Sahne zugeben und das Ganze mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Die Kohlrabi, den Apfel und die Schalotten schälen. Die Kohlrabi in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden, das Kohlrabigrün fein schneiden. Die Schalotten fein würfeln, den Apfel ebenso würfeln und den Kern aussparen. Die Butter schmelzen, die Schalotten darin glasig anschwitzen und die Kohlrabi-Apfelwürfel zugeben. Mit Geflügelfond aufgießen und den Kohl darin bissfest garen. Die Cranberrys zugeben, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt mit den Kohlrabi-Blättern vollenden. Das Gemüse mittig platzieren und das Püree mithilfe eines Esslöffels großzügig abknocken. Die Schnitzel auf das Gemüse setzen und mit Blattpetersilie vollenden.

Johann Lafer am 16. November 2013

Wildschwein-Galetten mit Maronen-Gnocchi

Für vier Portionen

Für die Wildschweingaletten:

½ altbackenes Brötchen	50 ml lauwarmer Milch	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	10 g Butter	250 g gewolfenes Wildschweinfleisch
1 Ei, Größe S	1 TL süßer Senf	2 EL weiße Sesamsaat
30 g Butterschmalz	20 g frischer Ingwer	1 kleine rote Chilischote
Pflanzenöl, Salz, Pfeffer		

Für die Gnocchi:

500 g große mehlig. Kartoffeln	100 g grobes Meersalz	250 g Maronenpüree
150 g Mehl	2 Eigelb, Größe M	50 g frischer Parmesan
½ Bund Blattpetersilie	50 g Butter	Salz, Muskatnuss, Speisestärke

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl	2 Schalotten	50 g Speck
25 g Butter	4 Zweige Blattpetersilie	Salz, Pfeffer
4 Zweige Blattpetersilie	50 g kalte Preiselbeeren	

Für die Wildschweingaletten: Das Brötchen entrinden, klein würfeln mit lauwarmer Milch befeuchten und zehn Minuten ziehen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen; Schalotten, Knoblauch darin andünsten und abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit der Zwiebelmischung, dem Ei, Senf und eingeweichten Brötchen in eine Schüssel geben, gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse mit einem Ring und wenig Pflanzenöl acht Frikadellen formen, mit dem Sesam bestreuen und im zerlassenen Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Den Ingwer schälen und grob hacken. Die Chilischote entkernen und hacken. Beides mit in die Pfanne geben. Dann die Hitze reduzieren und die Frikadellen in fünf bis acht Minuten garen.

Für die Gnocchi: Die Kartoffeln waschen und trockentupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, die Kartoffeln darauf legen und im Backofen bei 200 Grad circa eine Stunde garen. Danach die Kartoffeln halbieren, mit der Schnittseite in die Kartoffelpresse legen und durchdrücken. Somit bleibt die Schale in der Presse. Danach die Schale entfernen und wieder so fortfahren, bis alle Kartoffeln aufgebraucht sind. Die gepressten Kartoffeln mit dem Maronenpüree, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig mischen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Zuletzt den Parmesan reiben und unterrühren. Die Massen nun auf der Arbeitsfläche mithilfe von Stärke zu circa zwei Zentimeter dicken Rollen formen und mit einem Messer oder einer Teigkarte schräg in circa zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die fertigen Maronengnocchi in reichlich kochendes gesalzenes Wasser geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze vier bis fünf Minuten ziehen lassen. Die Petersilie von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Danach die Gnocchi in einer Pfanne mit geschmolzener Butter und zwei Esslöffeln Petersilie durchschwenken.

Für den Rosenkohl: Den Rosenkohl putzen und die Blättchen rundherum abtrennen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Speck ebenso fein würfeln. Die Butter in einer breiten Pfanne erhitzen und Schalotten und Speck darin anbraten. Die Rosenkohlblättchen zugeben, mit Salz, Pfeffer würzen und die Blättchen leicht zusammenfallen lassen. Die Blattpetersilie von den Stielen zupfen, in feine Streifen schneiden und zum Schluss zum Rosenkohl geben. Zum Servieren die Rosenkohlblättchen mittig auf die Teller legen und die Gnocchi darum verteilen. Jeweils zwei Galetten auf die Blättchen legen und das Gericht mit Blattpetersilie und Preiselbeeren vollenden.

Johann Lafer am 08. Februar 2014

Wurst-Schinken

Birnen-Speck-Lauch-Quiche mit Blatt-Salaten

Für vier Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl	120 g Magerquark	120 g zimmerwarme Butter
1 Ei (Kl. M)	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Mehl, Butter

Für die Füllung:

1 reife Birne	100 g durchw. Speck	4 Schalotten
2 Stangen Lauch	30 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Eier-Guss:

3 Eier (Kl. M)	150 ml Schlagsahne	50 g geriebener Emmentaler
----------------	--------------------	----------------------------

Salz, Muskatnuss

Für die Zitronen Vinaigrette:

1 unbehandelte Zitrone	2 EL Akazienhonig	20 ml heller Geflügelfond
Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	100 g gemischte Blattsalate

Für den Teig Mehl, Magerquark, Butter, Ei und Salz in einer Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Birnen waschen und rundherum bis zum Kern mit einem Vierkanthobel abreiben. Den Speck fein würfeln. Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und nur den weißen und hellgrünen Teil in dünne Ringe schneiden. Nun das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin goldbraun anbraten. Die Schalotten und den Lauch dazugeben und glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft:

180 Grad) vorheizen. Für den Eiertguss Eier, Sahne, Salz und Muskatnuss in einen hohen Mixbecher geben und fein mixen. Die Tarteform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen und danach in die Form legen. Den Teig fest auf den Boden und an den Formrand drücken. Überstehenden Teig mit einem Messer direkt am Formrand abschneiden. Die Schalotten-Speck-Mischung auf dem Teig verteilen und die Eiersahne darüber gießen. Die geraspelten Birnen zugeben und mit Käse bestreuen. Danach im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten

backen. Die Temperatur auf 175 Grad (Umluft:

150 Grad) herschalten und die Quiche weitere 10 bis 15 Minuten backen. Falls die Oberfläche schon vor Ende der Backzeit goldbraun ist, die Quiche mit Alufolie abdecken. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Aus Abrieb und Saft, Honig und Geflügelfond eine Vinaigrette anrühren und diese mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zur Vinaigrette geben. Kurz vor dem Servieren die Tarte aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren und zur Quiche anrichten.

Johann Lafer am 19. Oktober 2013

Index

- Ananas, 7, 12, 28
Apfel, 15, 33
Aprikosen, 6
Aubergine, 60, 89, 118
Austern, 122
- Baiser, 6
Birnen, 8, 17, 18
Biskuit, 15
Blumenkohl, 163
Bohnen, 40, 49, 86, 135, 137
Bouillabaisse, 38
Braten, 106
Bratkartoffeln, 83
Brot, 151
- Carpaccio, 142
Ceviche, 126
Chicoree, 68
Coq-au-Vin, 66
Couscous, 63, 89, 118
Crêpe, 35
Crumble, 27
- Dorade, 43
Doraden-Filet, 39
- Eier, 118, 119
Eis, 8, 13, 17, 26, 29
Enten-Brust, 67–69, 73, 75
Entrecôte, 101
Erbsen, 55, 71, 135, 151
Erdbeeren, 9, 26
- Fasan, 154, 162
Feigen, 21
Feld-Salat, 138
Fenchel, 52, 58, 126
Filet, 78, 79, 81, 82, 86, 102, 103, 109
Fisch, 134, 147
Fisch-Filet, 38, 40, 126, 127, 129, 132, 142, 144, 145
Fleisch, 115, 152
Fleisch-Filet, 137
- Forellen-Filet, 41, 42
Früchte, 11, 22, 23
Frühlingsrolle, 132, 146, 149
- Garnelen, 114, 138, 140
Geflügel, 112, 115, 127, 131, 132, 138, 142–144, 146, 147, 151
Grapefruit, 34
Grieß, 24
Gurke, 41, 78, 83, 96, 145, 147
- Hähnchen-Brust, 70–72, 74
Hähnchen-Rouladen, 74
Hähnchen-Schenkel, 66
Hühner-Brust, 67–69, 71, 72, 74, 75
Hecht, 45
Heilbutt, 46–48, 57
Himbeeren, 13, 14, 29, 32
Hirsch, 164
Hirsch-Medaillon, 155
Hirsch-Rücken, 155–158
- Jakobsmuscheln, 95, 96, 150
- Käse, 118, 119, 122, 123, 133, 135, 141, 143, 146
Kürbis, 48, 50, 72, 82, 83, 92, 103, 104, 109, 136
Kabeljau, 58
Kabeljau-Filet, 49, 56
Kaninchen-Rücken, 163
Karree, 87, 88, 91
Kartoffeln, 2, 112, 113, 127, 131, 134, 135, 141, 150
Kaviar, 53
Klöße, 2
Knödel, 5, 69, 106, 160, 161
Kohlrabi, 40, 50, 87, 165
Kokos, 17, 23
Kotelett, 108
Kraut, 95
Krebse, 94
Kuchen, 16

Lachs, 60, 92, 134, 147
 Lachs-Forelle, 45, 50
 Lauch, 50, 62, 126, 150

 Möhren, 38, 53, 63, 66, 78, 87, 94, 135, 143
 Makrele, 51
 Mandeln, 14, 17
 Mango, 23, 24
 Mangold, 108, 122
 Maronen, 156, 166
 Mascarpone, 15
 Meeresfrüchte, 124

 Nougat, 17, 20, 21, 33
 Nudeln, 41, 53, 59, 73, 82, 122

 Obst, 126, 130, 134, 137–140, 142, 145, 147,
 148, 150
 Orangen, 7, 13, 17, 19, 22, 24, 25, 32, 36

 Pak-Choi, 78, 124
 Paprika, 39, 60, 78, 89, 102, 118, 122, 125
 Parfait, 33
 Pastinaken, 53, 66
 Pfirsich, 13
 Pflaumen, 29, 36
 Pilze, 41, 42, 51, 66, 78, 80, 82, 119, 122, 144,
 152, 158–160
 Pizza, 100
 Polenta, 80, 92, 102, 108
 Pudding, 34

 Quark, 12–14, 25, 32

 Räucherfisch, 44
 Röllchen, 79
 Rösti, 150
 Rüben, 44, 73, 79, 115, 162
 Rücken, 89
 Radieschen, 54, 78, 88, 137
 Ragout, 80
 Ratatouille, 60, 89
 Ravioli, 42, 119
 Reh, 160
 Reh-Bock, 157
 Reh-Geschnetzeltes, 159
 Reh-Rücken, 161
 Reis, 43, 44, 48, 51, 70, 81, 90, 140
 Rettich, 38, 48, 54, 134
 Rhabarber, 26, 27, 32
 Riesen-Garnelen, 97
 Roastbeef, 104

 Rosenkohl, 163, 166
 Rote-Bete, 41, 48, 138, 142, 158, 164
 Roulade, 82
 Rucola, 67, 97, 123, 133, 137
 Rumpsteak, 100

 Sabayon, 16, 18, 19, 25, 32
 Saibling-Filet, 52–55
 Salat, 168
 Sauerampfer, 63
 Sauerkraut, 61, 62, 112, 154
 Schinken, 130
 Schoten, 55, 61, 66, 70, 78, 87, 88, 94, 118,
 122, 128, 129, 151, 157
 Schwarzwurzeln, 94, 146
 Sellerie, 38, 49, 57, 94, 113, 132, 135, 155,
 156
 Sorbet, 10–12, 28, 30
 Souffle, 19, 20
 Spargel, 47, 74, 79, 87, 88, 91, 114, 130, 133,
 147–150
 Speck, 112, 113, 133, 137, 168
 Spieß, 90
 Spinat, 45, 59, 72, 74, 104, 125
 Spitzkohl, 39, 56, 63, 106, 109, 139
 Steckrübe, 73, 79, 115, 162
 Steinbutt, 59
 Strudel, 4, 22
 Suppe, 135

 Törtchen, 6, 14
 Tarte, 6, 9, 34
 Teig-Taschen, 36, 42, 119
 Topinambur, 151, 165

 Vanille-Eis, 33

 Wan-Tan, 115
 Weißkohl, 2, 46
 Wiener-Schnitzel, 83
 Wild, 128, 130, 149, 150, 152, 155–161, 164
 Wildfleisch, 160, 165
 Wildschwein, 166
 Wirsing, 75, 135, 159, 160
 Wurst, 112

 Zander-Filet, 61–63
 Zucchini, 60, 63, 89, 100, 127