

| Lafer!Lichter!Lecker! – Menü am 18. Juli 2015 |



Vorspeise: Brennesselsuppe mit Forellenkloßchen von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

2	Schalotten
20 g	Butter
100 ml	Weißwein
600 ml	Gemüsefond
200 ml	Sahne
100 g	Brennesselblätter, geputzt und gewaschen
500 g	Forellenfilet, ohne Haut und Gräten, leicht angefroren
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
300 ml	eiskalte Sahne
400 ml	Fischfond

Außerdem: Eiswürfel

Zubereitung:

Schalotten schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Gemüsefond und Sahne angießen und zehn Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Lachsforelle klein würfeln und in eine Schüssel geben, diese auf Eiswasser stellen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 100 Milliliter Sahne zugeben und alles gründlich mischen. Fischmasse portionsweise in einem Zerkleinerer fein pürieren. 150 Milliliter Sahne unter die Fischfarce heben. Die restliche Sahne steif schlagen und unterheben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fischfond in einem Topf bis zum Siedepunkt erwärmen. Aus der Fischmasse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und diese in dem Fischfond zehn Minuten pochieren.

Die Brennesselblätter in die Suppe geben und alles sehr fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Nocken in der Suppe servieren.



1. Hauptgang: Gegrillte Spareribs mit BBQ Sauce und Kartoffelecken von Horst Lichter

Zutaten für vier Portionen:

2 kg	Rippchen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	Zwiebel, ungeschält halbiert
1	Lorbeerblatt
2	Pimentkörner
700 g	mittlere Kartoffeln, festkochend
3 EL	Rapsöl
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 TL	Meersalz
1 EL	Butter
1	Zwiebel
50 g	Butter
3 EL	Ketchup
1 EL	Worcestershiresauce
	Tabasco
2 EL	Rotweinessig
2 cl	rauchiger Whiskey
3 EL	brauner Zucker

Zubereitung:

Rippchen in Portionsstücke schneiden, jeweils zu etwa drei Rippen. In einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Einen Teelöffel Salz, Zwiebel, Lorbeer und Piment zugeben und aufkochen lassen. Rippchen 20 Minuten kochen lassen. Den entstehenden Schaum abschöpfen. Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten schneiden. Kartoffelspalten mit dem Rapsöl, Salz und Paprikapulver mischen. Eine große Pfanne vorheizen und die Kartoffelspalten darin von allen Seiten etwa 15 Minuten braten lassen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Zuletzt Butter zugeben und darin schwenken.

Für die Sauce die Zwiebel schälen und würfeln. Zwiebeln in der Butter anbräunen. Ketchup, Worcestershiresauce, Whiskey, Essig und Zucker zugeben, mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Tabasco würzen. Sauce unter Rühren aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen.

Backofen auf 200 Grad Umluft grillen vorheizen. Rippchen aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und mit der BBQ Sauce bestreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten grillen, dabei zwei bis drei Mal wenden. Petersilie abrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.

Zum Anrichten die Rippchen mit den Kartoffelecken auf Tellern verteilen und die restlichen BBQ Sauce dazu reichen. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.



2. Hauptgang: Tagliata mit glasierten Rübchen und Barolorisotto von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

4	Rumpsteaks, Dry aged Beef, à 250 g (oder Wagyu Beef)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
100 g	Schwarze Oliven (Kalamata, ohne Stein)
3	Stiele Thymian
30 g	Butter
½	Bund Petersilie
500 ml	Kalbsfond
2	Schalotten
40 g	Butter
1	Lorbeerblatt
175 g	Risottoreis (z. B. Carnaroli superfino)
200 ml	Barolo
30 g	Parmesan
10	kleine Mairüben
20 g	Butter
2 EL	Honig
150 ml	Gemüsefond
	Fleur de sel

Zubereitung:

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

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

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



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

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



Dessert: Apfelkühle mit Vanillesabayon und Cidre-Ingwer-Sorbet von Johann Lafer

Zutaten für vier Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

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

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