



JOHANN LAFER

REZEPT

In Olivenöl konfiertes Loup de mer auf Frühlingslauchrisotto und karamellisierten Tomaten

Rezept für 4 Personen

2 l	Olivenöl	Das Olivenöl in einem Vitalis Topf auf ca. 70° C erhitzen. Die Aromaten zugeben und den Dämpfeinsatz darauf geben.
1	Schalotte	
2	Knoblauchzehen	
3	Thymianzweige	
1	Rosmarinzweig	

4	Loup de mer Stücke, à ca. 100 g, mit Haut Fleur de sel	Die Loup de mer Stücke in den Einsatz legen und langsam bei 70° C in ca. 12 Minuten garziehen lassen. Den Fisch auf einem Küchentuch abtropfen und mit Fleur de sel würzen.
---	---	---

Frühlingslauchrisotto:

2	Stangen Frühlingslauch	Frühlingslauch gut waschen und in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden.
---	------------------------	---

20 g	Butter	Die Butter zerlaufen lassen, die Schalotten- und Knoblauchwürfel begeben und kurz glasieren. Den Reis begeben und mitanschwitzen.
1	Schalotte, in kleine Würfel geschnitten	
1	Knoblauchzehe, fein gewürfelt	
200 g	Rundkornreis	

150 ml	Weißwein	Nun mit dem Weißwein ablöschen und mit dem heißen Fond nach und nach aufgießen. Dabei ständig rühren, bis der Reis bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
450 ml	Geflügelfond	
	Salz, Pfeffer	

50 g	getrocknete Tomaten	Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden und zu dem Reis geben.
------	---------------------	---



JOHANN LAFER

REZEPT

50 g	Butter	Mit Butter und Parmesan binden. Die Kräuter, die Frühlingslauchringe und die gerösteten Pinienkerne unterheben und mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.
40 g	Parmesan, frisch gerieben	
1 EL	frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Thymianblättchen)	
80 g	Pinienkerne, geröstet	
	Salz	
	Chili a. d. Gewürzmühle	

Karamellierte Tomaten:

4 Rispen	Kirschtomaten, à 3 - 5 Kirschtomaten	Kirschtomaten waschen, trockentupfen, mit dem Olivenöl beträufeln und mit Puderzucker bestreuen. Tomatenrispen auf ein Backblech legen und etwa 4 - 5 Minuten unter dem Grill garen.
2,5 EL	Olivenöl	
2 EL	Puderzucker	

Das Risotto auf Teller verteilen, den Fisch darauf legen, die karamellisierten Tomaten anlegen und servieren.

© by Johann Lafer



JOHANN LAFER REZEPT

Mit Bärlauchbutter gefülltes Kalbsfilet im Speckmantel auf gedämpften Orangenspargel

Rezept für 4 Personen

Bärlauchbutter:

100 g	Butter
2 Prisen	Salz
10 Blätter	Bärlauch

Die Butter mit dem Salz in einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Bärlauch waschen, trockenschütteln, fein schneiden und unter die Butter mischen. Die Bärlauchbutter auf Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen, in Alufolie einwickeln und kalt stellen.

Kalbsfilet:

4	Medaillons vom Kalb, à 120 g
6 EL	Olivenöl
1	Thymianzweig, gehackt
1	Rosmarinzweig, gehackt
2	Knoblauchzehen, klein geschnitten
1 EL	gestoßener Pfeffer (z. B. Melange noir Mischung)

Die Medaillons zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Vakuumbbeutel geben und das Fleisch darin mehrere Stunden marinieren.

4 Scheiben	Kräuterbutter, à 10 g
8 Scheiben	Frühstücksspeck
1 EL	Butterschmalz
2	Thymianzweige
2	Rosmarinzweige
0,5	Knoblauchknolle
30 g	Butter
	Salz, Pfeffer

Die Medaillons aus der Marinade nehmen, leicht platt drücken und an der Seite eine tiefe Tasche einschneiden, so dass die Bärlauchbutter hinein gesteckt werden kann. Dann den Rand der Medaillons mit 2 dünnen Speckscheiben umwickeln und das Ganze mit einem Küchengarn binden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsmedaillons darin von beiden Seiten anbraten. Kräuter und Knoblauch zugeben, mit der Butter glasieren und auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben. Im 120° C vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) ca. 10 - 15 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss das Küchengarn entfernen.

Spargel:



JOHANN LAFER **REZEPT**

20 Stangen	weißer Spargel	Spargel schälen und die unteren Enden abschneiden. Orange und Zitrone in Scheiben schneiden. Beides zusammen mit Estragon in das mit Butter ausgestrichene Garblech verteilen.
1	Orange	
1	Zitrone	
3	Estragonzweige	

300 ml	Orangensaft	Orangensaft und Geflügelfond in einen Dämpfopf geben und erhitzen. Das Garblech über den leicht köchelnden Orangensud stellen und den Spargel zugedeckt bei 75° - 80° C (Thermometer gelegentlich überprüfen) etwa 15 Minuten garen. Anschließend den Spargel warm stellen.
300 ml	Geflügelfond	

50 g	kalte Butter	Den Spargelsud durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen, mit der Butter montieren, mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt die Kräuter unterrühren.
	Salz, Pfeffer	
1 EL	Blattpetersilie, gehackt	
1 EL	Bärlauch, in feine Streifen geschnitten	

Das Kalbsfilet zusammen mit dem Spargel auf Teller anrichten und mit der Orangen-Kräuter-Sauce servieren.

© by Johann Lafer



JOHANN LAFER REZEPT

Koriander-Karamell-Crème mit Erdbeeren und knusprigen Krokantblättern

Rezept für 4 Personen

Koriander-Karamell-Crème:

1 TL	Korianderkörner	Korianderkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten und im Mörser zerstoßen.
------	-----------------	---

150 g	Zucker	Zucker in einem Topf braun karamellisieren. Den Topf vom Herd ziehen und frisch aufgekochte Sahne mit dem Koriander zugeben. Solange köcheln lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Die Koriander-Karamell-Sahne in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt, am besten über Nacht, auskühlen lassen.
150 ml	Sahne	

Die durchgekühlte Koriander-Karamell-Sahne mit einem Handrührgerät zu dick-cremiger Konsistenz aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und bis zum Anrichten kalt stellen.

Krokantblätter:

150 g	Karamell Bonbons (z. B. Werther"s Echte)	Die Karamell Bonbons in einer Küchenmaschine zu feinem Pulver mahlen. Ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig mit dem Pulver (durch ein Sieb) bestreuen und unter dem Backofengrill in ca. 15 Sekunden schmelzen lassen. Anschließend auskühlen und den Krokant in grobe Stücke brechen. (Tipp: Man kann auch Schablonen benutzen für eigene Formen).
-------	--	--

300 g	Erdbeeren	Die Erdbeeren putzen und vierteln.
-------	-----------	------------------------------------

JOHANN LAFER

REZEPT

2
100 ml

Minzweige
Erdbeerpüree

Je ein Krokantblatt auf jeden Teller geben, die Koriander-Karamell-Crème darauf geben, Erdbeeren auf die Crème setzen und mit einem Krokantblatt abdecken. In dieser Reihenfolge fortfahren, so dass 2 Schichten entstehen. Mit einem Krokantblatt abdecken und mit frischer Minze und Erdbeerpüree garnieren.

© by Johann Lafer