

**Service-Autor:** Heinz Pohl  
**MOMA am:** 20.12.2021  
**Überschrift:** Lafers Weihnachtsmenü  
**Mit:** Johann Lafer, Sterne-Koch

## Kartoffelrösti-„Pizza“ mit Räucherlachs, Brunnenkresse-Creme und Kaviar

**Zutaten für 2 „Pizzen“:** 2 große festkochende Kartoffeln, 1 kleine weiße Zwiebel, 1 Eigelb, 20 Gramm Kartoffelstärke, Salz, Pfeffer, ca. 50 Gramm Butterschmalz zum Ausbacken, 100 Gramm Schmand, Saft und Schale von ca. ½ Limette, Cayennepfeffer, 200 Gramm Räucherlachs, in dünne Scheiben geschnitten, ca. 20-30 Gramm Forellenkaviar, etwas Feldsalat und Dill für die Garnitur.

**Zubereitung:** Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Die Raspel in einer Schüssel mit Eigelb und Stärke gründlich vermischen. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, zu der Masse geben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und in einer beschichteten Pfanne (ca. 24 cm Ø) die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Kartoffelraspel gleichmäßig in der Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze in etwa 15 Minuten auf beiden Seiten zu einem großen goldbraunen und knusprigen Rösti ausbacken. Den Schmand mit etwas Limettensaft, Limettenabrieb, Salz und Cayennepfeffer abschmecken und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Den gebackenen Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einer großen Platte anrichten. Räucherlachs und Kaviar großzügig darauf verteilen. Danach Schmand in einzelnen Tupfen dazugeben und mit Dill und Feldsalat garnieren. Abschließend mit einer Prise Meersalz bestreuen.  
\*\*\*\*\*

## Kürbissuppe

**Zutaten für 4 Portionen:** 350 Gramm Hokkaido-Kürbis, 2 Knoblauchzehen, 200 ml Weißwein, 50 Gramm Butter, 1 große Schalotte, 40 Gramm Butter, 700 ml Gemüsefond (aus dem Glas), 400 ml Schlagsahne, ca. 10 Gramm Currypulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL ganze Mandeln, 2-3 EL Kürbiskernöl, etwas frischen Thymian

**Zubereitung:** Den Backofen auf 150°C vorheizen. Den Kürbis waschen, oberen Deckel abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Weißwein, Knoblauchzehen und Butter in den Kürbis geben. Mit dem Deckel verschließen und auf einem Blech im Backofen bei 150°C ca. 1 Stunde schmoren, bis der Kürbis weich ist. Schalotten schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf die Schalotten mit der Butter anschwitzen, mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen und etwas einköcheln lassen. Den gegarten Kürbis nun in den Sud legen und pürieren. Mit einem gehäuften Teelöffel Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf geben. Danach die Suppe mit frisch gerösteten, gehackten Mandelkernen, Kürbiskernöl und frischem Thymian garnieren. Tipp: Schäumen Sie die heiße Suppe kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab nochmals auf. Dadurch bekommt sie eine feine Struktur und das Aroma kann sich gut entfalten.

## Rehrücken mit Kartoffel-Blini

**Zutaten für 4 Personen:** (Für die Blini): 250 Gramm mehliges Kartoffeln, 2 Eier, 10 Gramm Hefe, 100 Gramm Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, 60 Gramm Butterschmalz zum Ausbacken.

(Für den Rehrücken): 800 Gramm Rehrückenfilet (oder wahlweise Schweinefilet, Rinderfilet oder Rinderhüfte) 30 Gramm Butterschmalz, 2 Rosmarinzweige, 2 Knoblauchzehen, 6 dünne Scheiben Räucherspeck, 8 angedrückte Wacholderbeeren, 75 ml Portwein, 100 ml Rotwein, 250 ml kräftiger Wildfond, 50 Gramm kalte Butter oder etwas Speisestärke, Salz, Pfeffer, 50 Gramm Preiselbeeren.

**Zubereitung:** Den Ofen auf 160°C vorheizen. Für die Blini ungeschälte und gewaschene Kartoffeln auf ein Backblech mit viel Salz geben und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten garen. Die Kartoffeln anschließend durch die Kartoffelpresse drücken, sodass die Schale in der Presse bleibt. Hefe mit 50 ml lauwarmen Wasser verrühren und mit Mehl unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eier trennen. Die Eigelbe zu Masse hinzugeben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und ebenfalls unter die Kartoffelmasse heben. Mit einem Tuch abdecken und ca. eine halbe Stunde gehen lassen. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln die Blini formen und von beiden Seiten langsam ausbacken lassen. Vor dem Servieren auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Danach den Backofen auf 120°C vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten darin anbraten. Rosmarin, Knoblauchzehen, Wacholderbeeren und Speckscheiben hinzugeben und alles zusammen mit Farbe anbraten. Anschließend in eine feuerfeste Schale geben und im Backofen bei 120°C ca. 15 Minuten (je nach Dicke des Fleisches) garen. In der gleichen Pfanne, in der das Reh angebraten wurde, Portwein, Rotwein und Wildfond stark einkochen lassen. Wenn die Sauce sämig ist, mit kalter Butter oder etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die Preiselbeeren einrühren. Den Rehrücken in Tranchen schneiden und zusammen mit den Kartoffel-Blini und der Sauce servieren.

\*\*\*\*\*

## Eingelegte Honig-Gewürz-Birnen

**Zutaten für 4 Portionen:** ½ l Weißwein, 50 Gramm Zucker, 3 EL Honig, 1 Vanilleschote (aufgeschlitzt), 3 Zimtstangen, 4 Sternanis, 5–6 Kardamomkapseln, 2–3 Nelken, Schale von einer ½ Orange, 4 kleine Birnen, 4 Schokoladenkugeln, 100 Gramm Zartbitterschokolade, 100 Gramm Sahne, 50 Gramm weiße Schokolade, ½ TL geriebener Ingwer, etwas frische Minze oder Melisse.

**Zubereitung:** Den Weißwein mit Zucker, Honig, Gewürzen, Orangenschale und -saft aufkochen. Hitze reduzieren. Die Birnen schälen, Stiel dran lassen. Von unten mit einem Ausstecher großzügig das Kerngehäuse aushöhlen, sodass eine Schokoladenkugel reinpasst. In den leicht köchelnden Gewürzsud geben und 15–20 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Topf vom Herd nehmen. Birnen samt Sud und Gewürzen in ein großes Glas füllen, abdecken und mindestens 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Die Sahne aufkochen lassen. Die Zartbitterschokolade langsam einrühren, darin auflösen und sofort vom Herd nehmen. Einen halben Teelöffel geriebenen Ingwer hinzugeben. Weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und auf einem Blech glatt ausstreichen. Kurz in den Tiefkühler stellen. Herausnehmen, den Moment abwarten, bis die Schokolade leicht vom Blech zu schaben ist, sodass Schokoladenröllchen entstehen. Dann die Birnen aus dem Sud herausnehmen, mit jeweils einer Schokoladenkugel füllen und in tiefen Dessertschalen anrichten. Die dunkle Schokoladen-Ingwer-Sahne über die Birne geben und mit den Schokoladenröllchen ausdekorieren. Mit etwas frischer Minze oder Melisse garnieren.