

Ostereier vom Grill mit Löwenzahn und Frühlingskräuterdressing

4 Eier, Größe M
8 Scheiben Schwarzwälder Schinken

Für das Dressing:
Saft und Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
50 ml Geflügelfond
30 ml Walnussöl
1 TL Akazienhonig
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g Creme fraîche
1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch

200 g Löwenzahn
2 Bund RucolaWalnussöl zum Marinieren

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

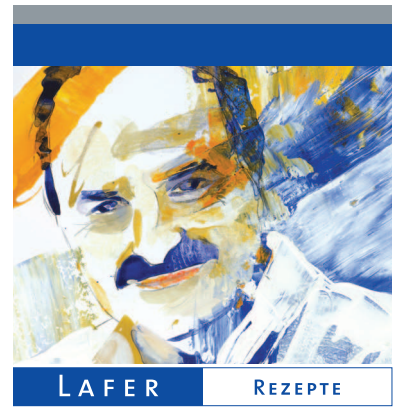
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

A stylized, handwritten signature of Johann Lafer in blue ink, enclosed within a circular, hand-drawn outline.

LA FER

TABLE D'OR



Eine tiefe Metallschüssel mit Wasser füllen und diese auf den vorbereiteten Grill stellen. Das Wasser bei geschlossenem Deckel und direkter Hitze zum Kochen bringen.

Anschließend die Eier für ca. 7 Minuten ins kochende Wasser legen und diese wachweich garen, herausnehmen und in kaltem Wasser vollständig auskühlen lassen. Danach vorsichtig pellen, ohne das Eiweiß zu verletzen.

Jeweils zwei Scheiben Schinken leicht übereinander lappend senkrecht hinlegen. Je ein Ei vorsichtig einrollen und die Seiten des Schinkens leicht andrücken.

Die Eier auf dem Grill bei ca. 160-180°C direkter Hitze mit offenem Deckel ca. 3-5 Minuten grillen, bis der Speck knusprig ist. Zum Schluss mit schwarzem Pfeffer würzen.

Abrieb und Saft der Zitrone, Geflügelfond, Walnussöl, Honig und Creme fraîche zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Kräuter putzen, waschen und trocken schleudern. Den Kerbel fein abzupfen und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Beides zum Dressing geben und miteinander verrühren.

Den Löwenzahn waschen, trocknen und 4-5 cm der Spitzen mit einer Schere abschneiden. Den Rucola waschen, putzen und trocknen.

Zum Anrichten den Salat mit Walnussöl und wenig Salz würzen und kreisrund auf die Teller legen. Danach das Dressing großzügig darüber geben. Zum Schluss das Ei der Länge nach halbieren, auf den Salat legen und mit Salz würzen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

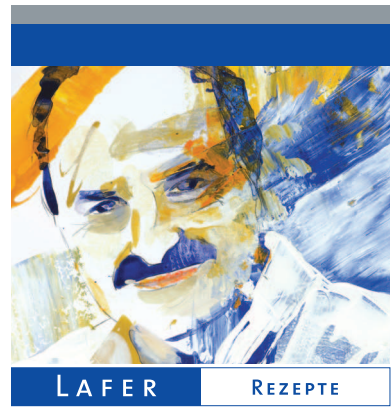
Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



Saftig gegarte Filets von der Dorade im mediterranen Gemüsesud

2 lila Zwiebeln
1 gelbe Zucchini
1 grüne Zucchini
1 kleine Aubergine
1 rote Paprika
2 junge Knoblauchzehen
1 rote Chilischote

500 g Doradenfilets, ohne Haut und Gräten

Saft und Abrieb von 1 Limette
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Rapsöl

1 Aluschale, ca. 23X33cm, ohne Löcher oder 1 entsprechend große, feuerfeste Auflaufform

600 g gewürfelte Tomaten aus der Dose
2 Thymianzweige

250 g Cocktailtomaten
50 g ungeschwärzte, entsteinte Oliven
1/2 Bund Blatt Petersilie
Salz
Chili aus der Mühle
1 TL Akazienhonig

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

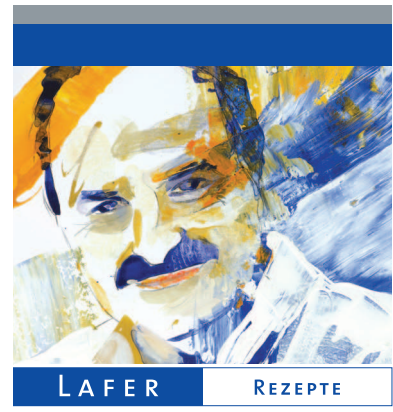
Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



Die Zwiebeln schälen, halbieren und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Die Zucchini waschen, putzen, von den Enden entfernen und in ca. 1cm dicke Würfel schneiden. Die Aubergine genau wie die Zucchini waschen und verarbeiten. Die Paprika waschen, vierteln, vom Kerngehäuse und Strunk befreien. Danach mit einem Sparschäler die Haut abschälen und ebenfalls würfeln. Den Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Chili der Länge nach halbieren, den Strunk und die Kerne entfernen und fein würfeln.

Die Doradenfilets unter kaltem, fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und quer in 2-3 cm breite Streifen schneiden. Anschließend mit Saft und Abrieb der Limette, Salz und Pfeffer würzen.

Das Rapsöl in der Aluschale oder Auflaufform bei direkter Hitze auf dem Grill ohne Deckel erhitzen und die Zwiebelstreifen darin anbraten. Danach die gewürfelten Zucchini, Aubergine und Paprika zugeben und kurz mitbraten. Knoblauch und Chili hinzu geben und mit den Tomaten auffüllen. Die Thymianzweige hinein legen, den Deckel schließen und das Gemüse bei direkter Hitze und geschlossenem Deckel bei 160-180°C für 10-12 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten waschen, vom Strunk befreien und vierteln. Die Oliven grob hacken. Die Blattpetersilie waschen, trocken, von den Stielen zupfen und grob klein schneiden. Den Deckel des Grills öffnen, die Cocktailtomaten und Oliven zum tomatisierten Gemüse geben, durchmengen und mit Salz, Chili und Akazienhonig würzen.

Danach die Filetstreifen in den Sud legen, den Deckel des Grills schließen und bei indirekter Hitze 5-8 Minuten fertig garen. Zum Schluss die Blattpetersilie darüber streuen, erneut mit wenig Salz und Chili verfeinern und in tiefen Tellern servieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

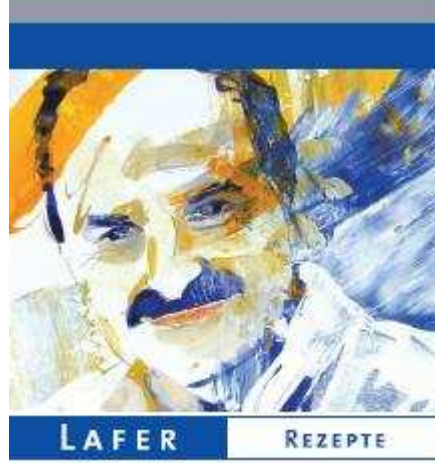
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer



LAFER

TABLE D'OR



In Joghurt eingelegter Lammrücken mit Zucchini-Ananas-Spießen und Kartoffelgratin

Lamm:

2 junge Knoblauchzehen
80 g Ingwer
1 TL Currypulver
1 Msp Korianderpulver
Chili aus der Mühle
4 Lammrückenfilets, ohne Haut
und Sehnen
Küchenpapier zum Abtupfen
400 g Naturjoghurt, 3,5% Fett

Kartoffelgratin:

4 große, mehlig kochende
Kartoffeln
1 junge Knoblauchzehe
200 ml Sahne
Salz
Schwarzer Pfeffer
Geriebener Muskat
4 Stücke Alufolie, ca. 20x20cm

Spieße:

4 Holzspieße
1 Babyananas
1 große grüne Zucchini

Den Knoblauch schälen und grob würfeln. Den Ingwer schälen und ebenfalls grob würfeln. Aus Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Curry, Koriander und Chili eine Marinade anrühren.

Die Lammrückenfilets unter kaltem, fließendem Wasser kurz abspülen, trocken tupfen und in die Marinade legen und für mind. 30 Minuten bei Zimmertemperatur (am besten über Nacht im Kühlschrank) marinieren.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 0,5 - 1cm dicke Scheiben schneiden, so dass sich die Kartoffeln 1 zu 1 wieder zusammensetzen lassen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Sahne und Knoblauch miteinander vermengen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun die einzelnen Kartoffelscheiben durch die gewürzte Sahne ziehen und jede Kartoffel für sich wieder zusammensetzen und jeweils auf ein leicht gewelltes Stück Alufolie legen. Die restliche Sahne darüber verteilen und die Folie fest verschließen.

Die Kartoffeln auf dem vorbereiteten Grill bei 160-180°C indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel für ca. 50-55 Minuten garen. Zur Garprobe mit einem Holzspieß hinein stechen. Bei geringem Widerstand ist die Kartoffel fertig gegart.

Die 4 Holzspieße in Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Ananas vom Strunk und Boden befreien und mit einem Messer rundherum abschälen. Danach der Länge nach

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

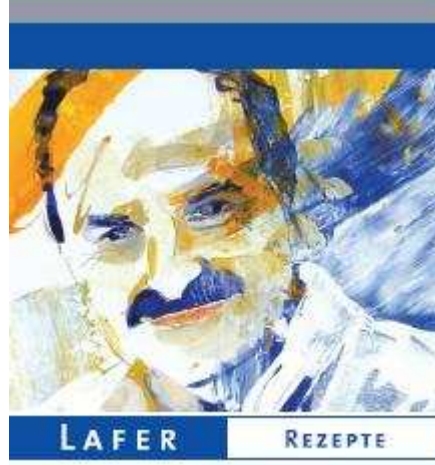
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



12 Cocktailtomaten

3 EL Rapsöl

80 g geriebener Emmentaler

2 TL Akazienhonig

Chili aus der Mühle

Rapsöl zum Einpinseln

vierteln, vom Kern befreien und in ca. 2cm dicke Stücke schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und die Enden entfernen. Ebenfalls der Länge nach vierteln und in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und den Strunk entfernen. Nun jeweils Ananas, Zucchini und Tomaten abwechselnd auf die eingeweichten Holzspieße stecken, so dass vier bunte Spieße entstehen. Danach rundherum mit Rapsöl einpinseln, mit Salz würzen und auf dem vorbereiteten Grill bei ca. 160-180°C direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 3-5 Minuten von jeder Seite grillen. Die Lammrückenfilets aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier abtupfen und salzen. Das Grillrost mit wenig Öl abreiben und das Fleisch auf dem Grill bei 160-180°C direkter Hitze ca. 3-5 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Danach weitere 5 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel fertig grillen. Anschließend 2-3 Minuten ruhen lassen und mit schwarzem Pfeffer und Salz würzen. Die Spieße ebenfalls herunter nehmen und in Alufolie verschließen, damit sie nicht abkühlen. Den Grill auf 200°C heizen. Die Alufolie der Kartoffeln im oberen Bereich öffnen und jeweils mit geriebenem Käse bestreuen. Nun bei indirekter Hitze auf den Grill legen und für 3-4 Minuten gratinieren. Den Deckel dabei schließen.

Die Lammrückenfilets quer in Tranchen schneiden, auf vorgewärmte Teller legen und mit Salz würzen. Die Spieße dazu legen, mit Honig einpinseln und mit Chili würzen. Mit dem Kartoffelgratin vollenden.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

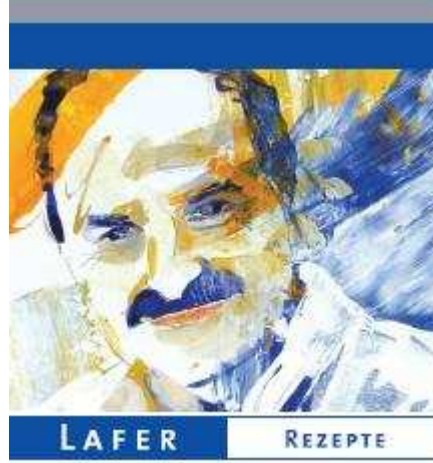
Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



Tassensoufflé vom Grill mit Erdbeersalat

100 g ganze Mandeln
1 Aluschale, ca. 21x15cm
30 g Zucker
Backpapier
1 Frühstücksbeutel

450 g Magerquark
1 sauberes Küchenhandtuch
5 Eier, Größe M
150 g Zucker
Saft und Abrieb von 1
unbehandelten Limette
50 g Mehl
3 TL Speisestärke

4 große Henkeltassen mit dickem
Rand, feuerfest
50 g Butter
Zucker zum Ausstreuen
100 g Aprikosenmarmelade
1 kleine Aluschale, ca. 21x15cm,
ohne Löcher

1 große Aluschale, ca. 23x23cm,
ohne Löcher
500 ml Wasser

Den Grill auf ca. 200°C bei geschlossenem Deckel vorheizen.

Die Mandeln ohne Öl in die Aluschale geben und direkt auf dem Grill rösten. Sobald die Mandeln Farbe angenommen haben, mit Zucker bestreuen und hell-braun karamellisieren. Danach sofort vom Grill nehmen (Deckel wieder schließen) und die Mandeln auf Backpapier laufen lassen. Wenn diese vollständig ausgekühlt sind, in einen Frühstücksbeutel geben und grob zerstoßen.

Den Magerquark in der Mitte eines sauberen Küchenhandtuchs platzieren, die Ecken bündeln und den Quark so lange ausdrücken bis fast keine Flüssigkeit mehr heraus läuft.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit 70 g Zucker gründlich verrühren. Das Eiweiß in einer Metallschüssel steif aufschlagen, dabei die restlichen 80 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Nun den Quark, Saft und Abrieb der Limette, Mehl und Stärke gründlich mit der Eigelb-Zucker-Mischung verrühren. Das aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die Butter in einer Aluschale schmelzen und damit die Tassen bis zum Rand gründlich mit einem Pinsel einfetten. Anschließend vollständig mit Zucker ausstreuen und die

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

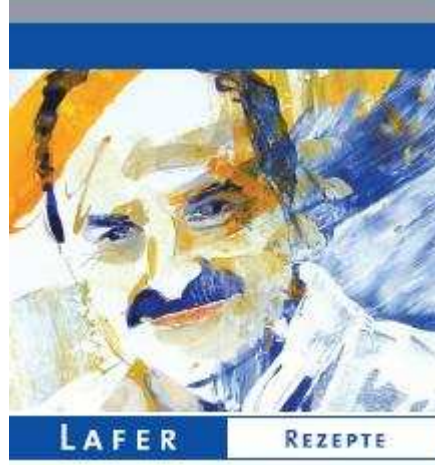
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



500 g Erdbeeren
3 EL Akazienhonig
1/2 Bund Minze
ca. 50 g Puderzucker zum
Bestäuben

Marmelade in die vier Tassen verteilen.

Die lockere Soufflémasse zu 3/4 hoch in die Tassen einfüllen. Das Wasser in die Aluschale geben, die Tassen hinein stellen und bei 200°C indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel für ca. 15-18 Minuten garen.

Achtung: Den Deckel zwischenzeitlich nicht öffnen, da die Soufflés ansonsten zusammenfallen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und vierteln. Die Hälfte der Erdbeeren mit Hilfe einer Gabel zerdrücken und den Honig unterrühren. Die Minze waschen und trocken schleudern. 4 schöne Minzkronen für die Garnitur beiseite legen, den Rest der Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Nun die Erdbeeren mit dem Erdbeermus, der Minze und den karamellisierten Mandeln mischen und auf Dessertteller verteilen. Mit den Minzkronen garnieren. Zum Schluss das Soufflé aus dem Grill nehmen, mit Puderzucker bestäuben und rasch zum Erdbeersalat servieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

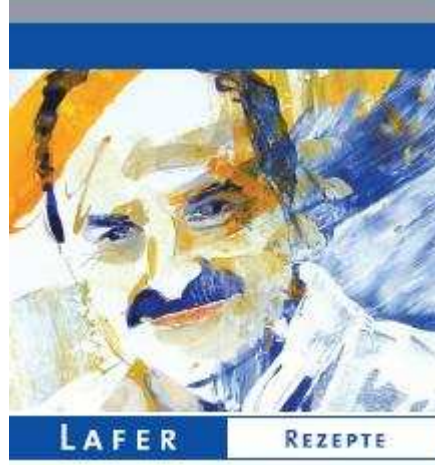
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



Ostereier im Bananenblatt vom Grill mit Löwenzahn und Frühlingskräuterdressing

4 Zahnstocher

Die Zahnstocher in lauwarmem Wasser ca. 20 Minuten einweichen, damit diese beim Grillen nicht verbrennen.

4 Eier, Größe M

Eine tiefe Metallschüssel mit Wasser füllen und diese auf den vorbereiteten Grill stellen. Das Wasser bei geschlossenem Deckel und direkter Hitze zum Kochen bringen. Anschließend die Eier für ca. 7 Minuten ins kochende Wasser legen und wachweich garen, herausnehmen und in kaltem Wasser vollständig auskühlen lassen. Danach vorsichtig pellen, ohne das Eiweiß zu verletzen.

Für die Marinade:

20g frischer Schnittlauch

50g Walnuskerne

30ml Walnussöl

Salz

Pfeffer

Den Schnittlauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Walnuskerne zusammen mit Walnussöl, Schnittlauch Salz, Pfeffer verrühren.

4 Bananenblätter, ca.20*20cm
(aus dem Asialaden)

Die Bananenblätter direkt kurz auf den Grill legen, bis diese anfangen zu glänzen. Dadurch werden die Blätter elastisch und reißen nicht.

Für das Dressing:

Saft und Abrieb von 1
unbehandelten Zitrone

50ml Gemüsefond

30ml Walnussöl

1 TL Akazienhonig

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

100g Creme fraîche

1/2 Bund Kerbel

1/2 Bund Schnittlauch

Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen und flach auf die vier Bananenblätter legen. Nun die Walnusmarinade auf die Eier verteilen und zu einem Päckchen verschließen. Die beiden Ränder jeweils mit einem eingeweichten Zahnstocher fixieren.

Die Eier auf dem Grill bei ca. 160-180°C indirekter Hitze mit

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

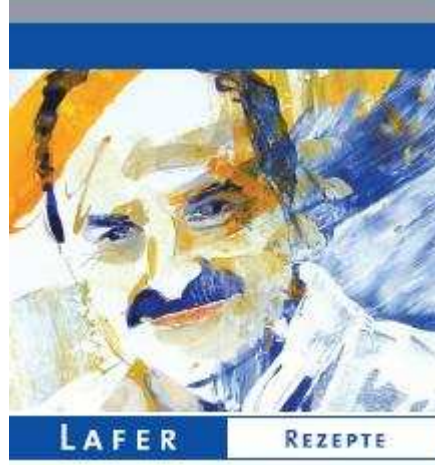
Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



200g Löwenzahn
2 Bund Rucola
Walnussöl zum Marinieren

offenem Deckel ca. 3-5 Minuten grillen, bis sich ein leichtes Grillmuster abzeichnet.

Abrieb und Saft der Zitrone, Gemüsefond, Walnussöl, Honig und Creme fraîche zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Kräuter putzen, waschen und trocken schleudern. Den Kerbel fein abzupfen und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Beides zum Dressing geben und miteinander verrühren.

Den Löwenzahn waschen, trocknen und 4-5 cm der Spitzen mit einer Schere abschneiden. Den Rucola waschen, putzen und trocknen.

Zum Anrichten den Salat mit Walnussöl und wenig Salz würzen und kreisrund auf die Teller legen. Danach das Dressing großzügig darüber geben. Zum Schluss die Päckchen öffnen, die Eier herausnehmen und mit einem Messer vorsichtig halbieren. Danach jeweils zwei Hälften auf den Salat legen und mit Salz würzen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

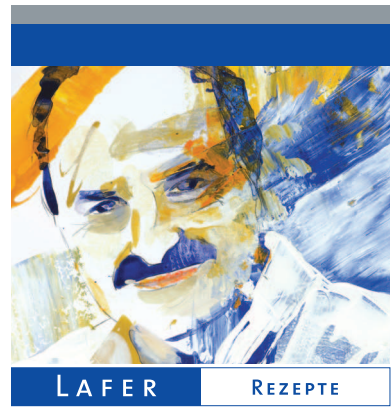
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



Marinierter Tofu im mediterranen Gemüsesud

2 lila Zwiebeln
1 gelbe Zucchini
1 grüne Zucchini
1 kleine Aubergine
1 rote Paprika
2 junge Knoblauchzehen
1 rote Chilischote

500 g Tofu, am Stück

Saft und Abrieb von 1 Limette
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Rapsöl

1 Aluschale, ca. 23X33cm, ohne Löcher oder

1 entsprechend große, feuerfeste Auflaufform

600 g gewürfelte Tomaten aus der Dose
2 Thymianzweige

250 g Cocktailtomaten
50 g ungeschwärzte, entsteinte Oliven
1/2 Bund Blattpetersilie
Salz
Chili aus der Mühle
1 TL Akazienhonig

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

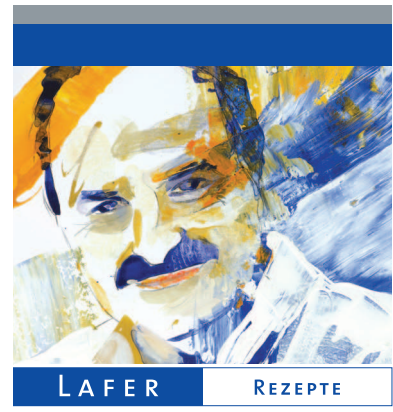
Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



Die Zwiebeln schälen, halbieren und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Die Zucchini waschen, putzen, von den Enden entfernen und in ca. 1cm dicke Würfel schneiden. Die Aubergine genau wie die Zucchini waschen und verarbeiten. Die Paprika waschen, vierteln, vom Kerngehäuse und Strunk befreien. Danach mit einem Sparschäler die Haut abschälen und ebenfalls würfeln. Den Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Chili der Länge nach halbieren, den Strunk und die Kerne entfernen und fein würfeln.

Den Tofu trocken tupfen und quer in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Anschließend mit Saft und Abrieb der Limette, Salz und Pfeffer würzen.

Das Rapsöl in der Aluschale oder Auflaufform bei direkter Hitze auf dem Grill ohne Deckel erhitzen und die Zwiebelstreifen darin anbraten. Danach die gewürfelten Zucchini, Aubergine und Paprika zugeben und kurz mitbraten. Knoblauch und Chili hinzu geben und mit den Tomaten auffüllen. Die Thymianzweige hinein legen, den Deckel schließen und das Gemüse bei direkter Hitze und geschlossenem Deckel bei 160-180°C für 10-12 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten waschen, vom Strunk befreien und vierteln. Die Oliven grob hacken. Die Blattpetersilie waschen, trocken, von den Stielen zupfen und grob klein schneiden. Den Deckel des Grills öffnen, die Cocktailtomaten und Oliven zum tomatisierten Gemüse geben, durchmengen und mit Salz, Chili und Akazienhonig würzen.

Danach die Tofustreifen in den Sud legen, den Deckel des Grills schließen und bei indirekter Hitze 5-8 Minuten fertig garen. Zum Schluss die Blattpetersilie darüber streuen, erneut mit wenig Salz und Chili verfeinern und in tiefen Tellern servieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

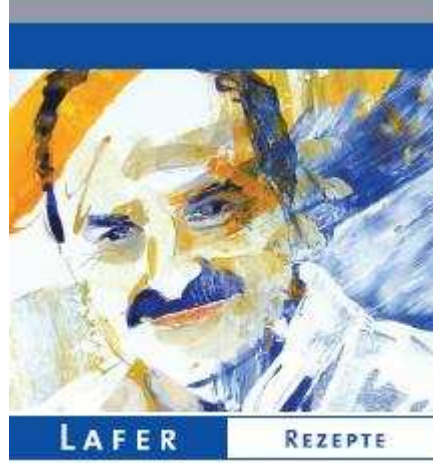
Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



Tassensoufflé vom Grill mit Erdbeersalat

100 g ganze Mandeln
1 Aluschale, ca. 21x15cm
30 g Zucker
Backpapier
1 Frühstücksbeutel

450 g Magerquark
1 sauberes Küchenhandtuch
5 Eier, Größe M
150 g Zucker
Saft und Abrieb von 1
unbehandelten Limette
50 g Mehl
3 TL Speisestärke

4 große Henkeltassen mit dickem
Rand, feuerfest
50 g Butter
Zucker zum Ausstreuen
100 g Aprikosenmarmelade
1 kleine Aluschale, ca. 21x15cm,
ohne Löcher

1 große Aluschale, ca. 23x23cm,
ohne Löcher
500 ml Wasser

Den Grill auf ca. 200°C bei geschlossenem Deckel vorheizen.

Die Mandeln ohne Öl in die Aluschale geben und direkt auf dem Grill rösten. Sobald die Mandeln Farbe angenommen haben, mit Zucker bestreuen und hell-braun karamellisieren. Danach sofort vom Grill nehmen (Deckel wieder schließen) und die Mandeln auf Backpapier laufen lassen. Wenn diese vollständig ausgekühlt sind, in einen Frühstücksbeutel geben und grob zerstoßen.

Den Magerquark in der Mitte eines sauberen Küchenhandtuchs platzieren, die Ecken bündeln und den Quark so lange ausdrücken bis fast keine Flüssigkeit mehr heraus läuft.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit 70 g Zucker gründlich verrühren. Das Eiweiß in einer Metallschüssel steif aufschlagen, dabei die restlichen 80 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Nun den Quark, Saft und Abrieb der Limette, Mehl und Stärke gründlich mit der Eigelb-Zucker-Mischung verrühren. Das aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die Butter in einer Aluschale schmelzen und damit die Tassen bis zum Rand gründlich mit einem Pinsel einfetten. Anschließend vollständig mit Zucker ausstreuen und die

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

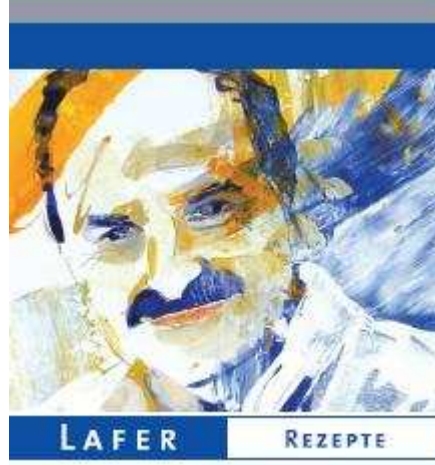
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



500 g Erdbeeren
3 EL Akazienhonig
1/2 Bund Minze
ca. 50 g Puderzucker zum
Bestäuben

Marmelade in die vier Tassen verteilen.

Die lockere Soufflémasse zu 3/4 hoch in die Tassen einfüllen. Das Wasser in die Aluschale geben, die Tassen hinein stellen und bei 200°C indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel für ca. 15-18 Minuten garen.

Achtung: Den Deckel zwischenzeitlich nicht öffnen, da die Soufflés ansonsten zusammenfallen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und vierteln. Die Hälfte der Erdbeeren mit Hilfe einer Gabel zerdrücken und den Honig unterrühren. Die Minze waschen und trocken schleudern. 4 schöne Minzkronen für die Garnitur beiseite legen, den Rest der Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Nun die Erdbeeren mit dem Erdbeermus, der Minze und den karamellisierten Mandeln mischen und auf Dessertteller verteilen. Mit den Minzkronen garnieren. Zum Schluss das Soufflé aus dem Grill nehmen, mit Puderzucker bestäuben und rasch zum Erdbeersalat servieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR