




*Desserts*  
die mein Leben begleiten





Johann Lajer

# Desserts

die mein Leben begleiten

# Inhalt

Vorwort 6

## Rezepte

Das habe ich als Kind gerne genascht 8

Das habe ich ausprobiert 22

Damit hatte ich meine ersten Erfolge 40

Damit bin ich bekannt geworden 70

Das ist mein heutiges süßes Leben 114





Grundrezepte 152

Glossar 154

Rezeptregister 157



## Am Anfang war das Süße ...

als Eva ihren Adam mit dem Apfel verführte. Seitdem steht "das Süße" für Verführung und Lust.

Schneller als Schokolade schmelzen linienbewusste Damen und joggende Manager beim Anblick süßer Verlockungen dahin. Kinder sind ganz verrückt nach süßen Sachen und wenn Sie an Ihre eigene Kindheit zurückdenken, werden Sie sich sicher auch daran erinnern, wie schön eine süße Belohnung war.

Für mich gibt es kein kulinarisches Erlebnis, kein sinnliches Vergnügen ohne einen süßen Abschluss, ein Dessert. Es ist für mich ein Zeichen des Vollkommenen, des Zusätzlichen, brides doch am Ende eines Essens gereicht, wenn der Hunger bereits auf das Angenehmste gestillt ist. Doch sind es nicht die Zusätzlichen, fast überflüssigen Dinge, die uns das Leben versüßen und ein menschliches Wohlbefinden bereiten?

Irgendwann wurde mir bewusst, dass dem Genuss von Desserts etwas vorausgeht, das auf mich einen ganz besonderen Reiz ausübt. Etwas Aufregendes, Kreatives, Sinnliches, nämlich das Zubereiten derselben.

So experimentierte ich mit größtem Vergnügen und Hingabe. Mein großes Ziel war es, die Zubereitung von Desserts zu beeinflussen, zu verändern und ihnen eine neue Bedeutung zu geben. Das süße Ende eines Mahls hat es verdient, in ebenbürtiger Form gewürdigt und genossen zu werden, wie all die vorausgegangenen Speisen. Dazu müssten neue Dessertkreationen das Feld erobern! Nichts gegen Schwarzwaldbecher, Pfirsich melba und andere Klassiker, die auf vielen Speisekarten zu finden sind. Aber sollte das alles gewesen sein, bei den wunderbaren Früchten, Aromen, Kräutern und sonstigen Zutaten, die uns die Erde schenkt? Hat nicht auch das Auge ein Recht auf diese ungeheure Vielfalt der Formen, Farben und Konsistenzen, die mit feinsten Zutaten möglich sind?

So holte ich die Desserts aus den  
Bedienern auf den Teller, was einer kleinen Revolution auf der  
Speisetafel nahe kam. Ich erprobte neue Kombinationen,  
verstärkte einzigartige Geschmacksverbindungen und verfeinerte  
Aethergebrachtes, um es dem neuen, leichteren Geschmack anzupassen.  
Jede Hausfrau, die gerne badet, weiß, dass bei Nichteinhalten der  
Rezeptur so mancher Kuchen die Form verliert. Bei Nadspeisen  
verhält es sich nicht viel anders. Um die gewünschte Konsistenz  
zu erzielen, müssen auch hier Mengenangaben eingehalten werden.  
Dabei ist es jedoch durchaus möglich, fette Zutaten, wie Butter,  
durch andere, wie z. B. Eiweiß, zu ersetzen. Ich denke dabei an  
die leichte Niedergeburt der legendären „Mousse au Chocolat“.

Lassen Sie sich verführen von  
den Früchten dieser Erde, von den Aromen, den Blüten, den  
Düften und so vielem mehr. Das Experimentieren wird Sie immer  
wieder zu neuen Geschmackserlebnissen und Augenweiden führen.  
Achten Sie jedoch immer auf höchste Qualität der Zutaten,  
die unablässlich für ein gutes Gelingen ist.

Ich möchte Ihnen mit diesen jahrelang erprobten, also ausge-  
blügelten Rezepten meines persönlichen Dessertbuches ein paar  
Anregungen liefern. Dabei habe ich die Rezepte so zusammen-  
gestellt, dass sie mein „süßes Leben“ widerspiegeln. Dieses begann  
bereits in meiner Kindheit mit den leckeren Mehl- und Süß-  
speisen meiner Mutter, die auch heute noch zu meinen Favoriten  
zählen.

Entdecken Sie die Lust am Zusätzlichen und schmelzen Sie  
schon beim Zubereiten in sinnlichen Genüssen!

Von Herzen viel Freude dabei wünscht Ihnen Ihr

Johann Lajer



Wenn es etwas zu naschen gab, war  
mein kleiner Kuchner stets zur Stelle!  
Besonders Mehlspeisen, Kuchen und  
Kuchspeisen hatten es ihm angetan.  
Daher wunderte es mich auch nie,  
daß sein liebster Spielplatz die Küche  
war. Es machte ihm riesig Spaß zu mischen,  
zu rühren, zu kneten und vor allem  
später die Schüsseln auszuschlecken!  
Besonders unser Hobelherd hatte es  
ihm angetan. Ständig experimentierte  
er mit verschiedenen Temperaturen, indem  
er, wenn ich, mal nicht aufpaßte, so  
richtig einheizte.

Einmal kam der Rauch schon aus dem  
Küchenfenster. Mein Johann saß in aller  
Seelenruhe auf dem Küchenboden, schlecht-  
willig keulend und Mund und Nase  
den umgebrennten Gipsbrei aus und  
strahlte über das ganze Gesicht!

Ich bin glücklich darüber, daß ich ihm  
die Freude am Kochen und Genießen  
weitergeben konnte!

Deine  
Mami







*Das habe ich als Kind gerne genascht*





## Spagatkräpfen

Für ca. 15 Stück

125g Mehl • 15g Puderzucker • ½ TL Zimt • abgeriebene Schale von 1 Zitrone • Mark von 1 Vanillestange • 1 Prise Salz  
1½ EL Weißwein • 60g weiche Butter, in Stücke geschnitten  
1 Ei gelb • Pflanzenfett zum Ausbacken • 100g Zucker • 10g Zimt

Mehl, Puderzucker, Gewürze, Weißwein, Butter und Ei gelb auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1mm dünn ausrollen und in 6cm große Quadrate schneiden.

Zucker und Zimt mischen. Das Fett in einem hohen Topf auf etwa 180°C erhitzen. Die Kräpfen portionsweise mithilfe einer Spagatkräpfenzange in 1 bis 2 Minuten goldbraun ausbacken.


Anschließend die Kräpfen sofort in der Zucker-Zimt-Mischung salzen.

Diese Kräpfen sind eine typische Spezialität aus meiner Heimat, der Steiermark. Die zur Zubereitung der Kräpfen benötigte Spagatkräpfenzange ist dort überall erhältlich. Ersatzweise können Sie aber auch ein Metallrohr und einen Spagat (Bindfaden) verwenden.









## Vanillekipferln mit Weinschaum

Für ca. 30 Stücke

Kipferln:

25g fein gemahlene Mandeln • 100g Butter, in kleine Stücke geschnitten • 140g Puderzucker • 1 Ei gelb • Mark von 2 Vanillestangen • abgeriebene Schale von 1 Zitrone • 30g fein gemahlene Haselnüsse • 135g Mehl • 1 Prise Salz  
2 Päckchen Vanillezucker

Weinschaum:

80ml Weißwein • 2 Ei gelb • 40g Zucker • abgeriebene Schale von 1/2 Orange und 1/2 Zitrone

Für die Kipferln die Mandeln in einer heißen Pfanne bräunen, beiseite stellen und abkühlen lassen.

Butter, 40g Puderzucker, Ei gelb, Mark von 1 Vanillestange, Zitronenschale, Haselnüsse, Mehl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Aus dem Teig etwa 30 Kipferln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen etwa 10 Minuten backen.



Restlichen Puderzucker sieben und mit Vanillezucker und dem Marke von 1 Vanillestange mischen. Kurz bevor die Kipferln ganz abgekühlt sind, diese vorsichtig in der Zuckermischung wälzen.

Alle Zutaten für den Beinschaum zusammen in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen.

In meiner Kindheit war es Tradition, dass unsere Mutter meinen Schwestern und mir am Sonntag diesen Beinschaum servierte. Ihre Worte klingen mir heute noch in den Ohren: „Damit ihr groß und stark werdet!“



# Biskuitrolle mit Himbeer-Sahne-Creme

für ca. 8 Stücke

Biskuitteig:

3 Eigelb · 60g Zucker · abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
3 Eiweiß · 1 Prise Salz · 20g Mehl · 20g Speisestärke  
50g flüssige Butter

Füllung:

200g Himbeeren · 50g Puderzucker · abgeriebene Schale und  
Saft von  $\frac{1}{2}$  Limone · 2 Blatt Gelatine · 1cl Himbeergeist  
125g geschlagene Sahne · 50g frische Himbeeren

Backofen auf 200°C vorheizen. Eigelbe, 2 Esslöffel Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen.  $\frac{1}{3}$  des Eischnees unter die Eigelbmasse heben. Mehl und Stärke auf die Masse sieben und unterrühren. Restlichen Eischnee und flüssige Butter vorsichtig unterrühren.

Biskuitteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen, glatt streichen und etwa 7 Minuten backen. Anschließend auf ein mit Puderzucker bestreutes Tuch stürzen und zu einer Rolle formen. So auskühlen lassen.

Himbeeren zusammen mit dem Puderzucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Limonenschale und -saft abschmecken.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, im warmen Himbeergeist auflösen und unter das Himbeermusik rühren. Sahne und Himbeeren vorsichtig unterheben.

Biskuitrolle mit der Himbeersahne füllen und 1 Stunde kühl stellen.





### Kompott:

4 große Äpfel (Boskop)  
2-3 El Zitronensaft  
120g Zucker • 40g Honig  
150 ml Weißwein  
150 ml Apfelsaft • 1 Vanilleschote • 1 Zimtstange  
2 Sternanis • abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

### Kaiserschmarrn:

200 ml Milch • 120g Mehl  
1 Prise Salz • 1 El saure Sahne  
4 Eiweiß • 80g Zucker • 4 Eigelb  
2 Eier • 50g Butter schmelzen • 15g Rosinen • 50g Butterflocken



Äpfel schälen, vierteln und entkernen. 1 Apfel fein würfeln, die anderen in grobe Stücke schneiden. Die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln.

Zucker karamellisieren lassen und den Honig unterrühren. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen. Apfelstücke, Gewürze und Zitronenschale hineingeben. Die Äpfel bei milder Hitze in 12 bis 15 Minuten langsam zu Mus zerfallen lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Vanilleschote, Zimtstange und Sternanis aus dem Mus herausheben. Dieses mit dem Schneebesen glätt rühren und die feinen Apfelwürfel unterheben.

Für den Kaiserschmarrn den Backofen auf 220°C vorheizen. Milch, Mehl und Salz mit einem Schneebesen glätt rühren. Anschließend die saure Sahne unterrühren. Eiweiße zusammen mit 30g Zucker zu Schnee schlagen und zusammen mit den Eigelben und den Eiern vorsichtig unter den Teig mischen.

Schmalz in einer Pfanne erhitzen und kurz aufschäumen lassen. Teig hineingießen, mit Rosinen bestreuen und zugedeckt im Ofen etwa 15 Minuten backen. Den Schmarrn grob in Stücke zerteilen, mit 50g Zucker und den Butterflocken bestreuen. Alles gut mischen, sodass der Kaiserschmarrn karamellisiert.

# Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Für 4 Personen





## Radlkerapfen

Für 20 bis 30 Stück

1 Ei · 2 Eigelb · 30g Zucker · 250g Mehl  
70ml lauwarme Milch · 20g Hefe · 3EL Rum  
2 EL Öl · 1 Prise Salz · abgeriebene Schale von  
1 Zitrone · 500g Butterschmalz zum Frittieren · etwas Puder-  
zucker zum Bestäuben

Ei, Eigelbe und Zucker über einem heißen Wasserbad  
schaumig schlagen. Mehl, Milch, Hefe, Rum, Öl, Salz und  
Zitronenschale dazugeben und in einer Küchenmaschine zu  
einem Teig verkneten. Mit Klarsichtfolie abgedeckt an einem  
warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Teig auf einer bemehlten  
Arbeitsfläche nochmals kneten und ausrollen. In Rauten  
(5cm Kantenlänge) schneiden und mit einem Teigradchen  
in der Mitte 2-mal einschneiden. Abgedeckt an einem  
warmen Ort nochmals kurz gehen lassen.

Butterschmalz auf 180°C erhitzen.  
Radlkerapfen im heißen Schmalz goldbraun aus-  
backen, auf Küchentuch abtropfen lassen und mit  
Puderzucker bestäuben.



Ich bin stolz darauf, sagen zu können, daß die große berufliche Karriere Johann Lafers in meinem Haus, dem „Gösser-Brau“ in Groz, begann. Im Alter von 16 Jahren trat er 1975 seine Köchellehre an. Er durchlief während seiner Ausbildung natürlich alle Gebiete der Küche. Doch Johann fiel mir besonders dann auf, wenn er zusammen mit unserer damaligen Mehlspeisenköchin Rosa arbeitete. Man konnte ihm förmlich den Spaß ansehen, den er bei der Zubereitung von Kaiserschmarren, Buchteln und Strüdel hatte.

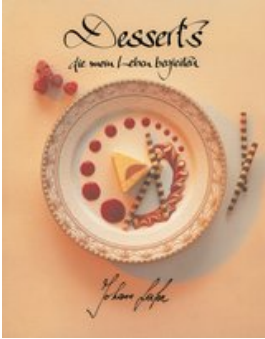
Seine ausgesprochen hohe Begabung sowie sein feines Gespür für den besonderen Geschmack, haben schon damals erkennen lassen, daß in ihm ein wahres Naturtalent steckt.

Ihre

Krilo. Vogner

*Das habe ich ausprobiert*





Johann Lafer

### **Desserts die mein Leben begleiten**

Gebundenes Buch, Pappband mit Schutzumschlag, 160 Seiten,  
24,0 x 30,2 cm  
ISBN: 978-3-8094-1878-8

Bassermann

Erscheinungstermin: August 2005

Johann Lafer, Meister-Pâtissier und 'Koch des Jahres 1997', hat ein sehr persönliches Buch geschrieben: mit den Rezepten jener Süßspeisen, die ihn im Laufe seines Lebens begleitet und bekannt gemacht haben.

Ein ganz besonderes Buch: 60 handschriftliche Rezepte in einer außergewöhnlichen Rezeptpräsentation, meisterhafte Fotos von Michael Wissing dazu ein edler Einband und viele persönliche Tipps, Anekdoten und kleine Geschichten.

- Nach wie vor einer der medienpräsentesten TV-Köche.
- Exquisite Ausstattung und Präsentation.
- Kalligrierte Rezepte und verführerische Fotos im Luxus-Format.



[Der Titel im Katalog](#)