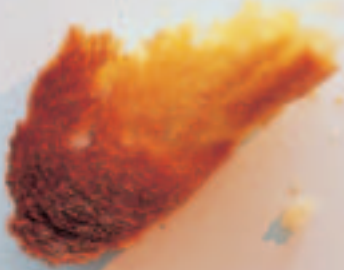


Vorspeisen





Vorspeisen

Ein Genus der besonderen Art



Johann Laxer



Inhalt

Vorwort	6
Heimspiel mit Österreich und Deutschland	8
Kulinarisches mit französischem Flair	42
Mediterrane Spiderei	70
Fernöstliche Inspirationen	122
Grundrezepte	150
Rezeptverzeichnis	156



Vorwort



Eine Vorspeise bedeutet für mich mehr als die Ouvertüre einer Speisenfolge - vielmehr ist sie der erste Akt eines sinnlichen Genuss-Theaterstückes und richtungsweisend für den weiteren Verlauf des schönen Spiels, welches wir „Genü“ nennen.

Hezen Sie nicht auch manchmal den Wunsch, eine Speisenfolge nur aus Vorspeisen bestehen zu lassen? Kein Wunder, denn hier sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt. Spidereien mit der Zusammensetzung von Produkten und Techniken sind nicht nur erlaubt, sondern erwünscht, denn sie führen zu fantastischen Geschmackserlebnissen. Es ist wunderbar, beim Experimentieren in der Küche immer wieder neue Harmonien aus dem Warenkorb, den uns die Erde schenkt, zu entdecken.

Seit vielen Jahren arbeite ich nun an dieser Verbindung aus der Ursprünglichkeit der Zutaten, handwerklichen Können, Ästhetik und Geschmack. Ich bin um die halbe Welt gerast, um Erfahrungen zu sammeln, um Enkulturen anderer Lebenswelten und Ideen, die nur aus unserer Perspektive exotisch oder fremd erscheinen, kennenzulernen. Diese Grenzüberschreitungen haben mich geprägt. Überall bin ich Menschen begegnet, die ähnlich empfinden wie ich.

So ist mir schließlich die Philosophie der klassisch
französischen Küche ebenso vertraut geworden, wie die unglaubliche
Frauenvielfalt asiatischer Kochkunst.

Die subtile Zusammenführung der besten Zutaten aus allen
Kulturen begeistert mich immer wieder. Doch habe ich dabei nie
meine Wurzeln vergessen und beim Ausprobieren den wahren Geschmack
über alles gestellt. Das Ergebnis dieser internationalen kulinarischen
Inspiration und Verschmelzung können Sie hier erleben und erschmecken.

Die Rezepte in diesem Buch sollen für Sie keine strikte Vorgabe bedeuten.
Sie sollen vielmehr anregen, selbst Dinge in der Küche spielerisch für
sich und seine Gäste auszuprobieren. So ist es uns auch bei der Rezepterstellung
zu diesem Buch gegangen. Es wurde fantasiiert, experimentiert, umgeschrieben und probiert.

Für diese engagierte, fast hingebungsvolle Zusammenarbeit danke ich von ganzem
Herzen unserem Fotografen Herrn Michael Wissing und meinem Pfiftstreiter in der
Küche - Andreas Neubauer. Michael Wissing dokumentiert mit seinen Bildern
auf wundervollste Weise die Leichtigkeit, die Freude und die Ergebnisse, die beim
„Spielen in der Küche“ entstanden sind. Andreas Neubauer war in seiner Zuneigung,
immer wieder neue Zusammenstellungen zu erforschen, kaum zu bremsen. Das Resultat
dieses wunderbaren Teamworks erwartet Sie auf den nächsten Seiten. Ich wünsche
Ihnen so viel Spaß beim Kochen, wie wir ihn hatten.

Johann Lafer





Heimspiel mit Österreich und Deutschland

Wenn man aus einem Land stammt, in dem die Tomaten Paradieser heißen und in dem man unter Käsepot Blumenkohl versteht, wird man sehr früh mit bodenständiger, kräftiger Kochkunst konfrontiert. Jede Region hat große Küchentraditionen, die sich im Laufe der Geschichte noch gefestigt haben und nie von den Küchenregeln der Hausfrauen verschwunden sind.

Wenn ich in der Wienmark bin, genieße ich den Salat aus Käsebohnen mit Kürbiskernöl, kaufe mich kaum saltaron au Tulus Backhendl, dem rheinischen Kartoffelsalat und den wunderbaren Nudelspeisen - so als wäre ich nie weg gewesen.

Als mich meine Wanderjahre nach Deutschland führten, wo man gerade begann nach Art der neuen Küche groß aufzukochen, galt meine Neugier zunächst den Produkten und Traditionen des Landes. Ich entdeckte, dass sich auch hier die Speisen und Gerichte je nach Gegend unterscheiden.

Ob rheinischer Sauerkraut, Labskaus oder bayerische Weißwurst, die Speisekarte spiegelt für mich immer die Mentalität der Menschen der jeweiligen Region wider. So geht für mich, je nachdem, wo mein Weg mich in Deutschland gerade umführt, die Liebe zur Gegend sehr oft durch den Magen.

Die Küchen Österreichs und Deutschlands haben einiges gemeinsam - und doch sind sie so verschieden. In jedem Fall regen sie aber dazu an, typische Zutaten und Geschmacksrichtungen in neue Rezepte einzubauen.

Kartoffel-Blutwurst-Ravioli mit Feldsalat in Kartoffeldressing

Salat:

200 g mäßig kochende Kartoffeln (gekocht und geschält) • 2 gewürfelte Schalotten • 20 g Speckwürfel • 8 El Olivenöl • 6 El Sherryessig • 6 El Salme • 300 ml Geflügelfond (s. 150) • Salz • Pfeffer • 1 Apfel (geschält, gewürfelt) • 3 El geröstete Kürbiskerne • 100 g Feldsalat

Ravioli:

160 g Blutwurst • 2 große Kartoffeln • 1 Eiweiß • Salz • Pfeffer • 1 El Majoranblättchen • 200 ml Öl

Für das Dressing Kartoffeln durchpressen. Schalotten- und Speckwürfel andünsten und dazugeben Öl, Essig, Salme und Fond hineinrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Apfelwürfel darunter rühren.

Kürbiskerne anrösten, Blutwurst von der Pelle befreien und in 16 ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, in 32 hauchdünne Scheiben schneiden. Daraus Kreise von 4-5cm Ø ausstechen.

16 Kartoffelkreise mit Eiweiß bestreichen. Salzen, pfeffern und mit je 1 Blutwurstscheibe belegen. Majoran darauf verteilen, je 1 Kartoffelscheibe darauf legen und gut andrücken. Ravioli im Öl ausbacken.

Ravioli mit Feldsalat anrichten. Salat mit Kartoffeldressing beträufeln und mit Kürbiskernen bestreuen.



Grainierte Kalbszunge mit Semmelnkren

Fleisch:

1/2 Landstange • 1/4 Sellerieknoche • 1 Zwiebel • 1 Korbwurzblatt • Salz
Pfeffer • 1 Kalbszunge • 2 Karotten

Vinaigrette:

1 El Senf • 1 El Kren/Manchich aus dem Glas • 4 El Sonnenblumenöl •
1 El Mineralwasser • 1 El Weißweinessig • 1 kleine gewürfelte Zwiebel
Salz • Pfeffer • Zucker

Semmelnkren:

80 g Brötchen (entkrustet, gewürfelt) • 30 g Zucker • 250 g Geflügelfond (S. 150)
25 g Kren/Manchich (frisch gebacken oder aus dem Glas) • Salz • Pfeffer • 1-2 El
geschlagene Sahne

Kartoffelraspel:

3 große festkochende Kartoffeln • 1 Zwiebel • 2 El Zuckerschmalz • Salz • Pfeffer
1 El Zucker • 3-4 El alter Balsamicoessig





Lauch, Sellerie und Zwiebel putzen und grob würfeln. Zusammen mit 1 1/2 l Wasser, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer aufkochen. Die Kalbszunge linsenübergießen und zugedeckt in ca. 2 Stunden weich kochen. Ca. 1/2 Stunde vor Ende der Garzeit die Karotten dazugeben.

Die Zutaten für die Vinaigrette gut miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zunge und Karotten aus dem Fond nehmen. Die Zunge häuten. Zunge und Karotten der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und in die Vinaigrette legen.

Für den Semmelkran die Brötchenwürfel in der Butter leicht anrösten. Den Fond angießen und alles gut miteinander vermischen. Den Meerrettich linsenförmig und alles gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Semmelkran am Herd ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

Kartoffeln nicht ganz fertig garen (sie müssen noch ziemlich fest sein). Dann schälen und grob raspeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln und Zwiebel in heißen Zuckersauce sehr kross braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zucker glanzieren.

Zungen- und Nohrkransduben mit Semmelkran und gerösteten Kartoffeln anrichten. Die Kartoffelraspel mit dem Balsamicoessig beträufeln. Die Vorspeise evtl. mit Kräutertabletten und Salatspitzen (z. B. Bärlauch, Brunnenkresse, Schnittlauch oder Frisée) garnieren.



Lauwarmer Scheiben von geschmorker Kalbshaxe mit Telsemmark und Paprikavinaigrette


3 rote Paprika • 12 El Olivenöl • 1 Kalbshaxe (mit Knochen) • Salz • Pfeffer • 300 ml Weißwein • 2 Thymianzweige • 1 Rosmarinzweig • 2 Knoblauchzehen (angedrückt) • 1 El Sherryessig • 2 El Balsamicoessig • 1 Tsp. Paprikapulver edelsüß • 8 frische Bärlauchblätter • 4 Stücke Telsemmark à 60g • Fett

Grill vorheizen. Paprikaschoten halbieren, entkernen und auf ein Blech legen. Paprikahälften mit 4 El Olivenöl bestreichen und ca. 10 Minuten unter dem Grill stellen. Anschließend die Haut abziehen.

Ofen auf 250°C vorheizen. 3 El Olivenöl in einem Bräter stark erhitzen und die Kalbshaxe darin rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen. Den Bräter fest verschließen und die Kalbshaxe im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde schmoren.

Thymian, Rosmarin, Knoblauch und enthäutete Paprikaschoten hinzufügen. Weitere 1½ Stunden schmoren.

Kalbshaxe aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch vom Knochen lösen, zusammen mit dem Knoblauch und den Kräutern in Alufolie wickeln oder in eine Terrinenform pressen. Mehrere Stunden kühl stellen.



Paprika aus dem Bratenfond nehmen und kleinhacken. Das Fett vom Bratenfond abschöpfen. Gehackte Paprika, 5cl Olivenöl, Essig und Paprikapulver zum Fond geben. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bärlauch in Streifen schneiden und in die Vinaigrette geben.

Veisemark gründlich waschen. Dann in kaltes Wasser geben, bis zum Siedepunkt erhitzen und ca. 2 Minuten ganz leise wallen lassen. Veisemark im Wasser erkalten lassen.

Grill vorheizen. Die erkalte Kalbskote auf der Aufschnittmaschine oder mit einem schrägen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. 4 Teller damit auslegen. Das Fleisch unter dem Grill erwärmen.

Blauschimmel Veisemark in Scheiben oder Würfel schneiden. Das Veisemark leicht mit Mehl bestäuben und in einer heißen Pfanne ohne Fettzugabe knusprig braten.

Paprikavinaigrette über das Fleisch verteilen. Das gebratene Veisemark dazugeben.

Lansarue Schaben von geschmorkter Kalbsaxe mit Pilsenermark und Paprikavinaigrette

7-10 Portionen 12 El Olivenöl • 1 Kalbsaxe (mit Knochen) • Salz • Pfeffer • 300 ml
1 Rosmarinzwig • 2 Knoblauchzehen (ausgedrückt)





Spargelratat mit Lachsforelle

1-2 Lachsforellenfilets (mit Haut) · 2 El Meersalz · 2 El Zucker
abgeriebene Schale von 1 Orange und 1 Zitrone (unbehandelt) · ca. 150g
gehackte Kräuter (Dill, Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Estragon)
4 El Olivenöl · 24 Stangen weißer Spargel · 1 El Champagne-Essig
3 El Nussöl · 300 ml frisch gepresster Orangensaft · 2-3 Kardamomkapseln

Forellenfilets mit den Hautseiten nach unten auf ein Blech legen. Mit Salz, Zucker, Orange- und Zitronenschale bestreuen. Mit den Kräutern gleichmäßig bedecken. Öl darüber träufeln und die Filets für ca. 1 Tag zugedeckt kühl stellen.

Spargel schälen, die unteren Enden großzügig abschneiden und den Spargel in kochendem Wasser mit etwas Salz und Zucker bissfest garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Mit Essig und Nussöl marinieren und auskühlen lassen.

Orangensaft und Kardamom zusammen langsam sirupartig zu einer Reduktion einkochen. Spargel evtl. mit Salz und Zucker würzen und auf Teller anrichten. Fischfilets häuten, mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und auf dem Spargel anrichten. Mit der Orangensirupreduktion beträufeln. Evtl. mit Kräutern garnieren.



Gebackene Kalbsschwanzspießen

2 Kalbsschwänze · 60 ml Öl · 200 g grob gewürfelles Wurzelgemüse · 1 El
Tomatenmark · 400 ml Rotwein · 750 ml Kalbsfond (s. 150) · 4 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige · 2 zerdrückte Knoblauchzehen · Salz · Pfeffer · 3 El Balsamicoessig
100 g Mehl · 3 Eier · 150 g geriebenes Toastbrot (ohne Rinde) · 50 g geriebener
Pumpenmehl · 150 g Butterschmalz

Ofen auf 180°C vorheizen. Kalbsschwänze in Stücke schneiden und im heißen Öl
schaf anbraten. Wurzelgemüse mitrösten, bis es Farbe hat. Tomatenmark unterrühren
und kurz mitrösten. Mit dem Wein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen
lassen. Fond angießen, Kräuterzweige und Knoblauch zugeben. Fleisch im Ofen
zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren.



Das Fleisch noch warm von den Knochen lösen. Den Schmorfond durch ein Sieb passieren und auf ein Drittel einkochen. Das Fleisch hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Die Fleischmasse auf ein Blech mit ca. 2 cm hohem Rand verteilen. Für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den fest gewordenen Kalbsschwanz in Dreiecke schneiden. Diese mit Mehl, verquirltem Ei und der Toastbrötchen-Pumpenschild-Mischung panieren. Die Ecken im heißen Butterschmalz goldgelb und knusprig ausbacken.



UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Johann Lafer

Vorspeisen

Ein Genuss der besonderen Art

Gebundenes Buch, Pappband mit Schutzumschlag, 160 Seiten,
24,0 x 30,2 cm
ISBN: 978-3-8094-2013-2

Bassermann

Erscheinungstermin: Juni 2006

Neues vom Meister

In diesem kunstvoll gestalteten und fotografierten Band zeigt Sterne-Koch Johann Lafer seine besten und kreativsten Rezepte für die kleinen feinen Gerichte, die der Start und oft auch das unausgesprochene Highlight eines Menüs sind. Johann Lafer ist von Gault Millau gekürter „Koch des Jahres“ und nach wie vor einer der medienpräsentesten Köche



[Der Titel im Katalog](#)