

JOHANN LAFER

L
wie Lafer

100 Lieblingsgerichte

GU

Inhalt

Vorwort	7
Suppen	9
Kleine Gerichte	43
Fisch	93
Fleisch	135
Vegetarische Gerichte	181
Desserts und Gebäck	233
Register	282
Impressum	288



Liebe Leserinnen und Leser,
liebe Kochbegeisterte.

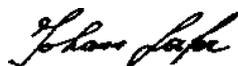
ich freue mich sehr, meine Erfahrungen, mein Können und vor allem meine Freude und Passion für den guten Geschmack mit Ihnen zu teilen! Jeder kann kochen – mit den richtigen Produkten, ein bisschen Geduld und Genauigkeit und nicht zuletzt mit meiner Hilfe. In diesem Buch habe ich meine 100 persönlichen Lieblingsrezepte zusammengestellt. Nach über 50 Jahren als Meisterkoch können Sie nun meine Küche erleben: regionale Spezialitäten und Rezepte aus aller Welt, Klassiker und aktuelle Trends, einfache Zubereitungen und raffinierte Geschmackserlebnisse, Deftiges und Feines, Grundrezepte und ihre Variationen und natürlich süße Verführungen.

Dabei steht für mich immer die extreme Sorgfalt bei der Erstellung der Rezepte im Mittelpunkt. Sind die Lebensmittel leicht zu bekommen? Geht es einigermaßen schnell? Sind es klassische Speisen, aber neu interpretiert? Ich möchte, dass Ihnen das Nachkochen der Rezepte gelingt und Sie sich »ein bisschen Lafer« nach Hause holen können. Ich teile mit Ihnen meine Kochleidenschaft und weihe Sie in das Geheimnis meines Erfolgs ein: die Kunst der einfachen Küche. Die Kunst, mit einfachen Mitteln alle zu begeistern – Familie, Freunde und Gäste.

Ich danke meinen treuen Fans und möchte weiterhin Menschen für gutes Essen begeistern und Ihnen den Spaß am Kochen vermitteln! Teilen Sie meine kulinarische Leidenschaft mit mir. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Nachkochen und schöne Lafer-Momente mit Familie, Freunden und Gästen!

Dazu lädt Sie ganz herzlich ein,

Ihr Johann Lafer





Kleine
GERICHTE



Lauwarmer Salat von Schinkenknödeln

Eng mit den Semmelknödeln verwandt, bedient sich auch dieses Küchenschmankerl altbackenen Brötchen als Basis. Damit werden Sie Familie und Gäste um den Finger wickeln. Versprochen!

1 Die Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, in der Butter andünsten. Mit Milch ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen. Die Milchmischung über die Brötchenwürfel gießen. Eier und Schinken dazugeben, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Alles gut mischen und 10 Minuten durchziehen lassen.

2 Ein nasses, aber gut ausgewrongenes Geschirrtuch (ersatzweise große Stoffserviette) auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Masse daraufgeben, dabei etwa 5 cm Rand frei lassen. Die Brötchenmasse zu einer lockeren Rolle formen und locker in das Tuch wickeln. Die Seiten mit Küchengarn wie ein Bonbon fest zubinden.

3 Einen genügend großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Den Knödel hineingeben und im leicht siedenden Wasser 30 Minuten ziehen lassen.

4 Den Knödel aus dem Wasser nehmen, auswickeln, 10 Minuten abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

5 Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Zwiebel schälen, in Spalten schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden. Essig mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren, Olivenöl unterschlagen. Serviettenknödel, Tomaten, Mozzarella und Zwiebel in einer Schüssel vorsichtig mischen und mit dem Dressing marinieren. Mit Basilikumblättern bestreuen.

Für 4 Portionen:

250 g Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
200 ml Milch
2 Eier (Größe M)
100 g gewürfelter Parmaschinken
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
4 Tomaten
1 rote Zwiebel
250 g Büffelmozzarella
30 ml Weißweinessig
Zucker
30 ml Olivenöl
1 Bund Basilikum

Außerdem:

Küchengarn

Vietnamesische Reisröllchen



Die elegante Variante der chinesischen Frühlingsrolle kommt deutlich feiner und leichter daher; die zarte Hülle aus hauchdünnem Reisteig überlagert den Geschmack der Füllungen nicht. Die Röllchen lassen sich warm oder kalt servieren. Stilecht mit Stäbchen und raffinierten Saucen gereicht, offenbart sich Asiafeeling pur!



Vietnamesische Reisröllchen

Für 4 Portionen: 50 g Glasnudeln | 3 Frühlingszwiebeln | 1 Möhre mit Grün | 100 g Riesengarnelen | 4 Stängel Koriandergrün | 150 g Schweinehackfleisch | 5 EL Fischsauce | Salz | Pfeffer | 16 runde Reisteigblätter (Asienladen) | 3 kleine rote Chilischoten | 2 Knoblauchzehen | 2 EL brauner Rohrzucker | 2 Bio-Limetten

Außerdem: Mörser | Topf mit Dämpfeinsatz



1 Die Glasnudeln in einem Sieb in eine Schüssel hängen. Mit heißem Wasser übergießen, etwa 10 Minuten einweichen lassen, dann abtropfen lassen und mit einer Küchenschere klein schneiden.



2 Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in dünne Ringe schneiden. Die Möhre putzen und schälen.



3 Die Möhre erst in dünne Scheiben, anschließend in feine Streifen schneiden.



4 Die Garnelen abbrausen. Den Kopf durch drehen abtrennen. Die Schwänze schälen, am Rücken entlang einschneiden, Darm entfernen und fein hacken. Den Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken.



9 Zum Füllen je 1 Reisblatt vorsichtig auf ein trockenes Küchentuch legen.



10 Dann 1–2 EL Füllung in die Mitte des Reisblattes geben, die Seiten einschlagen. Das Reisblatt aufrollen. Die übrigen Reisblätter genauso vorbereiten und füllen, bis Reisblätter und Füllung aufgebraucht sind.



11 Für den Dip die Chilischoten waschen, putzen und klein würfeln. Je nach gewünschter Schärfe die Kerne vorher entfernen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

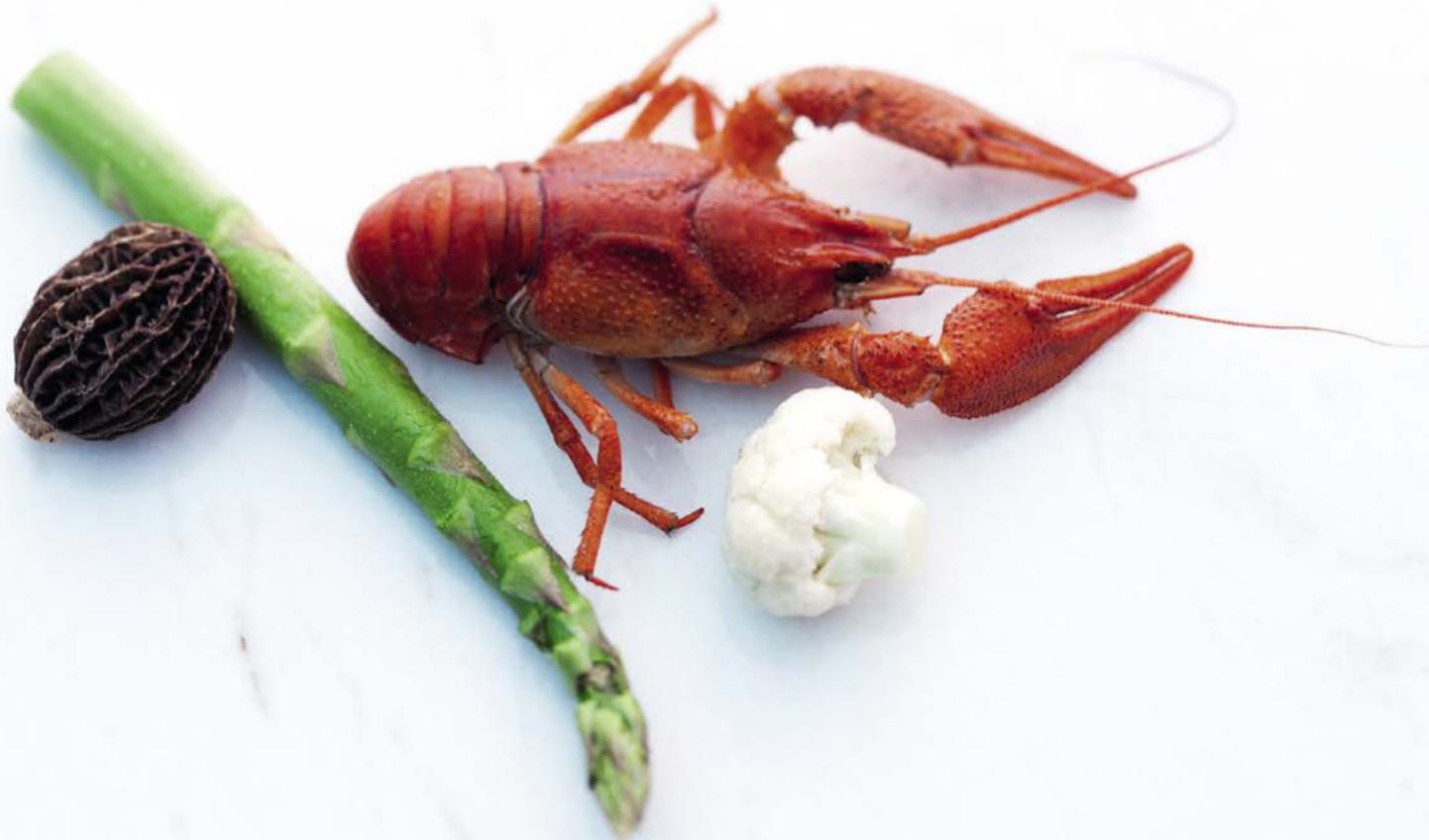


12 Beides mit dem Zucker in einen Mörser geben und mit dem Stößel zerstoßen.



FISCH

Leipziger Allerlei



Machen Sie sich die Freude – bergen Sie einen außerordentlichen Schatz mit mir, der gewiss zu den verkanntesten deutschen Delikatessen gehört. So ist es mir eine echte Herzenssache, für diese Spezialität eine Lanze zu brechen und ihr wieder zu verdienten Ehren zu verhelfen. Handelt es sich doch um alles andere als um ein buntes »Allerlei« ...



Leipziger Allerlei

Für 4 Portionen: 16–20 Flusskrebse (ersatzweise Shrimps, Riesengarnelen, Hummerfleisch) | Salz | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 2 Möhren | ¼ Knollensellerie | 1–2 Stangen Staudensellerie | 2 Fleischtomaten | 4 junge Bundmöhren | 1 kleiner Kohlrabi | je 4 Stangen weißer und grüner Spargel | ¼ Blumenkohl | 16 frische Morcheln (oder getrocknete) | 1–2 EL Rapsöl | 1 EL Tomatenmark | 75 ml Weinbrand (oder Gemüsefond) | 150 ml weißer Portwein (oder Gemüsefond) | ½ Zitrone | 100 g Sahne | Cayennepfeffer | 150 g TK-Erbesen | 75 g kalte Butter | kleine Dillstängel (nach Belieben)

Außerdem: Eiswasser



1 Die Flusskrebse in sprudelnd kochendem Salzwasser in etwa 4 Minuten garen. Den Backofen auf 200° vorheizen.



2 Die Flusskrebse mit einer Schaumkelle herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Schwänze ausbrechen, dabei den Kopf vom Schwanz drehen, die Scheren abtrennen.



3 Die Schalen mit der Küchenschere aufschneiden, das Fleisch herauslösen. Krebskarkassen und -nasen säubern, zerkleinern und auf ein Backblech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 10 Minuten trocknen lassen.



4 Für den Fond Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Möhren, Sellerie und Staudensellerie putzen und klein schneiden. Tomaten waschen, vierteln und die Stielansätze entfernen. Die Viertel würfeln.



9 Die Tomatenwürfel hinzufügen und unterrühren.



10 Anschließend den Portwein dazugießen.



11 Mit 1 l kaltem Wasser auffüllen, dann aufkochen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen.



12 Für die Sauce den Krustentierfond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen.

Johannes Tipp

Wer sich scheut, lebende Flusskrebse zu kochen, nimmt stattdessen bereits gegarte und ausgelöste Flusskrebsschwänze. Alternativ können Sie auch Garnelen mit Schale verwenden und mit der abgelösten Schale wie beschrieben den Fond für die Sauce zubereiten.



5 Bundmöhren, Kohlrabi, weißen und grünen Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und alles längs halbieren. Kohlrabi vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Blumenkohl putzen und in Röschen teilen.



6 Morcheln putzen, waschen und trocken tupfen. Getrocknete Morcheln in Wasser 2 Stunden einweichen. Für den Fond das Öl in einem breiten Topf erhitzen.



7 Zwiebel, Knoblauch, getrocknete Schalen und die Gemüsestücke für den Fond darin unter Rühren 6–8 Minuten anrösten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.



8 Mit Weinbrand ablöschen und flambieren.



13 Die Sahne dazugießen und den Fond offen bei mittlerer Hitze etwa um die Hälfte auf 400 ml einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen.



14 Spargel, Bundmöhren, Kohlrabi und Blumenkohl in kochendem Salzwasser in etwa 4 Minuten bissfest garen.



15 Die unaufgetauten Erbsen und die Morcheln hinzufügen und etwa 2 Minuten mitgaren. Das Gemüse mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.



16 Die kalte Butter zur Sauce geben, mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Die Krebschwänze unter die Sauce mischen und erwärmen. Die Flusskrebse mit Gemüse und Sauce auf Tellern anrichten.



FLEISCH



Wachtelbrust mit süß-scharfer Pflaumensauce

1 Für die Sauce Zwiebel und Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und 1 Chilischote in kleine Stücke schneiden. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Zwiebel, Ingwer, Chili und Pflaumen unterrühren, dann mit Pflaumenwein ablöschen. Die Hoisinsauce dazugeben und alles aufkochen. Die Sauce offen bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

2 Die Sauce mit einem Pürierstab pürieren und durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Den Saft der Limette auspressen. Die Pflaumensauce offen weitere 4 Minuten einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und abkühlen lassen. Inzwischen die Gurke schälen, längs vierteln und entkernen. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in dünne Streifen schneiden. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die übrige Chilischote in feine Streifen schneiden. Chili, Gurke, Lauch, Honig, Koriandergrün, Sesamöl und Reisessig verrühren. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Den Backofengrill vorheizen. Die Wachteln kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen. 1 EL Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, die Wachteln darin auf der Brustseite 3–4 Minuten anbraten. Die Wachteln auf den Rücken legen und gleichmäßig mit der Pflaumensauce bestreichen. Die Wachteln unter dem Backofengrill (Mitte) in etwa 10 Minuten goldbraun braten.

4 Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Eiern, 1 Prise Salz, Backpulver und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig 8 Pfannkuchen backen. Dafür das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, je 1 EL Teig dazugeben und den Teig auf jeder Seite etwa 2 Minuten backen. Die Pfannkuchen herausnehmen und warm halten. Nach Belieben den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann abkühlen lassen.

5 Die Wachtelbrüste und Keulen von den Knochen schneiden. Je 1 Pfannkuchen und 1 Keule mit etwas von der restlichen Pflaumensauce auf Tellern anrichten. Den Gurken-Lauch-Salat auf den Pfannkuchen verteilen und je 1–2 Wachtelbrüstchen daraufsetzen. Nach Belieben mit geröstetem Sesam und Shiso-Kresse bestreuen und servieren.

Für 4 Portionen:

1 rote Zwiebel
 10 g frischer Ingwer
 3 Pflaumen
 2 rote Chilischoten
 2–3 EL Zucker
 150 ml Pflaumenwein
 3 EL Hoisinsauce (Asienladen)
 1 Limette
 Salz, Pfeffer
 1 mittelgroße Salatgurke
 1 kleine Stange Lauch
 3 Stängel Koriandergrün
 1 EL Honig
 2–3 EL Sesamöl
 1 EL Reisessig
 4 Wachteln
 50 g Butterschmalz
 100 g Weizenmehl
 2 Eier (Größe M)
 1 TL Backpulver
 75 ml Milch
 2 EL Sesam (nach Belieben)
 1 Kästchen Shiso-Kresse (nach Belieben)



Wild-Stew mit Herbstgemüse

Denk ich an Irland, denk ich an sattgrüne Wiesen, unzählige frei weidende Schafherden – und Irish Stew: saftiges Lammfleisch und viel Gemüse. Bei dieser Variante allerdings setze ich auf heimisches Wild und würzige Steinpilze – und verbinde so aufs Herrlichste Österreich mit der grünen Insel.

1 Das Fleisch kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Kürbis waschen, entkernen und mit Schale in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Maronen ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Wirsing von den äußeren Blättern befreien, halbieren und den harten Strunk entfernen. Den Wirsing in Streifen schneiden. Die Pastinaken putzen, schälen und in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Die Steinpilze putzen, trocken abreiben (nicht waschen!) und in dicke Scheiben schneiden.

2 Thymian, Majoran und Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Blättchen und Nadeln vorsichtig abzupfen und fein hacken. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3 Pastinaken, Wildfleisch, Maronen, Steinpilzscheiben, Kürbisscheiben und Wirsingstreifen abwechselnd in eine Auflaufform schichten, dabei jede Schicht sorgfältig mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kräutern bestreuen. Die letzte Schicht sollten Pastinakenscheiben sein. Den Fond seitlich dazugießen.

4 Den Eintopf im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in etwa 2 Stunden garen, bis die obere Pastinakenschicht gebräunt ist. Den Wild-Stew aus dem Backofen nehmen und in tiefen Tellern anrichten.

Für 1 Auflaufform
(ca. 20 x 30 cm):

800 g Wildfleisch ohne Knochen vom Reh oder Hirsch (z. B. aus der Keule oder Schulter)
250 g Hokkaido-Kürbis
150 g Maronen (vakuumverpackt)
400 g Wirsing
3 Pastinaken
200 g kleine Steinpilze (ersatzweise braune Champignons)
2–3 Zweige Thymian
2–3 Zweige Majoran
2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer
400 ml Wildfond (Glas)

Johanns Tipp

Wenn Sie das rustikale Gericht einmal etwas eleganter servieren möchten, stellen Sie 4 offenste Portionsringe (ca. 7 cm Ø) nebeneinander in eine passende Auflaufform. Gemüse und Fleisch wie in Schritt 3 beschrieben in die Ringe schichten. Den Fond dazugießen und im Ofen wie beschrieben garen. Zum Servieren die gefüllten Ringe mit einer Palette in tiefe Teller setzen und den Ring vorsichtig abziehen. Den Fond in die Teller schöpfen.



Vegetarische
GERICHTE

Tempura



Goldgelb ausgebacken in einem hauchdünnen Knusperkleid wird frisches Gemüse der Saison zu einer exotisch-bizarr verpackten Überraschung. Der Teig lädt auch hier zum kreativen Spiel mit den Gewürzen ein und kann nahezu alle Noten annehmen.



Gemüse-Tempura

Für 4 Portionen: 50 g Weizenmehl | 50 g Weizenstärke (oder 100 g Reismehl) | Salz | 1 Eiweiß (Größe M) | 150 ml eiskaltes Wasser | 600 g buntes Gemüse (z. B. junge Möhren, Brokkoliröschen, Lauchzwiebeln, Shiitake, Blumenkohlröschen, Auberginen, Zucchini, grüner und weißer Spargel, Chinakohl, Pak Choi, Lauch, Austernpilze, Staudensellerie, Mini-Maiskolben) | 100 g Mehl zum Wenden | 1 l neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken (z. B. Sonnenblumen- oder Maiskeimöl)
Außerdem: Eiswasser



1 Alle Zutaten abmessen und bereitstellen.



2 Mehl, Stärke und 1 kräftige Prise Salz in eine Schüssel sieben.



6 Die Gemüse mithilfe einer Gabel durch den Tempurateig ziehen, überschüssigen Teig abtropfen lassen.



7 Das Öl auf 165–170° erhitzen. Das Gemüse darin portionsweise goldgelb ausbacken. Das Fett darf sich während des Frittierens nicht zu sehr abkühlen. Denn dann saugt sich der Teig mit Fett voll und wird nicht knusprig.



3 Das Eiweiß etwas verquirlen und mit dem Schneebesen vorsichtig unterrühren.



4 Das Eiswasser dazugießen und alles gründlich zu einem glatten Teig verrühren.



5 Gemüse schälen bzw. putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Portionsweise in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Gemüsestücke im Mehl wenden, das überschüssige Mehl abklopfen.



8 Das Gemüse mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.



9 Auf Küchenpapier legen und mit etwas Salz würzen.

Johanns Tipp

Ein 1 TL Kurkuma im Teig, färbt diesen schön gelb. Und je kälter der Teig ist, umso knuspriger wird er nach dem Ausbacken. Die Hälfte des Wassers kann auch durch Eiswürfel ersetzt werden, die dann nach und nach im Teig schmelzen und ihn kontinuierlich auf Temperatur halten. Wenn es mal schnell gehen muss: Im Asienladen gibt es fertiges Tempuramehl zu kaufen, das nur noch nach Packungsanweisung angerührt werden muss.



Trüffel-Lauch-Flammkuchen

Der Flammkuchen kommt ursprünglich aus dem Elsass, hat sich aber mittlerweile auch in der Pfalz und in Baden weit verbreitet. Das kommt nicht von ungefähr, zeigt er sich doch äußerst unkompliziert und kommt mit schlichter Eleganz daher. Er lässt sich prima vorbereiten, mit allen denkbaren Zutaten belegen und binnen kürzester Zeit ofenfrisch servieren. Bon appétit!

1 125 ml lauwarmes Wasser in eine große Schüssel (oder die Schüssel der Küchenmaschine) gießen. Die Hefe in die Schüssel bröckeln. Hefe und Wasser mit einem Schneebesen verrühren, bis sich die Hefe gelöst hat. Mehl, Salz und Zucker hinzufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts (oder der Küchenmaschine) zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten.

2 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen kräftig kneten. Dann in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

3 Inzwischen für den Belag den Lauch putzen, gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden.

4 Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den gegangenen Hefeteig in 4 gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. 1–2 Teigfladen auf ein Backblech legen.

5 Die Teigböden gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen und den Lauch darauf verteilen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und je $\frac{1}{4}$ TL Zucker würzen. Die Flammkuchen nacheinander im heißen Ofen auf der unteren Schiene in 12–15 Minuten goldbraun backen. Die Flammkuchen herausnehmen, den Trüffel hauchdünn darüberhobeln und das Trüffelöl darüberträufeln.

Für 4 Flammkuchen:

15 g frische Hefe
 250 g Mehl (+ Mehl zum Arbeiten)
 Salz, Zucker
 2 Stangen Lauch
 400 g Crème fraîche
 Pfeffer
 1 TL Zucker
 50 g frischer schwarzer Wintertrüffel
 4 EL Trüffelöl

Außerdem:
 Backpapier



DESSERTS
und Gebäck



Schwarzwälder Törtchen im Schokogitter

Das weltweit wohl bekannteste aller heimischen Sahnestücke kommt hier in einer neuen, modernen Form daher und setzt so optisch noch mal eins obendrauf.

1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eier und Zucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts in etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Back- und Kakaopulver mischen, über die Eier-Zucker-Masse sieben und vorsichtig unterrühren.

2 Den Teig auf das Backblech streichen (etwa 15 x 20 cm). Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Das Backpapier abziehen. Kirschegeist und Puderzucker verrühren. Aus dem Biskuit 8 Kreise ausstechen, diese auf ein Tablett setzen und mit der Kirschegeistmischung beträufeln.

3 Die Kuvertüre klein hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Zwei Bögen Overheadfolie in 8 etwa 5 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden. Die geschmolzene Kuvertüre mit einer Papierspritztüte gitterartig auf die Folienstreifen spritzen. Die Folienstreifen mit dem Schokogitter nach innen um die Biskuitkreise legen und mit Klebeband fixieren. Die Kuvertüre fest werden lassen.

4 Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen. Kirschegeist und Vanillezucker erwärmen, 2 Blatt Gelatine dazugeben und darin auflösen. Die Mischung mit Quark und Zucker glatt rühren. Die Sahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen, auf dem Biskuit verteilen und die Törtchen etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5 Inzwischen für das Gelee 2 EL Kirschnektar erhitzen, die restliche Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Übrigen Kirschnektar unterrühren, die Mischung abkühlen lassen und auf der Creme verteilen. Die Törtchen etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren die Folie vorsichtig entfernen und die Törtchen auf Teller setzen.

Für 8 Stück:

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
50 g Zucker
50 g Mehl
1 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver
2 EL Kirschegeist
1 EL Puderzucker

Schokogitter:

100 g Zartbitter-Kuvertüre

Füllung:

125 g Sahne
3 Blatt weiße Gelatine
2–3 EL Kirschegeist (ersatzweise
Vanillesirup oder Kirschnektar)
1 EL Vanillezucker
125 g Magerquark
75 g Zucker
125 ml Kirschnektar

Außerdem:

Backpapier
runder Ausstecher (ca. 4 cm Ø)
Overheadfolie
Papierspritztüte
Klebeband
1 Spritzbeutel



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem Buch Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer Bücher auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem Buch und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in Ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

Sollten wir Ihre Erwartungen so gar nicht erfüllt haben, tauschen wir Ihnen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG
Grillparzerstraße 12
81675 München

IMPRESSUM

© 2024 GRÄFE UND UNZER
VERLAG GmbH, Postfach 860366,
81630 München

GU ist eine eingetragene Marke der
GRÄFE UND UNZER VERLAG
GmbH, www.gu.de

ISBN 978-3-8338-9571-5
1. Auflage 2024

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck,
auch auszugsweise, sowie Verbreitung
nur mit schriftlicher Genehmigung des
Verlages. Die automatisierte Analyse
des Werkes, um daraus Informationen
insbesondere über Muster, Trends
und Korrelationen gemäß § 44b UrhG
(»Text und Data Mining«) zu gewinnen,
ist untersagt.

Projektleitung: Simone Kohl
Lektorat: Sylvie Hinderberger
Korrektorat: Andrea Lazarovici
Bildredaktion: Sylvie Hinderberger
Umschlaggestaltung und Layout:
ki36, Sabine Krohberger, München
Herstellung: Markus Plötz
Satz: Christopher Hammond
Reproduktion: Longo AG, Bozen
Druck und Bindung: GPS Group

Umwelthinweis:

Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig.
Der Rohstoff Papier ist in der Buch-
produktion hierfür von entscheidender
Bedeutung. Daher ist dieses Buch auf
FSC-zertifiziertem Papier gedruckt.
FSC garantiert, dass ökologische,
soziale und ökonomische Aspekte in
der Verarbeitungskette unabhängig
überwacht werden und lückenlos
nachvollziehbar sind.



Die GU-Homepage finden Sie unter
www.gu.de

Bildnachweis: alle Bilder von
Michael Wissing, außer Frank von
Wieding: S. 6

Bildagentur Image Professionals
GmbH, Tumblingerstr. 32,
80337 München
www.imageprofessionals.com

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



Wie Lecker!

In diesem außergewöhnlichen Buch verrät Ihnen der populäre Fernsehkoch 100 seiner ganz persönlichen Lieblingsrezepte.

Ob lang bewährte Klassiker oder kreative Interpretation derselben, ob traditionell aus der heimischen Steiermark oder international mit exotischen Aromen, ob mit Fleisch und Fisch oder faszinierend vegetarisch, ob raffiniertes Appetithäppchen oder süße Köstlichkeit: Jedes Gericht ist ein Zeugnis seiner über 50-jährigen einzigartigen Kochleidenschaft.

Denn eins vermag Johann Lafer wie kein anderer: mit einfachen Mitteln große kulinarische Erlebnisse zu schaffen, die alle begeistern.

Mit opulenten Bildern und vielen praktischen Step-by-Step-Anleitungen, die Lust aufs Nachkochen machen.

453 Grundkochbücher
ISBN 978-3-8338-9571-5



www.gu.de