

JOHANN

LAFER

Das Journal für den guten Geschmack

mehr als
40
ORIGINAL-
REZEPTE

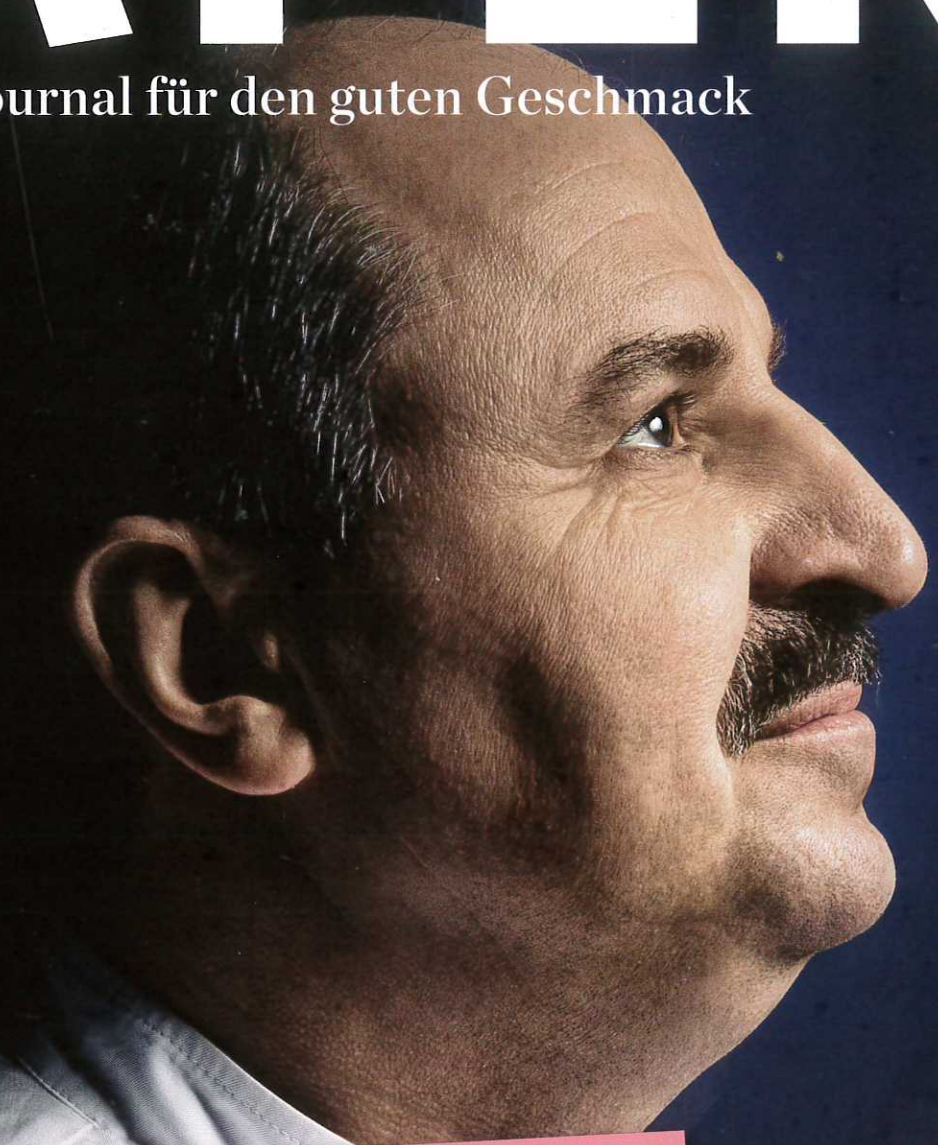
KÖSTLICHE REZEPTE
**Italienische
Klassiker**

TRENDKÜCHE LIBANON
**Best of Hummus,
Falafel & Co.**



Zurück in die
Küche der Zukunft!

Warum Johann Lafer sich auf die Kunst
der einfachen Küche besinnt
und viele andere raffinierte Ideen ...



Knusprig gebackene Kräuterfalafel mit Paprikajoghurt

FÜR 4 PORTIONEN

- 400 g Kichererbsen (Dose), je 6 Zweige Koriander, glatte Petersilie und Basilikum,
- 4 Zweige Minze, 1 Knoblauchzehe, 1 rote Chilischote, 50 g Semmelbrösel, 1 Bio-Ei, 1 TL Backpulver, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, ½ TL Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer, Saft und Schalenabrieb von ½ Zitrone, ½ TL Kreuzkümmel, ½ TL Paprikapulver (rosenscharf), 1 Prise Zucker, 3 EL Ajvar, 250 g griechischer Sahnejoghurt, 750 ml Sonnenblumenöl

- 1 Kichererbsen in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser spülen und gut abtropfen lassen. Kräuter waschen, trocken tupfen, abzupfen, grob hacken und zusammen mit den Kichererbsen in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse pürieren.
- 2 Knoblauch schälen, Chili halbieren und entkernen. Beides hacken und mit Semmelbröseln, Ei, Backpulver, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft und Schalenabrieb zur Kichererbsenmasse geben und zu einem glatten Teig mixen.
- 3 Für den Paprikajoghurt Kreuzkümmel, Paprikapulver, Zucker und Ajvar unter den griechischen Sahnejoghurt rühren. Mit etwas Salz abschmecken.
- 4 In einem Topf das Öl auf etwa 160 °C erhitzen. Teig mit 2 Löffeln zu Bällchen formen und diese portionsweise in heißem Öl in etwa 2 Minuten ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und möglichst frisch servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT
etwa 45 Minuten

SCHWIERIGKEIT
● ○ ○



**PETRMANN,
2017 GEWÜRZTRAMINER**

Passet einfach wunderbar (und ist auch solo, ob Sonnenterrasse oder nicht, eine sichere Bank), dieser fast halbtrockene Gewürztraminer aus der Pfalz: rebsortentypisch würzig, sehr aromatisch (reife gelbe Früchte, Rosenblüten, Muskat und Zimt) und mit verheißungsvoll gutem Trinkfluss. Macht auch am Mezze-Buffet eine tolle Figur!

Bezug: zum Beispiel bei → euroweinkontor.de



**DOMAINE LÉON BOESCH,
2016 PINOT NOIR
LES JARDINS**

Es ist schon berückend schön, was die Biodynamiker Marie und Matthieu Boesch da auf die Flasche zaubern: unglaublich perserteppeichichte Struktur, intensive Beerenfrucht (Waldhimbeeren, rote Johannisbeeren), Gewürze, hinreißendes Frucht-Säure-Spiel, elegante Kühle – ein neuer Fixstern am elsässischen Weinhimmel!

Bezug: zum Beispiel bei → weinhalle.de

Gratin von gefüllten Kräuterrigatoni

FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 rote Chilischote, je 1 rote und gelbe Paprikaschote, 3 EL Olivenöl, 1 EL Zucker, Salz, 1 Brötchen vom Vortag, 200 ml Milch, 50 g gemischte mediterrane Kräuter (glatte Petersilie, Oregano, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Salbei etc.), 350 g Putenhackfleisch, 1 Bio-Ei, 1 TL scharfer Senf, frisch gemahlener Pfeffer, 300 g al dente gekochte Rigatoni, 175 ml Sahne, 2 Bio-Eigelb, 50 g geriebener Parmesan, Salbei zum Bestreuen

1 Zwiebel und Knoblauch schälen. Chili und Paprika waschen, halbieren und entkernen. Alles klein würfeln und zusammen in heißem Olivenöl anschwitzen. Dabei mit Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Mischung mit Salz abschmecken und in eine Gratinform füllen.

2 Für die Füllung Brötchen würfeln und in Milch einweichen. Kräuter abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und mit Hackfleisch, dem gut ausgedrückten Brötchen, Ei und Senf im Mixer oder mit einem Pürierstab zu einer glatten Farce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle umfüllen. Rigatoni mit der Fleischfarce füllen und dicht auf dem Gemüse in der Gratinform verteilen.

3 Ofen auf 200 °C vorheizen. Sahne mit Eigelb und Parmesan fein mixen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Sauce gleichmäßig über die gefüllten Nudeln gießen und im heißen Ofen in etwa 40 Minuten goldbraun backen. Anschließend nach Belieben mit etwas grob gehackten Salbeiblättern bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten
+ ca. 40 Minuten Backzeit

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○