



Johann Lafer

Kochevent

Johann Lafer bei Delta Möbel
19. November 2016

KOMMEN SIE ALS KUNDE, GEHEN SIE ALS FREUND.

Delta Möbel AG, Rütistrasse 5, 9469 Haag, A13 Ausfahrt Haag, Tel. +41 (0)81 772 22 11, info@delta-moebel.ch

delta-moebel.ch  



JOHANN LAFER

REZEPT

Focaccia mit Birne, Taleggio Käse und Speckkrusteln

Hefeteig

1 Würfel Hefe
100ml Olivenöl
3El Honig
3Tl Salz
900g Mehl Typ 550
500ml lauwarmes Wasser

Belag

½ Zitrone
4 reife mittelgroße Birnen (Williams Christ)
150g geräucherter Speck am Stück
100g Taleggio Käse (norditalienischer Weichkäse aus Kuhmilch)
3 Zweige Rosmarin
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser lösen, Öl, Honig & Salz dazu. Alles verrühren und das Mehl einsieben. Mit der Küchenmaschine und einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 45 Minuten gehen lassen. Danach fleißig den Teig bearbeiten und kneten, vierteln mit einer Teigkarte und flache Fladen formen. Die Fladen auf Backbleche geben und nochmal 30 Minuten gehen lassen. In der zwischen Zeit die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die Birnenhälften in Viertel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Speck in feine Würfel schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Rosmarinnadeln abstreifen. Den Käse in grobe Würfel schneiden. Die Brotfladen mit den Birnenspalten belegen. Speck, Taleggio und Rosmarin gleichmäßig darauf verteilen. Die Focaccia mit dem restlichen Öl beträufeln, mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Im vorgeheiztem Backofen auf der unteren Schiene bei 220°C, 12 -14 Minuten goldbraun backen.



JOHANN LAFER

REZEPT

Focaccia mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Vulcanoschinken

Hefeteig

1 Würfel Hefe
100ml Olivenöl
3EL Honig
3TL Salz
900g Mehl Typ 550
500ml lauwarmes Wasser

Tomatensauce

6 Fleischtomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2EL Olivenöl
2TL braunen Zucker
50ml Gemüsebrühe
50g Tomatenmark
Salz, Pfeffer
1TL getrockneter Oregano

Belag

400g rote und gelbe Kirschtomaten
250g Büffelmozzarella (kleine 25g Kugeln)
150g Vulcano Schinken aus der Steiermark
3EL Olivenöl zum Beträufeln
frische Basilikumblätter

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser lösen, Öl, Honig & Salz dazu. Alles verrühren und das Mehl einsieben. Mit der Küchenmaschine und einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 45 Minuten gehen lassen. Danach fleißig den Teig bearbeiten und kneten, vierteln mit einer Teigkarte und flache Fladen formen. Die Fladen auf Backbleche geben und nochmal 30 Minuten gehen lassen. In der zwischen Zeit die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Zucker dazugeben und unter Rühren leicht karamellisieren. Die Brühe angießen, das Tomatenmark unterrühren und leicht anrösten. Die Tomatenwürfel und den Oregano dazugeben. Die Sauce mit einem



JOHANN LAFER

REZEPT

Deckel bei kleiner Hitze 15 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, dann abkühlen lassen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Teig mit der kalten Tomatensauce gleichmäßig bestreichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Den Mozzarella in kleine Stücke zupfen und auf der Tomatensauce verteilen. Die halbierten Kirschtomaten ebenfalls großzügig verteilen. Die Focaccia mit dem restlichen Öl beträufeln, mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Im vorgeheiztem Backofen auf der unteren Schiene bei 220°C, 12 -14 Minuten glodbraun backen. Zum Schluss die Focaccia mit dem hauchdünn geschnittenen Vulcanoschinken schön belegen, frische Basilikumblätter verteilen und das Ganze beim Essen genießen.



JOHANN LAFER

REZEPT

Kartoffel Kürbis Rösti

1 kg festkochende Kartoffeln
Salz
1 Stück Butternusskürbis
1 El Butterschmalz
2 El Butter
Pfeffer aus der Mühle

Rohe geschälte Kartoffeln und den geschälten Butternuss Kürbis mit einem Spiralschneider zu langen Fäden schneiden und alles gut vermischen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, einen Teil der Kartoffel Kürbisfäden hinein geben, andrücken und auf der Unterseite goldbraun braten. Den Rösti wenden, Butterflocken dazugeben und den Rösti bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wasabi Creme Fraîche

250g Creme Fraîche
1 Tl Wasabi - Creme aus der Tube
Spritzer Zitronensaft
Salz, Cayenne Pfeffer
Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

250g Räucherlachs schon geschnitten aus dem Kühlregal
1 Bund Rucola
Friseésalat spitzen

Anrichten:

Den Rösti mittig auf dem Teller platzieren, 1 Scheibe Räucherlachs einrollen und auf den Rösti setzen. Rucola und den Frisee Salat fein putzen, waschen mit etwas Weißweinessig abschmecken und um den Lachs herum ausdekorieren. Mit einem Espressolöffel die Wasabi Creme Fraîche dazwischen verteilen



JOHANN LAFER

REZEPT

Rieslingsabayone

4 Eier
50g Zucker
100ml Riesling
Zitronenabrieb
Saft und Abrieb von einer Orange

Eigelb, Zucker & Riesling in eine Rührschüssel geben und auf einen Topf mit kochendem Wasser geben. Mithilfe eines Schneebesens das ganze Schaumig aufschlagen, bis sich das Volumen vervielfacht. Zitronen und Orangenabrieb einrühren und mit einem Löffel den Schaum auf den Teller geben.

Geschmorte Williams Birne

500g Birnen Sorte Williams
50ml Weißwein
100ml Wasser
150g Zucker
1 Zimtstange
Mark von einer ½ Vanilleschote
5 Stück Pfefferkörner
3 Stück Sternanis
1 Orange Saft und Abrieb von der Schale
1 Zitrone Saft und Abrieb von der Schale

Die Williams Birnen schälen, vierteln und entkernen. Den Weißwein, Wasser mit dem Zucker und den Gewürzen kochen. Wenn die Masse dickflüssig ist die Birnen hälften dazugeben und mit Alufolie abgedeckt für eine ½ Stunde im Ofen bei 180°C weich schmoren. Danach kühl stellen.