



DER GROSSE LAFER

DIE KUNST DER EINFACHEN KÜCHE

*Aus dem langjährigen Erfahrungsschatz
eines leidenschaftlichen Kochs:
60 beliebte Klassiker und wie man sie genial variiert.
Alle mit Fotoanleitung Schritt für Schritt erklärt.*

Gräfe und Unzer

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 7	Mousse au chocolat 224
Lebensmittel 9	Panna cotta 230
Töpfe und Pfannen 11	Parfait 238
Messer 13	Pesto 246
Backformen 15	Pizza 254
Küchenhelfer 17	Püree 260
Küchengeräte 19	Quiche 268
Bolognese 20	Räuchern 276
Bouillon 28	Ravioli 284
Brathähnchen 34	Risotto 294
Bratkartoffeln 42	Roastbeef 300
Carpaccio 50	Rösti 308
Chutney 58	Rote Grütze 316
Crème brûlée 64	Rotkohl 322
Crêpes 72	Rouladen 330
Crostini 80	Sauerbraten 338
Curry 88	Schmarrn 346
Eiscreme 94	Schnitzel 354
Fischklöße 102	Serviettenknödel 364
Frikadellen 108	Sorbet 372
Frikassee 116	Soufflé 378
Frühlingsrollen 122	Spätzle 386
Gefülltes Gemüse 128	Steak 396
Gemüsesuppen 134	Strudel 402
Geschnetzeltes 140	Sülze 410
Gnocchi 148	Sushi 418
Gratin 158	Tafelspitz 424
Gulasch 166	Tatar 432
Hollandaise 172	Tempura 440
Kartoffelsalat 180	Tiramisu 448
Klöße 188	Vinaigrette 458
Krustenbraten 196	Zabaione 464
Lasagne 202	Johann Lafers Profi-Tipps 472
Maultaschen 210	Rezeptregister 474
Mayonnaise 218	Register nach Menüfolge 478





Kochen wie Johann Lafer, wer möchte das nicht auch gern?

Mit diesem großen Kochbuch können Sie es lernen.

Mehr als 30 Jahre Berufserfahrung teilt er darin mit Ihnen und auch in das Geheimnis seines Erfolgs weilt er Sie ein: Es ist die Kunst der einfachen Küche. Die Kunst, mit einfachen Mitteln alle zu begeistern. Familie, Freunde und Gäste.

Auf 480 Seiten präsentiert der TV- und Sternekoch mehr als 300 wunderbare Rezepte, in denen dem Leser die ganze Palette seiner Erfahrungen zugute kommt. Von Bolognese und Bratkartoffeln bis zu Tiramisu und Zabaione zeigt er Schritt für Schritt, wie 60 beliebte Klassiker perfekt gelingen und wie man sie mit etwas Gespür für das Besondere immer wieder eindrucksvoll variieren kann.

»Auflauern« wird von seinen Freunden im Kollegenkreis gern genannt, was Johann Lafer auch in diesem Buch grandios gelingt: traditionelle Gerichte, die jeder liebt, mit einfachen Mitteln in die moderne Küche zu integrieren und zum kulinarischen Erlebnis zu machen.

»Ein Leben für den guten Geschmack« lautet das Motto Johann Lafers. Mit diesem Buch können Sie es auch zu Ihrem Motto machen, liebe Leserinnen und Leser. Voraussetzung dabei – und darauf legt der Mann größten Wert – sind gute Lebensmittel, gutes Handwerkszeug und der Spaß und die Freude beim Kochen.

Wir wünschen Ihnen schöne Lafer-Abende
mit Familie, Freunden und Gästen!

Ravioli



Satt- und Glücklicher, die was in der Tasche haben.
In der gehobenen Pasta-Szene stets willkommen,
machen sie mit feinen Saucen Pikantschaft
und sorgen in Pink, Schwarz, Grün und Orange durch
buntes Aussehen für Aufsehen.



Ravioli mit Hackfleischfüllung

Für 4 Portionen: 150 g Mehl | 150 g Hartweizengrieß | 1 gestr. TL Salz
 3 Eier (Größe M) | 1 EL Öl | Mehl zum Ausrollen | 1 Eigelb zum Bestreichen
 Füllung: 3 Schalotten | 2 Knoblauchzehen | 1 rote Chilischote | 2 Zweige
 Thymian | 1 Zweig Rosmarin | 50 ml Olivenöl | 350 g Rinderhackfleisch
 2 EL Tomatenmark | Salz | Pfeffer aus der Mühle | 50 g Butter | 2 Zweige
 glatte Petersilie



1 Mehl, Grieß und Salz in einer großen Knet-schüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Öl in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen, dabei das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig mindestens 10 Minuten mit den Händen kräftig kneten (oder 5 Minuten in der Küchenmaschine).

2 Den Teig in Frisch-halbfolie wickeln und 2 Stunden im Kühl-schrank ruhen lassen. Schalotten und Knob-lauch schälen und fein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen, waschen und trocken tupfen. Schote fein würfeln. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken.

3 Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Chili, Schalotten und Knob-lauch darin andünsten. Das Hackfleisch dazu-geben und anbraten.

4 Das Tomatenmark unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse abkühlen lassen.

5 Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder einem Rollholz dünn zu langen Bahnen ausrollen.

6 Die Hälfte der Bah-nen auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und die Hackmasse in kleinen Häufchen im Abstand von 5 cm darauf verteilen.

TIPP Die Füllung ver-setzt auf der Teigbahn verteilen, damit Sie die Bahn optimal ausnutzen können.

7 Die Zwischenräume mit dem Eigelb bestrei-chen, damit die Ravioli später beim Garen nicht aufgehen.

8 Jeweils eine zweite Nudelbahn darauflegen. Die Zwischenräume andrücken, damit keine Luftblasen entstehen.

9 Die Ravioli mit Hilfe eines Teigrädchens oder Ravioli-Ausstechers aus-schneiden. Etwas fürs Auge: Benut-zen Sie gewellte Ausste-cher.

10 Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin 3–5 Minuten bei leicht siedendem Wasser offen ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle heraus-heben und in einer Pfan-ne mit zerlassener Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.

TIPP Die Ravioli porti-onweise ins Salzwasser geben, damit sie gleich-mäßig gar werden.

»Auf die inneren Werte kommt es an. Damit meine ich nicht, eine Dose öffnen und die Füllung beobachten.«

Gelber Nudelteig

Für 4 Portionen: 0,5 g Safranfäden | 150 g Mehl
150 g Hartweizengrieß | 1 gestr. TL Salz | 3 Eier (Größe M)
1 EL Öl

- 1 Die Safranfäden in 2–3 EL Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 2 Mehl, Grieß und Salz in einer großen Kneteschüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
- 3 Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Safran verquirlen. Eigelbe, Eiweiße und Öl in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen, dabei das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig mindestens 10 Minuten mit den Händen kräftig kneten (oder 5 Minuten in der Küchenmaschine).

Roter Nudelteig

Für 4 Portionen: 1 Knolle Rote Bete | 150 g Mehl
150 g Hartweizengrieß | 1 gestr. TL Salz | 3 Eier (Größe M)
1 EL Öl

- 1 Die Rote Bete waschen und grob raspeln. (Achtung, der Saft färbt stark, evtl. Gummihandschuhe benutzen). Raspel in einem Tuch kräftig auspressen und den Saft auffangen.
- 2 Mehl, Grieß und Salz in einer großen Kneteschüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
- 3 Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Rote-Bete-Saft verquirlen. Eigelbe, Eiweiße und Öl in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen, dabei das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig mindestens 10 Minuten mit den Händen kräftig kneten (oder 5 Minuten in der Küchenmaschine).

Schwarzer Nudelteig

Für 4 Portionen: 150 g Mehl | 150 g Hartweizengrieß
1 gestr. TL Salz | 3 Eier (Größe M) | 2 Päckchen Tinte vom Sepia (im Fischgeschäft oder Feinkostgeschäft) | 1 EL Öl

- 1 Mehl, Grieß und Salz in einer großen Kneteschüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
- 2 Die Eier trennen, die Eigelbe mit der Sepia-Tinte verquirlen. Eigelbe, Eiweiße und Öl in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen, dabei das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig mindestens 10 Minuten mit den Händen kräftig kneten (oder 5 Minuten in der Küchenmaschine).

Grüner Nudelteig

Für 4 Portionen: 300 g frischen Spinat | 150 g Mehl
150 g Hartweizengrieß | 1 gestr. TL Salz | 3 Eier (Größe M)
1 EL Öl

- 1 Den frischen Spinat putzen, waschen und mit 750 ml Wasser in einem Mixer sehr fein pürieren. Spinatsaft vollständig durch ein Tuch in einen Topf pressen. Auf den Herd stellen. Sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, gerinnt das Blattgrün und setzt sich als Schaum auf der Oberfläche ab. Mit einer Schaumkelle abheben und abtropfen lassen.
- 2 Mehl, Grieß und Salz in einer großen Kneteschüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
- 3 Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Spinatschaum verquirlen. Eigelbe, Eiweiße und Öl in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen, dabei das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig mindestens 10 Minuten mit den Händen kräftig kneten (oder 5 Minuten in der Küchenmaschine).





Rote-Bete-Ravioli in Walnussbutter



Muscheltortellini in Schnittlauch-Butter



Entenravioli in Orangen-Thymian-Butter

Rote-Bete-Ravioli in Walnussbutter

Für 4 Portionen: 1 Rezept roter Nudelteig (siehe Seite 288)
Mehl zum Ausrollen | 1 Eigelb zum Bestreichen
Füllung: 3 Schalotten | 2 Knoblauchzehen | 1 rote Chilischote
1 Bio-Zitrone | ¼ Bund Schnittlauch | 50 ml Olivenöl
300 g Ricotta | 2 EL Semmelbrösel | 2 Eigelbe (Größe M)
Salz | Pfeffer aus der Mühle | 50 g durchwachsener Speck
50 g Butter | 2 EL Walnussöl | 50 g Walnusskerne | 2 Zweige glatte Petersilie

- 1 Den Nudelteig zubereiten und kühl stellen.
- 2 Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen, Schote fein würfeln. Zitrone heiß abspülen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- 3 Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Chili, Schalotten und Knoblauch darin andünsten, etwas abkühlen lassen. Mit dem Ricotta, Semmelbröseln, Eigelben, Schnittlauch, Zitronensaft und -schale in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Den Nudelteig ausrollen, füllen und die Ravioli garen, wie im Grundrezept (Seite 287) beschrieben.
- 5 Den Speck klein würfeln, in Butter anbraten. Walnussöl und gehackte Walnusskerne dazugeben und die Ravioli darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie bestreuen.

Muscheltortellini in Schnittlauchbutter

Für 4 Portionen: 1 Rezept schwarzer Nudelteig (siehe Seite 288) | Mehl zum Ausrollen | 1 Eigelb zum Bestreichen
Füllung: 1 kg Miesmuscheln | 30 ml Olivenöl | 250 ml trockener Weißwein | Salz | 50 g kalte Butter | Pfeffer aus der Mühle | ½ Bund Schnittlauch | 30 g Parmesan (gehobelt)

- 1 Den Nudelteig zubereiten und kühl stellen.
- 2 Die Muscheln waschen, abtropfen lassen und, wenn nötig, putzen. Geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln in einem großen Topf im heißen Olivenöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten köcheln lassen. Geschlossene Muscheln aussortieren. Muschelfleisch aus den Schalen lösen, den Sud durch einen Kaffeefilter gießen und auffangen.
- 3 Den Nudelteig ausrollen, mit den ausgelösten Muscheln füllen wie im Grundrezept (Seite 287) beschrieben. Mit Hilfe eines Teiggrädchens Dreiecke ausschneiden, Ecken zusammenlegen und nach hinten hochschlagen. In reichlich leicht siedendem Salzwasser 3–5 Minuten offen ziehen lassen. Dann abgießen und abtropfen lassen.
- 4 Den Muschelsud in einer Pfanne aufkochen, die kalte Butter stückweise einrühren und die Sauce damit binden, salzen und pfeffern. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Tortellini und Schnittlauch in die Sauce geben und durchschwenken. Mit Parmesan hobeln bestreuen.

Entenravioli in Orangen-Thymian-Butter

Für 4 Portionen: 1 Rezept grüner Nudelteig (siehe Seite 288)
Mehl zum Ausrollen | 1 Eigelb zum Bestreichen
Füllung: 2 rote Zwiebeln | 1 rote Chilischote | 2 EL Olivenöl
1 TL Zucker | 150 ml Rotwein | Salz | Pfeffer aus der Mühle
2 Entenbrüste (à 160 g) | 1 Bio-Orange | 2 Zweige Thymian
und Thymian zum Garnieren | 50 g Butter

- 1 Den Nudelteig zubereiten und kühl stellen.
- 2 Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen, waschen und trocken tupfen. Schote fein würfeln. Chili- und Zwiebelwürfel in Olivenöl andünsten. Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Rotwein dazugießen, salzen und pfeffern. Den Sud sirupartig einkochen und abkühlen lassen.
- 3 Die Haut der Entenbrüste entfernen. Fleisch unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen, sehr fein würfeln oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Entenfleisch und eingekochte Zwiebeln mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- 4 Den Nudelteig ausrollen, füllen und die Ravioli garen, wie im Grundrezept (Seite 287) beschrieben.
- 5 Die Orange heiß abspülen und abtrocknen. Die Schale sehr dünn abschälen, in feine Streifen schneiden. Den Saft auspressen. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Orangensaft, -schale und Thymianblättchen dazugeben, sämig einkochen. Die Ravioli darin schwenken, salzen und pfeffern. Mit Thymianblättchen bestreuen.

Forellnravioli in Tomaten-Estragon-Butter

Für 4 Portionen: 1 Rezept gelber Nudelteig (siehe Seite 288)
Mehl zum Ausrollen | 1 Eigelb zum Bestreichen
Füllung: 4 frische Forellnfilets (à 100 g) | 1 Limette
2 EL Semmelbrösel | 1 EL Mascarpone | Salz | Pfeffer aus der Mühle | 4 Tomaten | 50 g Butter | 2 Zweige Estragon

- 1 Den Nudelteig zubereiten und kühl stellen.
- 2 Die Forellnfilets häuten, Gräten entfernen. Die Filets sehr fein würfeln. Limette heiß abspülen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Forelle, Limettensaft, -schale, Semmelbrösel und Mascarpone in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Den Nudelteig ausrollen, wie im Grundrezept (Seite 287) beschrieben. Mit einem Ausstecher (8 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Die Füllung daraufsetzen, die Ränder mit Eigelb bestreichen und die Teigkreise zur Hälfte zusammenklappen und die Ränder gut zusammendrücken. In reichlich leicht siedendem Salzwasser 3–5 Minuten offen ziehen lassen, abgießen und abtropfen lassen.
- 4 Die Tomaten auf der runden Seite kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, in Eiswasser abschrecken. Dann häuten, entkernen und würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Tomatenwürfel dazugeben, salzen und pfeffern. Ravioli unterschwenken und mit Estragonblättchen bestreuen.



Forellnravioli in Tomaten-Estragon-Butter

GOLDENE ZEITEN FÜR GENIESSER!

In diesem großen Buch profitieren Sie von der langjährigen Berufserfahrung und der Passion des Sternekochs Johann Lafer. Darin bereitet er mit Ihnen die beliebtesten Klassiker zu, die er mit genialem Gespür für Geschmack in über 250 wunderbaren Rezepten variiert.

Die herausragenden Fotos von Michael Wissing machen das Buch optisch zum reinen Genuss und die humorvollen Begleittexte von Helmut Klein sorgen für gute Laune beim Lesen.

Ein außergewöhnliches Lafer-Buch, das Anfänger in die Kunst des Kochens einführt und Fortgeschrittenen viel Neues bietet.

