



DIE WELT IN  
LAEFFERS  
KÜCHE

*70 internationale Klassiker und ihre kreativen Variationen.  
Mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen zum leichten Nachkochen.*

Gräfe und Unzer



# Inhaltsverzeichnis

Gewürze & Würzsaucen	10	Himmel und Erd	224
Kräuter, Hülsenfrüchte, Reis & Co.	12	Hummus	232
Fette, Öle & Spezialitäten aus aller Welt	14	Irish Stew	238
Töpfe, Pfannen, Formen & Küchenhelfer	16	Japanische Nudelsuppe	244
Nützliche Spezial-Utensilien	18	Kimchi	250
Gemüsefond	20	Kohlrouladen	256
Geflügelfond	21	Kokosklebreis mit Mango	264
Rinderfond	22	Königsberger Klopse	270
Fischfond	23	Kreolisches Fischragout	276
American Chickenwings & Spareribs	26	Lammpilaw	282
Baklava	34	Leipziger Allerlei	288
Blinis	40	Marillenknödel	294
Bœuf Bourguignon	48	Martinsgans	300
Bollito misto	54	Minestrone	306
Borschtsch	60	Moussaka	312
Bouillabaisse	66	Nasi Goreng	318
Burritos	72	Ossobuco	324
Cassata Siciliana	78	Pad Thai	330
Caesar Salad	84	Paella	336
Cevapcici mit Djuvec-Reis	90	Peking-Ente	344
Ceviche	96	Piroggen	350
Chili con carne	102	Ratatouille	356
Clafoutis	108	Rinderfilet Wellington	362
Clam Chowder	116	Salade Niçoise	370
Clear Oxtailsoup	122	Saltimbocca	376
Coq au vin	128	Salzburger Nockerl	384
Crema catalana	134	Satéspieße mit Erdnusssauce	390
Dimsum	142	Schweinefleisch süßsauer	398
Elsässer Sauerkraut	150	Stifado	404
Ente à l'orange	156	Szegediner Gulasch	410
Falafel	162	Tabouleh	416
Feuertopf	168	Tajine mit Hähnchen	422
Filetspitzen Stroganoff	174	Tandoori-Chicken	428
Fish and Chips	180	Tom yam gung	434
Frankfurter Grüne Sauce	186	Tortilla mit Chorizo	440
Gazpacho	192	Trifle	446
Gedämpfter Fisch mit Ingwer	198	Vietnamesische Reiseröllchen	454
Graved Lachs	204	Vindalho	460
Guacamole	210	Vitello Tonnato	466
Hamburger	216	Johann Lafers Profi-Tipps	472
		Rezeptregister	474
		Impressum	480

# Borschtsch



In Anbetracht dieser köstlichen russischen Suppe erinnere ich mich sehr gerne an meine Zeit bei Eckart Witzigmann zurück: Wann immer Borschtsch auf der Speisekarte stand, habe ich insgeheim gehofft, dass die Gäste zurückhaltend sind und für uns in der Küche noch ein Teller übrig bleibt. Wer etwas Schärfe vermisst, erzielt mit einem Klecks Meerrettich obenauf den gewünschten Effekt.



# Dimsum



Gedämpfte oder frittierte Teigläschen als Appetithäppchen zum Tee – ein hingebungsvoller Brauch der Chinesen, der mir außerordentlich gut gefällt. Stilecht – nach kantonesischem Vorbild – werden sie im kleinen Bambuskörbchen zubereitet und auch serviert: süß, salzig oder pikant, gehaltvoll oder schlicht, mit allem nur Erdenklichen lecker gefüllt ...



# Dimsum

Für 4 Portionen:

Füllung: 1 Knoblauchzehe | 20 g frischer Ingwer | 1 rote Chilischote | 3–4 Frühlingszwiebeln  
12 Riesengarnelen | 250 g Schweinehackfleisch | 1 Ei | 1 TL Speisestärke | 1–2 TL dunkles Sesamöl  
1–2 TL Reiswein | 2 TL Sojasauce | 1 Prise Salz | 1 TL brauner Rohrzucker

Teig: 150 g Weizenstärke | 30 g Tapiokastärke (ersatzweise Weizenstärke) | ½ TL Salz  
2 EL ungeröstetes Erdnussöl

Außerdem: Weizenstärke zum Arbeiten | 1 runder Ausstecher (ca. 8 cm Ø) | Bambuskorb (Asienladen)



**1** Alle Zutaten abwiegen, abmessen und bereitstellen.



**2** Knoblauch und Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.



**3** Inzwischen die Riesengarnelen kalt abbrausen. Den Kopf durch Drehen abtrennen und die Schwänze schälen. Die Garnelenschwänze am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen.



**4** Die Riesengarnelen im Blitzhacker oder Mixer kurz pürieren. Dann Chili, Ingwer und Knoblauch dazugeben.



**9** Für den Teig 250 ml Wasser aufkochen. Weizen- und Tapiokastärke in eine Schüssel sieben. Salz, Erdnussöl und kochendes Wasser dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem elastischen Teig verkneten.



**10** Den Teig auf einer mit Stärke bestreuten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten.



**11** Den Teig auf einer mit Stärke bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Aus dem Teig mit einem Ausstecher Kreise mit etwa 8 cm Durchmesser ausstechen.



**12** Etwa 2 TL von der Füllung jeweils in die Mitte der Teigkreise setzen. Die Teigkreise zu Halbmonden zusammenklappen.

*»Dämpfen ist typisch asiatisch. Entweder nehmen Sie dafür wie beschrieben ein Bambuskörbchen oder einen Schmortopf mit Dämpfeinsatz. Auch in einem Kochtopf mit einem Universaldämpfeinsatz lassen sich Dimsum und Co. prima garen.«*



**5** Hackfleisch, Ei, Speisestärke, Sesamöl und Reiswein hinzufügen.



**6** Alles im Blitzhacker oder Mixer zu einer glatten und feinen Masse verarbeiten.



**7** Die Masse in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebeln hinzufügen und untermischen. Die Masse mit Sojasauce, Salz und Zucker kräftig würzen.



**8** Alle Zutaten für den Teig abwiegen, abmessen und bereitstellen.



**13** Den Rand von einer Seite aus zieharmonikaartig zusammendrücken.



**14** Dabei die gefalteten Ränder fest andrücken.



**15** Die Dimsum nebeneinander in einen Dämpfeinsatz aus Bambus legen und den Deckel auflegen. In einem Wok ausreichend Wasser aufkochen.



**16** Den Dämpfkorb in den Wok setzen. Die Dimsum zugedeckt 6–8 Minuten dämpfen. Die Dimsum auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passt ein süß-scharfer Dip (siehe Seite 148).

# Satéspieße mit Erdnusssauce



Exotisch-pikant eingelegt, Stückchen für Stückchen von Hand aufgespießt und über dem offenen Feuer gegrillt, sind diese leckeren Spießchen in asiatischen Ländern eine feste Größe. Ob Hühnchen, Lamm oder Schweinefleisch, die Zutaten und Zubereitung sind sehr unterschiedlich, aber in einem Punkt ist man sich einig – und dem schließe ich mich begeistert an: Es darf mit den Fingern gegessen werden!



# Tom yam gung



Ich bin geneigt zu sagen: die thailändische Suppe schlechthin! Ausdrücklich schärfe- und säurebetont, von einem ganzen Kanon an Zitrusaromen bestimmt und entsprechend nachhallend. Der Name nimmt jeweils auf die gewählte Fleischeinlage Bezug: »gung« steht beispielsweise für Garnelen, »gai« für Hühnchen und »pla« für Fisch.



# DIE WELT ZU GAST IN LAFERS KÜCHE!

In diesem Buch verrät Ihnen der leidenschaftliche Sternekoch Johann Lafer seine Lieblingsrezepte aus den unterschiedlichsten Ländern der Erde. In vielen Schritten präsentiert er die Zubereitung seiner internationalen Klassiker und zeigt Ihnen, wie sie zeitgemäß und innovativ in über 200 Rezepten variiert werden können.

Die opulenten Bilder von Michael Wissing lassen dieses Buch auch optisch zum reinen Hochgenuss werden.

Noch mehr Lafer – die perfekte Ergänzung der bereits erschienenen Bestseller  
»DER GROSSE LAFER – Die Kunst der einfachen Küche«  
und »DER GROSSE LAFER – Backen«.

