



DER GROSSE LAFFER

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 weiht 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.

»Auflafern« 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-haltefolie 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 Bahnen auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und die Hackmasse in kleinen Häufchen im Abstand von 5 cm darauf verteilen.

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

7 Die Zwischenräume mit dem Eigelb bestreichen, 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 ausschneiden. Etwas fürs Auge: Benutzen Sie gewellte Ausstecher.

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

TIPP Die Ravioli portionsweise ins Salzwasser geben, damit sie gleichmäßig 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 Knetschüssel 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 Knetschüssel 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 Knetschüssel 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 Knetschüssel 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).



Ravioli



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 Teigrädchens 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 abrausen, 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.

Forellenravioli in Tomaten-Estragon-Butter

Für 4 Portionen: 1 Rezept gelber Nudelteig (siehe Seite 288)
Mehl zum Ausrollen | 1 Eigelb zum Bestreichen
Füllung: 4 frische Forellenfilets (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 Forellenfilets 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.



Forellenravioli 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.