

JOHANN

# LAFER

**NEU!**

Nur **5,–** €

Das Journal für den guten Geschmack

INTERVIEW

Johann Lafer  
trifft den Bundes-  
präsidenten

KOCHKUNST GANZ EINFACH

40 Rezepte  
für die  
Festsaison

URUGUAY

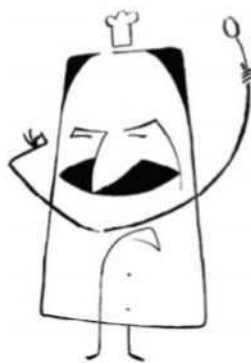
Eine Reise  
zum besten Steak

FERMENTIEREN

Einmachen  
de luxe

„Lasst uns  
Feste feiern“

Genießen mit den Klassikern – einfach zubereitet und genial  
variiert von Ente à l'orange bis Reh im Strudelmantel und mehr



## Willkommen

in meiner Welt, liebe Leserinnen und Leser!  
Die Zeit der Feste ist angebrochen. Wir bereiten uns vor auf frohe Stunden mit den Menschen, die uns die nächsten sind.

Ich empfinde das Zusammensein mit meiner Familie und meinen Freunden immer wie eine Auszeit. Ein Zeitfenster, das ich nach meinem eigenen Geschmack so ausfüllen und gestalten kann, wie es den anderen eine Freude ist. Das ähnelt dem Glücksgefühl beim Schenken. Glück entsteht auf beiden Seiten – umso mehr, je persönlicher und umsichtiger das Geschenk erdacht wurde. Wie Sie diesen festlichen Momenten des Lebens einen kultivierten kulinarischen Rahmen geben können, ist das Thema dieses Journals. Lassen Sie sich inspirieren. Feiern Sie mit mir und meinen Lieben einige der schönsten Tage im Jahr.

Viel Freude und Genuss bei der Lektüre wünscht Ihnen Ihr



### HEFT VERPASST?

Das JOHANN LAFER Journal für den guten Geschmack ist bestellbar unter Tel. + 49(0)40/21 0313 71, per E-Mail unter [leserservice-jalag@dpv.de](mailto:leserservice-jalag@dpv.de) oder online unter [lafer-journal.de](http://lafer-journal.de)

Das JOHANN LAFER Journal erscheint viermal im Jahr. Wenn Sie es regelmäßig erhalten möchten, finden Sie alle weiteren Informationen zum Abonnement auf Seite 167.

**PS:** Besonders freue ich mich über die Bilder meiner Tochter Jennifer! Sie hat uns wirklich überraschende kulinarische Reiseimpressionen aus Japan mitgebracht – zu sehen auf Seite 84.



## Genusswelt

### REISE

- 36 Festschmaus in Tel Aviv**  
Eine Einladung zum jüdischen Neujahrsfest nach Tel Aviv von *Neni*-Chefin Haya Molcho
- 40 Reisetipps Tel Aviv**  
Vom Indoor-Markt bis zum Falafel-Restaurant
- 42 Kochen wie eine Sultanin**  
Neue türkische Küche bei *Osman's Töchtern* im Prenzlauer Berg
- 45 Reisetipps Berlin**  
Feinkost-Empfehlungen für den Prenzlauer Berg
- 84 Kulinarisches Reisetagebuch**  
Jennifer Lafer entdeckt Tokio und Kyoto – mit dem Smartphone
- 140 Erlebnis Uruguay**  
Johann Lafer reist zu den berühmtesten Rinderzüchtern Südamerikas

### KÜCHE

- 86 Sterneköche**  
Johann Lafer sucht Talente auf der INTERNORGA
- 114 Fermentieren**  
Einmachen wie ein Profi
- 128 Kochen in Perfektion**  
Johann Lafer kocht mit Dunstabzügen von BORA

### FESTE

- 18 Festmoment**  
Johann Lafers „Karpfenkrimi“
- 22 Feine Festrezepte**  
Festmenüs für Freunde und Familie mit erlesenem Geflügel und Fisch
- 58 Warenkunde**  
Kulinarische Schätze für die kalte Jahreszeit
- 90 Weihnachtsgebäck**  
Wie zwei Sterneköche und ein Top-Bäcker die besten Lebkuchen der Welt kreierten
- 96 Warenkunde Lebkuchen**  
Alles über die besondere aromatische Süßspeise
- 146 Kaviar**  
Die große Rogen-Show: hinter den Kulissen eines Kaviar-Hauses

### NATUR

- 16 Augenblick**  
Auf der Reiteralm
- 132 Winterzauber in den Bergen**  
Wie Gebirge glücklich machen

### WEIN

- 104 Traumhafte Schaumweine**  
Zu welchen Speisen die edlen Getränke wirklich passen

## Kulinarik und Kultur

- 48 Für jedes Budget**  
Inspirierende Geschenkideen
- 150 Neue Restaurantkonzepte**  
Von Karlheinz Hausers *Poké You* zu Cihan Anadologlus Bar *Circle*
- 152 Hören, Lesen oder Sehen**  
Sinnliches für die Freizeit

## Tisch und Tafel

- 122 Willkommensgruß für Gäste**  
Neue Deko-Ideen rund um Tischkarten und mehr – vorgestellt von Silvia Lafer





58

## Pfeffer und Salz

- 06 Rezeptregister
- 08 Making-of  
Auf dem Weg zum  
perfekten Titel
- 10 Who is who
- 12 Impressum
- 14 Unterwegs  
Weit gereiste Souvenirs  
von kurios bis praktisch
- 170 Service/Vorschau

## Nach Tisch

- 162 Gourmeträtsel  
Mitmachen und  
exklusive  
Preise  
gewinnen!
- 166 Der Schnaps  
zum Schluss  
Die Himbeere aus Johann  
Ziesers Edelbrennerei
- 168 Ein Bild und seine  
Geschichte  
Der Johann-Lafer-  
Marsch



UNSERE TITELTHEMEN HABEN WIR  
FARBlich GEKENNZEICHNET.

## Kolumnen

64



- 64 Wenn Tanten kochen  
Verena Lugert über Festtagsessen  
ihrer Kindheit

- 148 Leute! Lernt! Kochen!  
Johann Lafer spricht Klartext

## Lafer und Freunde

- 52 Bundespräsident Frank-Walter  
Steinmeier ganz persönlich  
Johann Lafer zu Gast auf Schloss Bellveue

- 156 Im Gespräch  
Johann Lafer auf der Hamburger Nacht der  
Medien und der Frankfurter Buchmesse

- 164 Der Herr der Destillate  
Johann Ziesers Edelbrände gibt es nur für  
Stammkunden, schade!





# Alle Rezepte in dieser Ausgabe

## REZEPTE ZUM FESTE

- 21 Ente à l'orange
- 24 Zitronengras-Süppchen mit Kalbsbries
- 26 Entenbrust mit Orangenchicorée
- 28 Pochierte Birne mit Zimtblüte
- 30 Rote-Bete-Essenz mit Szechuanpfeffer
- 32 Wolfsbarsch in Grüntee-Salz-Kruste
- 34 Cheesecake mit Estragonsauce und Passionsfrucht

## GENUSSWELT REISE

- 40 Neujahrs-Bratäpfel mit Mandelcremefüllung
- 46 Lammhaxe mit Weißkohl und Safranreis
- 142 Rumpsteak
- 144 Roastbeef
- 145 Rindertatar mit Kapern Nonpareilles

## SAISONAL

- 66 Steckrübencreme mit knusprigen Käseröllchen
- 68 Canapés mit Entenlebercreme und Sellerie-Trüffel-Salat
- 69 Gebackene Wachtelkeulchen mit Quitten-Zwiebel-Chutney
- 70 Grün-weißer Cappuccino von der Petersilienwurzel
- 71 Lachstatar mit Crème fraîche auf Schwarzwurzelrösti
- 72 Geräucherte Entenbrust auf lauwarmem Salat von Rotkohl, Walnuss und Cranberrys mit Apfelcreme
- 73 Kalbsbries mit Selleriepüree, Trüffel und gebratenen Kartoffeln
- 74 Reh im Strudelmantel auf rahmigem Kohlrabigemüse und Preiselbeersoße
- 75 Kürbis-Orangen-Pastasotto mit gebratener Entenbrust
- 76 Gebackene Fasanenbrust mit Trüffel-Lauch-Linguine
- 77 Maronengnocchi mit Rosenkohl und scharfen Wildschweinbällchen

98



### DREI SCHWIERIGKEITSGRADE

Ob Anfänger oder Könner – für jeden gibt es das richtige Rezept. Achten Sie auf diese Symbole:

LEICHT



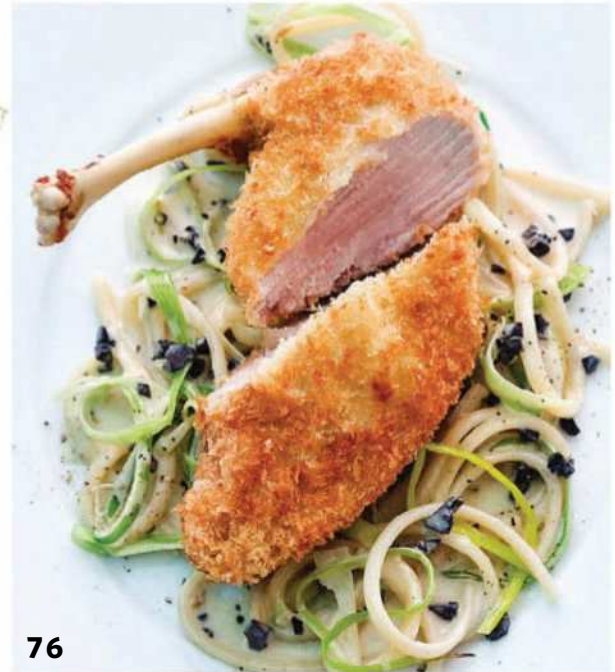
MITTEL



ANSPRUCHSVOLL



76



- 78 Gebratene Lachsforelle auf Kartoffelpüree mit Schnittlauchsoße und Meerrettich
- 79 Zander auf Rahmwirsing mit Rotweinbutter
- 80 Schokoladen-Gewürz-Soufflé
- 81 Gebackene Apfelknödel mit Cranberry-Gewürz-Ragout
- 82 Gebrannter Orangen-Gewürz-Joghurt
- 83 Zimtsterne

## LEBKUCHEN

- 98 Klassische Elisenlebkuchen
- 100 Schnelle Schokoladenlebkuchen mit Mandelblättchen
- 102 Lebkuchencreme mit marinierten Rumfrüchten
- 103 Lebkucheneis mit Nougat und Honigfrüchten

## RUND UM SCHAUMWEINE

- 106 Kartoffelschnee mit Kaviar und Crème fraîche
- 108 Kalte Melonensuppe mit knusprigen Taschenkrebsbällchen und Mangalitza-Schinken
- 110 Millefeuille von Apfel, Forelle und Roter Bete
- 112 Peking-Ente
- 107 Wurstsalat mit Radieschenblätter-Pesto

## FERMENTIEREN

- 118 Radieschen
- 120 Senfkörner
- 120 Gurkenperlen



REZEPTE AUS URUGUAY

# Von Rindern, Gauchos und den besten Steaks



**HOHER BESUCH**

*Johann Lafer zu Besuch in Uruguay. Er war begeistert von den Haltungsbedingungen der Rinder wie dieser Hereford-Herde im Freiland.*



**RAUM UND ZEIT**  
*Freilandhaltung,  
 umsichtige Aufzucht  
 und natürliches  
 Futter verbessern  
 die Lebensqualität  
 der Rinder – und  
 damit das Fleisch.*

Die Uruguayer sind verrückt nach Rindfleisch. Sie produzieren es in einer Qualität, die weltweit ihresgleichen sucht. Und das liegt nicht nur an der nationalen Begeisterung für „Asado“.

Fotos: INAC Text: SABINE ROMEIS

Das ist spanisch und bedeutet „Ge-grilltes“. Wie überall in Südamerika gehört „Asado“ auch in Uruguay zu den Nationalgerichten und wird am Wochenende als Festmahlzeit in geselliger Runde zelebriert. Es kommen verschiedene Fleischsorten und Innereien, meist vom Rind, auf einen Holzkohle- oder Holzgrill. In den Lokalen der Markthalle in Montevideo etwa sitzen die Gäste an langen Theken rund um eine gigantische Grillanlage. Das Holz für den Nachschub der Glut brennt lichterloh, daneben brutzeln auf einem Rondell als „Garvorstufe“ die Fleischstücke. Mit dem finalen Hitzeschub über der glühenden Asche macht der „Asador“ das Grillgut von Rind und Schwein servierfertig.

Stolze 60 Kilogramm Rindfleisch konsumiert der Durchschnitts-Uruguayer pro Jahr – am liebsten so frisch geschlachtet wie möglich und vom Grill. Nass oder trocken gereiftes Fleisch kommt den „Urus“ nicht

auf den Tisch. „Außerdem sind für uns die natürliche Aufzucht und Fütterung der Tiere wichtig“, sagt Silvana Bonsignore vom Nationalen Fleischinstitut INAC (Instituto Nacional de Carnes) und betont: „Der Einsatz von Hormonen und Antibiotika sowie aller Arten von Stoffen zur Leistungsförderung (AML) ist per Gesetz verboten.“

**„Außerdem sind für uns die natürliche Aufzucht und Fütterung der Tiere wichtig.“**

SILVANA BONSIGNORE

Der kleinste spanischsprachige Staat in Südamerika bietet ideale Voraussetzungen für die naturbelassene Produktion von hochwertigem Rindfleisch. Uruguay ist etwa halb so groß wie Deutschland und das einzige Land Lateinamerikas, das sich komplett außerhalb der Tropen befindet. Es besteht größtenteils aus bestem Gras- und Weideland. Kein Wunder also, dass sich die Wirtschaft Uruguays maßgeblich auf die Landwirtschaft, insbesondere die Viehzucht, stützt.

In Uruguay kommen auf rund 3,4 Millionen Einwohner mehr als zwölf Millionen Rinder. Die Tiere wachsen in der weitläufigen Pampa unter extensiver Bewirtschaftung in Freilandhaltung heran und ernähren sich ausschließlich von Gras, in den Wintermonaten wird bei Bedarf Heu und Silage zugefüttert. Nur ein kleinerer Teil des Rindfleischs wird bislang in Endmast erzeugt.

Für die Rinderzüchter in Uruguay ist der Laptop heute genauso wichtig wie das Pferd. Uruguay ist das einzige Land auf der Welt mit einem computergesteuerten System der Rückverfolgbarkeit – die Verbraucher im In- und Ausland erfahren auf Wunsch via QR-Code ganz genau, woher ihr Rindfleisch kommt und wie das Tier aufgewachsen ist. Bereits kurz nach der Geburt erhalten die Kälber zwei Kunststoffchips ans linke und rechte Ohr. Diese enthalten alle Informationen über das Tier. Die Regierung hat in dieses System über 70 Millionen US-Dollar investiert, um den Ruf des Landes als weltweit führender Produzent von Qualitätsrindfleisch zu festigen.

13 Millionen Hektar grüne, unbelastete Weideflächen gibt es im Land. Auf der Estancia La Sierra de los Caracoles beispielsweise kümmert sich Rinderzüchter Dr. Mauricio Rodríguez mit seinen vier Gauchos um rund 2000 Rinder der Rassen Black Angus und Hereford. Auch bei Johann Lafers Besuch gaben die Tiere eine prächtige Fotokulisse. Fasziniert blickte der Spitzenkoch auf die sich in Bewegung setzende Hereford-Herde: „Weil die Rinder hier in Uruguay ganzjährig auf der Weide sind und viel Auslauf haben, erhält das Fleisch ein kräftiges Aroma und einen sehr intensiven Geschmack. Es ist eine unglaubliche Erfahrung, diese naturbelassene Aufzucht hautnah zu erleben.“ ♦





# Rumpsteak

## FÜR 4 PORTIONEN:

1 TL schwarze  
Pfeffermischung,  
3 Knoblauchzehen,  
4 Rumpsteaks (à 220 g),  
2 Zweige Thymian,  
2 Zweige Rosmarin,  
30 ml Olivenöl,  
40 g Butter,  
Fleur de Sel

**Außerdem:**  
1 großer Gefrierbeutel

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
mindestens  
2 Stunden 45 Minuten

**SCHWIERIGKEIT**  
● ○ ○

**1** Die Pfeffermischung in einem Mörser grob zerstoßen. Die Knoblauchzehen mit einer schweren Messerklinge flach drücken.

**2** Die Rumpsteaks auf beiden Seiten in den Pfeffer drücken und mit den Kräuterzweigen, Knoblauchzehen und Olivenöl in einen Gefrierbeutel geben. Die Aromen leicht in das Fleisch einmassieren. Den Beutel verschließen und die Rumpsteaks im Kühlschrank mindestens 2 Stunden marinieren.

**3** Das Fleisch aus dem Gefrierbeutel nehmen, Kräuterzweige und Knoblauchzehen entfernen und beiseitelegen. Rumpsteaks 30 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen. Den Backofen auf 120 °C vorheizen (Umluft 100 °C).

**4** Eine große Pfanne (Ø 28 cm) erhitzen, das Fleisch in die heiße Pfanne legen. Kräuter und Knoblauch wieder dazugeben. Die Steaks 2-3 Minuten auf der ersten Seite anbraten. Das Fleisch wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls 2-3 Minuten braten. Butter dazugeben und das Fleisch damit beträufeln. Die Pfanne vom Herd nehmen.

**5** Das Fleisch mit Kräutern, Knoblauch und Butter auf ein mit Backpapier oder Alufolie ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten medium garen. Die Rumpsteaks 2 Minuten ruhen lassen und vor dem Servieren mit Salz würzen.



Teubner:  
**Das große Buch  
vom Fleisch**  
360 Seiten, Gräfer und Unzer Verlag,  
ISBN 9783833857782, 79,90 Euro

## GAR NICHT SO EINDEUTIG

Bleu, medium oder well done – beim Gargrad gehen Meinungen und Geschmäcker weit auseinander.

### BLEU

kurz angebraten, dunkelrot und sehr saftig

### ENGLISH

blutig im Inneren und noch fast roh, für Kenner

### MEDIUM RARE

auf den Punkt gegrillt, gut gebräunt von außen und schön saftig im Inneren

### MEDIUM

roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste – die beliebteste Garstufe

### MEDIUM WELL

fast durchgebraten und kräftig im Biss

### WELL DONE

komplett durchgebratenes Steak, komplett braune Farbe im Inneren



**FÜR 4 PORTIONEN:**

1 kg Roastbeef,  
3 Zweige Thymian,  
2 Zweige Rosmarin,  
5 Knoblauchzehen,  
1 TL schwarze  
Pfefferkörner,  
50 ml Olivenöl,  
Salz,  
50 g Butterschmalz,  
Fleur de Sel

**Außerdem:**

1 Gefrierbeutel,  
Alufolie,  
Fleischthermometer

**ZUBEREITUNGSZEIT**

mindestens  
3 Stunden 30 Minuten

**SCHWIERIGKEIT**



# Roastbeef

**1** Das Roastbeef von allen Sehnen befreien. Ein Drittel der dicken Fettschicht entfernen. Das verbliebene Fett rautenförmig einschneiden, dabei nicht in das Fleisch schneiden.

**2** Thymian und Rosmarin abbrausen und gut trocken schütteln. Die Blätter bzw. Nadeln abzupfen und grob hacken. Die Knoblauchzehen ungeschält halbieren. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen.

**3** Das Fleisch mit den Kräutern, Knoblauch, Pfeffer und Olivenöl in einen Gefrierbeutel geben. Fest verschließen und mindestens 2 Stunden an einem kühlen Ort marinieren.

**4** Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und die Marinade beiseitestellen. Das Roastbeef rundherum mit Salz würzen.

**5** Das Butterschmalz in einer entsprechend großen, gusseisernen Pfanne oder in einem Bräter erhitzen. Das Roastbeef darin von allen Seiten goldbraun und knusprig anbraten (das dauert pro Seite 2-3 Minuten).

**6** Den Backofen auf 100 °C vorheizen (Umluft 80 °C). Ein Backblech mit zwei Lagen Alufolie auslegen. Das Fleisch darauflegen und mit der Marinade und den Kräutern bedecken. Das Fleischthermometer hineinstecken. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 1-1½ Stunden garen.

**7** Bei einer Kerntemperatur von 54-56 °C ist das Roastbeef medium gebraten. Nach der Garzeit das Roastbeef weitere 10 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft sich gleichmäßig verteilt. Zum Servieren das Roastbeef quer zur Faser in Scheiben schneiden und mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

# Rindertatar mit Kapern Nonpareilles



**1** Rinderfilet mit einem großen scharfen Messer in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in eine gekühlte Schüssel geben, mit Zucker, ½ TL Salz und Paprikapulver würzen. Mit einem Kochlöffel oder mit den Händen alles gut vermischen.

**2** Das Fleisch mit Frischhaltefolie abdecken, im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen.

**3** Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter fein hacken. Das Rinderfilet mit einem großen, scharfen Küchenmesser fein hacken.

**4** Schalotten schälen, fein würfeln, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

#### FÜR 4 PORTIONEN:

700 g Rinderfilet  
(ohne Sehnen),  
1 TL Zucker, Salz,  
½ TL edelsüßes  
Paprikapulver,  
4 Sardellenfilets,  
2 EL kleine Kapern  
(Nonpareilles),  
8 Cornichons,  
½ Bund glatte Petersilie,  
3 Schalotten,  
1 EL Dijon-Senf,  
6 Bio-Eier (sehr frisch),  
weißer Pfeffer aus der Mühle

**5** Das fein gehackte Fleisch in die Schüssel zurückgeben, mit Senf, 2 Eigelben, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons und Petersilie mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**6** Einen Metallring mit einem Durchmesser von etwa 10 cm innen leicht einölen, je ein Viertel des Tatars hineingeben, glatt streichen und den Ring abziehen. So fortfahren, bis vier gleich große Tatarküchlein entstanden sind. In die Oberfläche des Tatars eine kleine Vertiefung hineindrücken. 4 Eier trennen und je 1 Eigelb in jede Vertiefung geben.

#### ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

#### SCHWIERIGKEIT

