



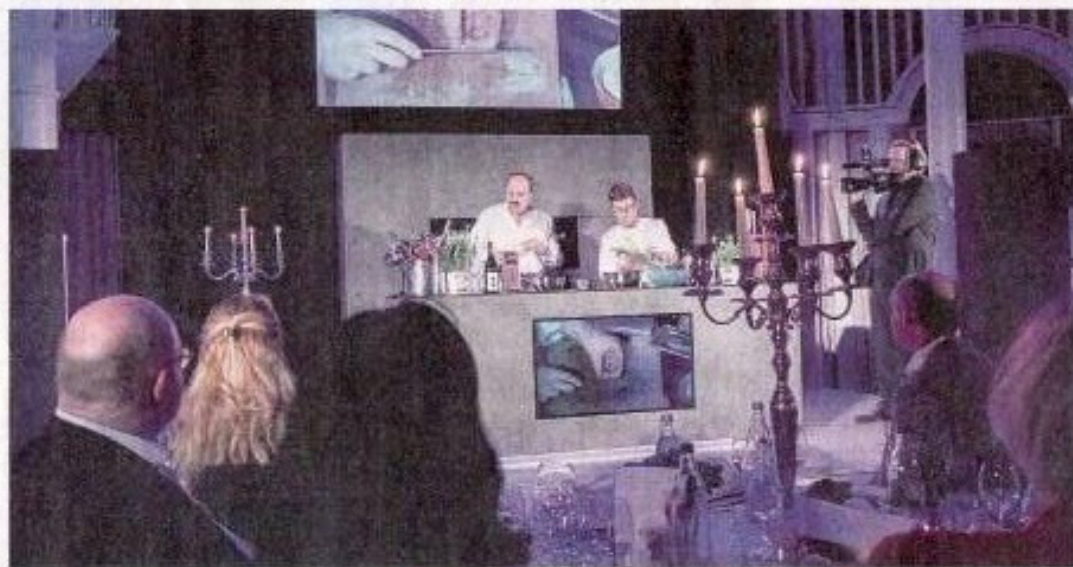
Hausmannskost statt Gourmetküche

Premiere auf dem Petersberg: Star-Koch Johann Lafer präsentiert neue Kochshow

VON MARIE ORPHAL

Königswinter. Sauce hollandaise schmeckt ganz besonders köstlich auf Krawatte. Man nehme ein Schlückchen Weißwein, ein paar Schalotten, ein Päckchen Butter und Eier, verquirle das Ganze mit dem Schneebesen und lasse es auf Stufe acht köcheln – am besten mit einem Schlips zwischen Topf und Herd. Darunter sollte man ein Stück Küchenpapier legen. „Das ist wichtig, damit die Hitze sich gleichmäßig verteilt“, erklärt Starkoch Johann Lafer. Und: „Wenn Sie einen ordentlichen Herd haben, können Sie auf ein Bügeleisen getrost verzichten.“

Es regnet Beifall, als die Soße auf dem Schlips eines Gastes brutzelt. Wenig später kommt das Publikum im Steigenberger Grandhotel auf dem Petersberg selbst in den Genuss der gepriesenen Sauce hollandaise à la cravate: Angereichert mit Wasabi, wandert die Soße auf die Teller der 110 Gäste. Dazu kredenzt Lafer Lachstartar mit Avocado-Würfeln, garniert mit einem Onsen-Ei. Es ist die Vorspeise eines ganz besonderen Dinners: „Lafer live genießen“ heißt das neue Format von „World of Dinner“, das am Wochenende seine Premiere auf dem Petersberg feierte. Während bei herkömmlichen Kochshows nur erlesene Gäste und Juroren die Kreationen der Star-Köche probieren dürfen und allen anderen das Wasser im



Lafer servierte den 110 Gästen im Steigenberger Grandhotel auf dem Petersberg ein Vier-Gänge-Menü und gab diverse Anekdoten zum Besten. Foto: Meike Böschmeyer

Mund zusammenläuft, muss hier niemand hungrig nach Hause gehen.

Vor den Augen der Zuschauer zaubert Johann Lafer ein Vier-Gänge-Menü. Gleichzeitig wirbelt seine Crew aus Spitzenkö-

chen in der Küche – und sorgt dafür, dass die kulinarischen Kreationen mitsamt korrespondierender Weine auf der Tafel im Festsaal landen.

Sein Menü garniert der Maestro immer wieder mit witzigen

Teures Vergnügen

Am Freitag und Samstag ließ sich Johann Lafer bei der Deutschlandpremiere von „Lafer live genießen“ auf dem Petersberg in die Töpfe schauen. Die Karten kosteten je nach Tischpreiskategorie zwischen 159 und 199 Euro, für 249 Euro

gab es ein Meet & Greet mit dem Starkoch sowie ein signiertes Kochbuch. Am 7. und 8. Juni findet das Showdinner in der Wolkenburg in Köln statt. Mehr Infos unter www.worldofdinner.de/johann-lafer-live-geniesen. (mo)

Anekdoten. Während der zweite Gang, ein Spinat-Risotto mit confiertem Heilbutt und Blumenkohl-Cous-Cous, auf dem Herd vor sich hinköchelt, erinnert er sich an einen seiner pingeligsten Gäste, den arabischen Hauptaktionär von Daimler und Benz. Erst habe er zum Trinken Buttermilch geordert, dann sei ihm die Gemüsesuppe nicht kalt genug und das Fleisch zu wenig durchgebraten gewesen. „Ich hoffe, Sie sind nicht so streng mit mir“, sagt Lafer.

Dazu haben die Feinschmecker auf dem Petersberg keinen Grund. Als Hauptgang servieren der 61-jährige und sein Assistentkoch Rinderfilet mit Pfeffer-

kruste – eine Stunde dampfgart, danach kurz in der Pfanne angebraten und anschließend im Ofen gebräunt. Dazu ein besonders cremiges Kartoffelpüree mit Trüffeln. „Das Geheimnis ist das Verhältnis zwischen Kartoffeln und Butter“, verrät der Meister. Das ist nämlich 1:1. Zwar nicht gerade Diätkost, aber dafür unglaublich lecker.

Danach gibt's das Rezept für Gang Nummer vier, das Dessert: „Sie brauchen eine Klarsichtfolie und ein Abflussrohr vom Klempner“, erklärt Lafer. „Metall oder Plastik, ganz egal.“ Die Folie wird mit Schokolade bespritzt, in das Rohr gerollt und mit einer Creme aus Passionsfrucht, Gelatine und weißer Schokolade gefüllt. Dann kommt das Ganze in den Kühlschrank. Und voilà, fertig ist das Passionsfrucht-Schokotörtchen 2.0 à la Lafer.

Der Österreicher setzt beim Kochen vor allem auf Regionalität: „Wir denken zu wenig nach, was wir kaufen und woher es kommt“, meint Lafer. Und: „Die Kunst des Kochens liegt in der Einfachheit.“ Anfang des Jahres machte er sein Sternerestaurant Val d'Or dicht, in seinem neuen Restaurant setzt Lafer auf hochwertige Hausmannskost. Und auch die Speisen beim Gourmet-Dinner auf dem Petersberg sind kein Hexenwerk und können mit ein bisschen Geschick Zuhause nachgekocht werden. Je nach Gusto auch mit Krawatte...