

Östermenü vom 09.04.2014

Menü

Lauwarmer Ratatouillesalat
mit Lammfilet und Parmesanchip

Bärlauchcremesuppe mit Garnele

Kalbshüfte an Pilzrahmsauce
mit Kartoffelpüree und Lauchmedaillons

Tart-tatin
mit Vanilleeis

Lauwarmer Ratatouillesalat mit Lammfilet und Parmesanchip (Rezepturen für 4 Personen)

Lammfilet	4 Stk.
Rosmarin	1 Zweig
Parmesan	80 g
Paprika rot/gelb + Zucchini grün	300 g gesamt
Tomaten concasse	1 Tomate
Zwiebel	½ Stk.
Knoblauch	½ Zehe
Oliven schwarz	10 Stk.
Olivenöl	
Balsamico dunkel	

Zubereitung:

Parmesan fein reiben, als Streifen auf Backpapier streuen, in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen und im heißen Zustand über eine Flasche legen.

Das Gemüse in kleine Würfelchen schneiden. In heißem Olivenöl anschwitzen, die feingeschnittenen Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, mit Balsamico ablöschen und das Concasse dazugeben.

Die Lammfilets würzen, in heißer Bratpfanne Farbe geben und im Ofen bei 120°C garen

Bärlauchcremesuppe mit Garnelen (Rezepturen für 4 Personen)

Bärlauch	80 g
Zwiebelwürfel	½ Stk.
Butter	20 g
Hühnerbrühe	500 ml
Sahne	300 ml
Mondamin	
Garnelen	4 Stk.

Zubereitung:

Zwiebel mit Butter glasig anschwitzen, mit Hühnerbrühe ablöschen und die Sahne dazugießen. Mit etwas Grundsuppe den gezupften Bärlauch mixen. Vor dem servieren zusammengießen, nochmal durchkochen und mit Mondamin binden.

Garnelen schälen, entdarmen. Mit etwas Olivenöl kurz anbraten, würzen und bei 120°C im Ofen kurz ruhen lassen.

Kalbshüfte an Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree und Lauchmedaillons (Rezepturen für 4 Personen)

Kalbshüfte	600 g
Kartoffeln mehlig kochend	500 g
Milch	50 ml
Butter	50 g
Lauchmedaillons	16 Stk.
Pilze	200 g
Zwiebelwürfelchen	
Weißwein	
Sahne	100 ml
Kräuter	½ El

Zubereitung:

Pilze in Streifen schneiden.

Die Kalbshüfte beidseitig würzen, in einer Bratpfanne gleichmäßig anbraten und auf einem Gitter im Ofen bei ca. 120°C garen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Durchpressen, die heiße Milch einrühren, dann die Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Lauchmedaillons in Butter anbraten und würzen.

Die Pilze mit Rapsöl anbraten, dann die Zwiebeln mit etwas Butter dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. Kräuter dazugeben, abschmecken und ev. Abbinden.

Tart-tatin mit Vanilleeis (für 4 Personen)

Äpfel	2 Stk.
Butter	10 g
Zucker	15 g
Blätterteig	200 g
Vanilleeis	4 Kugeln

Zubereitung:

Bratpfanne mit der Butter leicht erwärmen und mit Zucker bestreuen. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in gleichmäßige Schnitze schneiden und Ringförmig auf den Zucker anordnen. Den Blätterteig in der Größe der Bratpfanne ausstechen und auf die Äpfel legen. Jetzt bei ca. 180°C ca. 12 Min. backen bis er eine schöne Farbe hat. Gleich nach dem herausnehmen stürzen, sonst bleiben die Äpfel an der Pfanne kleben, und servieren.