

Ostermenü vom 16.03.2016

Menü

Räucherlachs an Meerrettich-Joghurt
und Feldsalat Italienne mit Buttercroutons

Bärlauchcrèmesuppe
mit gebratenen Pilzen

Rinderroulade an Paprikasauce
mit Speckbohnen und Kartoffelpüree

Topfen-Nocken
auf Waldbeerragout

Räucherlachs an Meerrettich-Joghurt und Feldsalat Italienne mit Buttercroutons (Rezepturen für 4 Personen)

Räucherlachs 200 g
Radicioblätter

Zwiebel ½ Stk.
Senf
Salz, Zucker, Pfeffer
Balsamico dunkel
Olivenöl

Sahne 80 g
Milch 20 g
Meerrettich 30 g
Joghurt 70 g
Gelatine 2 g
Salz, Pfeffer

Toastbrot
Butter

Zubereitung:

Für das Dressing werden die feingeschnittenen Zwiebeln mit Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker vermischt. Zum Schluss wird das Öl eingerührt.

Für den Espuma müssen wir Sahne, Milch und Meerrettich vermischen, würzen, erwärmen und beiseite stellen. Wenn die Masse noch gut warm ist, wird die eingeweichte Gelatine eingerührt, dann passiert und der Joghurt eingerührt.

Nun muss das Ganze in den Sahnespender und anschließend in den Kühlschrank gelegt werden.

Das Toastbrot wird entrindet, in Würfel geschnitten und anschließend mit Butter in einer Bratpfanne gold-gelb geröstet.

Bärlauchcrèmesuppe mit gebratenen Pilzen (Rezepturen für 4 Personen)

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

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.

Die Pilze säubern und in gleichmäßige Stücke schneiden. Dann eine Bratpfanne erhitzen, etwas Rapsöl hineingeben und die Pilze darin anbraten. Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, kann man sie nach Belieben würzen.

Rinderroulade an Paprikasauce mit Speckbohnen und Kartoffelpüree (Rezepturen für 4 Personen)

Rinderfilet	600 g
Bacon geschnitten	2 Scheiben
Zwiebelwürfelchen	¼ Stk.
Essiggurken	1 Stk.
Senf	1 El

Paprika rot	½ Stk.
Zwiebelwürfelchen	¼ Stk.
Weißwein	50 ml
Wasser	50 ml
Salz, Pfeffer	
Lorbeer, Thymian	
Sahne	50 ml

Kartoffeln mehlig kochend	500 g
Butter	50 g
Salz, Pfeffer, Muskat	

Bohnen fein	
Zwiebelwürfelchen	
Butter	
Bacon geschnitten	

Zubereitung:

Das Filet in 2Stücke à 300g schneiden. Dann das Filet wie ein Rad hinstellen. Mit dem Messer etwa 0,5 cm über dem Boden in das Filet einschneiden und das Filet drehen, wieder einschneiden und drehen, bis das Filet abgerollt ist und wie ein flaches Band da liegt. Den Bacon in feine Würfelchen schneiden und mit den Zwiebeln zusammen mit etwas Butter in einer Bratpfanne andünsten und in eine Schüssel geben. Die Essiggurken in sehr kleine Würfelchen schneiden und dazugeben. Nun das Filet leicht salzen, mit Senf bestreichen und die Zwiebelmasse darauf verteilen. Jetzt wird das Filet wieder eingerollt. In einer Bratpfanne werden sie nun beidseitig kurz angebraten und anschließend im Backofen bei 110°C auf den gewünschten Punkt gegart. Zum Servieren werden die Filets einmal waagrecht halbiert und mit der Innenseite nach oben auf den Teller gelegt.

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

Die Bohnen einputzen, in kochendes Salzwasser geben und bis zum gewünschten Garpunkt simmern lassen. Dann werden sie sofort herausgenommen und in kaltem Wasser abgekühlt. Nun die Zwiebeln in Butter andünsten und zu den Bohnen geben, würzen und gut mischen. Jetzt den Bacon auslegen, die Bohnen darauflegen und einrollen. Vor dem Servieren anbraten und in den Ofen schieben.

Die feingeschnittenen Zwiebeln mit der Paprika in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Wasser etwas aufgießen. Lorbeer und Thymian dazugeben. Simmern lassen, bis alles schön weich ist, Lorbeer und Thymian rausnehmen und den Rest gut durchmischen und passieren. Eventuell mit Mondamin etwas binden.

Topfen-Nocken auf Waldbeerragout

(Rezepturen für 4 Personen)

Topfen	250 g
Zucker	60 g
Semmelbrösel	50 g
Eier	1 Stk.
Zitronensaft & Abrieb	¼ Stk.
Rum	etwas

Waldbeeren	200 g
Zucker	50 g
Rotwein	50 ml
Mondamin	

Couverture
Backpapier

Zubereitung:

Quark mit Zucker in einer Schüssel mit Brösel mischen und die Eier in die gut durchgerührte Masse einarbeiten. Zitronenspritzer und Rum einrühren. In einem Topf Wasser aufkochen, leicht salzen und zurückschalten dass es simmert. Mit zwei Esslöffel Nocken formen und ins Wasser geben und ca 10 Min ziehen lassen.

Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Beerenmischung dazugeben, aufkochen und mit Mondamin etwas abbinden.

Aus dem Backpapier eine Tüte drehen. Die Couverture hacken und in einer Metallschüssel ins Wasserbad stellen. Die Couverture sollte 34°C nicht überschreiten. Die Backpapiertüte mit Couverture füllen. Mit einer Prospekt-hülle eine Ostereischablone herstellen und auf eine Backmatte legen. Die Spitze der Tüte abschneiden und im Zickzack einmal waagrecht und einmal senkrecht über die Schablone spritzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.