

# Ostermenü

Lauwarmer Ratatouillesalat  
mit Lammfilet und Parmesanchip



Bärlauchcremesuppe mit Garnelen



Kalbshüfte an Morchelrahmsauce  
mit hausgemachten Nudeln und Vanillekarotten



Grießcreme mit Sauerkirschen

# Rezepturen für 4 Personen

## Lauwarmer Ratatouillesalat mit Lammfilet und Parmesanchip

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

### Zubereitung:

Parmesan grob reiben, in Streifen auf Backpapier streuen, in der Mikrowelle zum schmelzen bringen und im heißen Zustand über eine Flasche beugen.

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

## Bärlauchcremesuppe mit Garnelen

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 90°C im Ofen kurz ruhen lassen.

## Kalbshüfte an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Nudeln und Lauchmedaillons

Kalbshüfte	600 g
Mehl 405	200 g
Eigelb	5 Stk
Olivenöl	½ El
Lauch	2 Stk.
Morcheln	20 g
Bratensauce	100 ml
Zwiebelwürfelchen	
Sahne	100 ml
Kräuter	½ El

### Zubereitung:

Morcheln in Wasser einweichen.

Mehl mit Eigelb und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten und in Klarsichtfolie ca. eine Stunde ruhen lassen. Auf gewünschte dicke walzen und in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser al dente kochen.

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

Lauchmedaillons in Butter anbraten und würzen.

Morcheln gut und mehrmals im Wasser ausdrücken. Längs halbieren und mit Butter und Zwiebeln andünsten. Mit Morchelwasser und Bratensauce ablöschen, einkochen und mit Sahne verfeinern.

## Grießcreme mit Sauerkirschen

Milch	500	ml
Vanille	1	Stk
Zucker	80	g
Grieß	80	g
Gelatine	3	Blatt ( à 2g )
Sahne geschlagen	500	g
Sauerkirschen	200	g
Zucker	50	g
Rotwein	50	ml
Mondamin		

### Zubereitung:

Milch mit Vanille und Zucker aufkochen. Den Grieß unter ständigem rühren einrieseln und leicht köcheln lassen bis er aufgequollen ist. Die eingeweichte Gelatine gut einrühren und kühl stellen. Ab und zu umrühren bis der Griesbrei ausgekühlt ist, dann die geschlagene Sahne unterheben.

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