

Ostermenü vom 04.04.2012

Menü

Lammfilet mit Parmesanchip
auf Cous-Cous Salat und Zucchini

Bärlauchcremesuppe mit Buttercroûtons

Kalbshüfte mit Sauce Hollandaise
auf weißem Spargel mit gestoßenen Kartoffeln

Rhabarber-Topfen Türmchen

Lammfilet mit Parmesanchip auf Cous-Cous Salat und Zucchini (4 Personen)

Lammfilet	4	Stk
Parmesan	80	g
Cous-Cous Instant	150	g
Hühnerbrühe	125	g
Zwiebel feingeschnittenen	¼	Stk
Knoblauch feingeschnittenen	¼	Stk
Olivenöl		
Tomaten	1	Tomate
Balsamico weiß		
Zucchini	1	Stk

Zubereitung:

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

Die Tomatenhaut leicht einritzen und ca. 15 Sekunden ins kochende Wasser legen, anschließend sofort herausnehmen und ins kalte Wasser legen. Jetzt die leicht ablösbare Haut entfernen, in vier Schnitze schneiden und das Kerngehäuse herausschneiden. Das übriggebliebene Fruchtfleisch in Würfelchen schneiden. Die Hühnerbrühe aufkochen, über den Cous-Cous gießen und zudecken. Hin und wieder mit einer Gabel lockern.

In einer Bratpfanne Zwiebeln und Knoblauch mit Olivenöl anschwitzen und vom Herd nehmen. Das Concasse dazugeben, mit etwas Balsamico abschmecken und zum Cous-Cous geben.

Die Lammfilets würzen, anbraten und im Ofen bei 110°C garen.

Die Zucchini in 1 cm dicke Rädchen schneiden und im Olivenöl braten.

Bärlauchcremesuppe mit Buttercroûtons (4 Personen)

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

Zubereitung:

Zwiebel mit Butter glasig anschwitzen, mit Hühnerbrühe ablöschen und die Sahne dazu gießen. Mit etwas Grundsuppe den gezupften Bärlauch mixen. Vor dem servieren zusammengießen, nochmal durch kochen und mit Mondamin binden. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Bratpfanne mit Butter gold-gelb rösten.

Kalbshüfte mit Sauce Hollandaise auf weißem Spargel mit gestoßenen Kartoffeln (4 Personen)

Kalbshüfte	600	g
Weißer Spargel	12	Stangen
Kartoffeln geschält	400	g
Olivenöl		
Frühlingszwiebel	2	Stangen
Butter	100	g
Wein	50	ml
Schalotten fein geschnitten	½	Stk
Pfefferkörner Weiß	1	Stk
Eigelb	2	Stk

Zubereitung:

Die Kalbshüfte beidseitig würzen, in einer Bratpfanne gleichmäßig anbraten und auf einem Gitter im Ofen bei ca. 110°C garen.

Spargel schälen, in kochendes Salz-Zuckerwasser geben, nochmal aufkochen und vom Herd nehmen. Nachdem auskühlen sofort herausnehmen und auf ein Blech legen.

Später im Spargelsud wieder heiß machen.

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abgießen, geschnittene Frühlingszwiebeln dazugeben, mit Olivenöl abgießen und stoßen.

Schalotten und Pfeffer mit Wein auf die Hälfte einkochen und passieren. Die Butter auf dem Herd bei mäßiger Hitze zerlassen. Den Schaum abschöpfen. Die geklärte Butter abkühlen lassen. In einem Topf, der ins Wasserbad passt, die Eigelbe mit Weinreduktion schaumig schlagen, bis eine dickcremige Masse entsteht. Dann aus dem Wasserbad nehmen und die lauwarme flüssige Butter Löffelweise darunter schlagen.

Rhabarber-Topfen Türmchen mit Früchten (10 Personen)

Rhabarber	500 g
Einmachzucker 2:1	250 g

Zubereitung:

Rhabarberhaut abziehen. Den Stängel in kleine Würfelchen schneiden, mit dem Einmachzucker vermischen und stehen lassen. Nachdem sich Flüssigkeit gebildet hat, das Ganze für etwa 3 Min. aufkochen und abkühlen lassen.

Topfencreme	
Quark	400 g
Puderzucker	50 g
Sahne 1	60 g
Sahne 2	40 g
Blattgelatine	4 g
Sahne 3, geschlagen	200 g

Zubereitung:

Quark, Puderzucker und Sahne 1 glattrühren. Sahne 2 erwärmen und eingeweichte Gelatine darin auflösen, in den Quark einrühren. Dann geschlagene Sahne 3 unterheben und kühl stellen.

Biskuite	
Eier	7 Stk
Zucker	130 g
Mehl	150 g
Mondamin	50 g
Backpulver	7 g

Zubereitung:

Zucker und Eier im Rührwerk auf ca. vierfaches Volumen aufschlagen.
Mehl, Mondamin und Backpulver vermischen und unter die Eimasse ziehen.
Auf Backpapier ca. 0,5 cm dick gießen,
bei 160°C 10 Min. backen. Mit rundem Förmchen ausstechen.

Den Ring auf den Teller legen, abwechslungsweise einfüllen und dann den Ring
Abziehen und garnieren