

Östermenü vom 20.03.2013

Menü

Lammfilet mit Parmesanchip
auf Cous-Cous Salat und Zucchini

Bärlauchcremesuppe mit Buttercroûtons

Kalbshüfte mit Pilzrahmsauce
auf grünem Spargel mit gestoßenen Kartoffeln

Rhabarber-Topfen Tarte mit Früchten

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

Lammfilet	4	Stk.
Parmesan	80	g
Cous-Cous Instant	150	g
Hühnerbrühe	125	g
Zwiebel feingeschnittenen	¼	Stk.
Knoblauch feingeschnittenen	¼	Zehe
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 1cm dicke Rädchen schneiden und im Olivenöl braten.

Bärlauchcremesuppe mit Buttercroûtons

(für 4 Personen)

Bärlauch	80	g
Zwiebelwürfel	½	Stk.
Butter	20	g
Hühnerbrühe	500	ml
Sahne	300	ml
Mondamin		
Toastbrotsciben	4	Stk.
Butter	20	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. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Bratpfanne mit Butter gold-gelb rösten.

Kalbshüfte mit Pilzrahmsauce auf grünem Spargel mit gestoßenen Kartoffeln (für 4 Personen)

Kalbshüfte	600 g
Grüner Spargel	16 Stangen
Butter	20 g
Kartoffeln geschält	400 g
Olivenöl	
Frühlingszwiebel	2 Stangen
Pilze	100 g
Rapsöl	
Zwiebelwürfelchen	25 g
Butter	10 g
Weißwein	25 ml
Sahne	100 ml
Kräuter gehackt ev Mondamin	1 El

Zubereitung:

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

Spargel auf Tellerlänge abschneiden und die untere Hälfte schälen. Mit Butter, Salz und Zucker in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze garen.

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

Die Pilze in Ecken schneiden, in Rapsöl anbraten, Butter und Zwiebeln dazugeben, kurz mitdünsten und mit Wein ablöschen. Etwas einkochen lassen, würzen, mit Sahne aufgießen, Kräuter dazugeben und fertig abschmecken. Nach Wunsch mit Mondamin leicht binden.

Rhabarber-Topfen Tarte mit Früchten (für 10 Personen)

Rhabarber	500 g
Einmachzucker 2:1	250 g
Obst zum garnieren	

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 auskühlen 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.

Biskuit

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 einem Ring für jeden ein Biskuit ausstechen. Mit Rhabarber bestreichen und in die Mitte des Tellers legen. Eine Große Nocke der Topfencreme darauf setzen. Mit buntem Obst garnieren.