

Ostermenü vom 11.03.2015

Menü

Lammfilet mit Parmesanchip
auf Cous-Cous Salat und Zucchini

Bärlauchcremesuppe mit Garnelen

Kalbshälfte mit Morchelrahmsauce
auf grünem Spargel mit gestoßenen Kartoffeln

Topfencreme auf Beerenragout

Lammfilet mit Parmesanchip auf Cous-Cous Salat und Zucchini Rezeptur 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 heraus-schneiden. Das übriggebliebene Fruchtfleisch in Würfeln 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 Garnelen (Rezepturen für 4 Personen)

Bärlauch	80 g
Zwiebelwürfel	½ Stk.
Butter	20 g
Hühnerbrühe	500 ml
Sahne	300 ml
Mondamin	
Garnelen	8 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 mit Morchelrahmsauce auf grünem Spargel mit gestoßenen Kartoffeln Rezeptur für 4 Personen

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

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.

Morcheln gut und mehrmals im Wasser ausdrücken. Längs halbieren und mit Butter und Zwiebeln andünsten. Mit Morchelwasser ablöschen, Weißwein dazugeben und einkochen lassen. Sahne und Kräuter dazugeben eventuell mit Mondamin etwas binden und abschmecken.

Topfencreme auf Beerenragout

Rezeptur für 10 Personen

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.

Beerenragout

Tk Beerenmix (1)	250 g
Rotwein	200 ml
Zucker	180 g
Mondamin	30 g
Wasser	40 g
Tk Beerenmix (2)	500 g

Zubereitung:

Rotwein mit Zucker und Beeren (1) aufkochen.
Mondamin mit Wasser verrühren und die kochenden Beeren damit abbinden.
Die Beeren (2) dazugeben.