



Ostermenü



Bald schon steht der Osterhase vor der Tür. Da gehört auch ein besonderes Essen auf den Tisch. Dieses Mal gibt es daher

Rezepte für ein leckeres Ostermenü. Wir wünschen Frohe Ostern und Guten Appetit!

Feldsalat mit Walnüssen und Speck

Zutaten

- 1 Schale Feldsalat
- 50 g Speckwürfel
- 100 g Walnüsse
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Orange
- 100 ml Balsamico
- 1 Tl Honig

Zubereitung

Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen und in eine große Salatschüssel geben. Die Lauchzwiebeln säubern und in kleine Ringe schneiden, die Walnüsse hacken, die Orange schälen und in kleine Stücke schneiden. Alles zusammen über den Feldsalat verteilen.

Die Speckwürfel ohne Bratfett in einer Pfanne kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und ebenfalls über den Salat streuen. Das ausgelassene Fett mit dem Balsamico ablöschen und den Honig hinzugeben. Alles zusammen einkochen, bis es sämig ist. Das Dressing abkühlen lassen und anschließend über den Salat geben. **d**

Kartoffelgratin und Lamm mit Kräuterkruste

Zutaten

- für das Gratin:
- 500 g Kartoffeln, 175 ml Milch
- 200 g Schlagsahne
- 100 g g. Käse, Salz, Pfeffer, Muskat
- für das Lamm:
- 4 Lammlachse, 300 ml Rotwein
- 300 ml Gemüsebrühe, 100 g Sahne
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 B. Petersilie, 1 B. Oregano
- 1/2 Bund Thymian
- 40 g Pinienkerne/gestiftelte Mandeln
- 30 g g. Parmesan, 2 El Olivenöl,
- Fett zum Braten, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für das Gratin die Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben 10 Minuten in Salzwasser vorkochen, abgießen und in eine Auflaufform geben. Milch und Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Sauce über die Kartoffeln gießen. Zum Schluss den geriebenen Käse über das Gratin geben und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.

Für die Kräuterkruste die Rinde vom Toastbrot entfernen und es mit einer groben Reibe zerkleinern. Kräuter waschen, zupfen und fein hacken. Ebenso die Pinienkerne (oder Mandeln) hacken. Alles zusammen mit dem Olivenöl und dem Parmesan verrühren. Salz hinzu geben.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne von jeder Seite kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform geben. Die Brot-Kräutermischung für die Kruste über die Fleischstücke geben und bei 180 °C ca. 5-10 Minuten im vorgeheizten Backofen nachgaren.

Für die Sauce Rotwein, Brühe und Sahne in die heiße Pfanne zum Bratfett geben, aufkochen und die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. **d**

Mascarpone Dessert mit marinierten Früchten

Zutaten

- 200 g Mascarpone
- 125 g Speisequark
- 75 g Cantuccini oder Butterkekse
- 2 Feigen
- 300 g Erdbeeren
- 150 ml Dessertwein, z. B. Marsala
- 50 ml Orangensaft
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 El Zucker

Zubereitung

Das Obst waschen, putzen und vierteln. Den Zucker in einem Topf vorsichtig schmelzen lassen (kann schnell anbrennen). Mit Orangensaft und der Hälfte des Dessertweins ablöschen und ein paar Minuten köcheln lassen. Die Früchte dazugeben und ca. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Mascarpone zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Quark und Bourbon-Vanillezucker zusammen mit dem übrigen Dessertwein vorsichtig unterrühren. Die Kekse zerbröseln.

Die Zutaten abwechselnd in einzelne Dessertgläser schichten, dabei mit den Keksen beginnen, darauf die Cremeschicht geben und anschließend die marinierten Früchte. Vor dem Servieren ca. 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. **d**

