

Osterküche

Index

Desserts	4	Osterbranch	70
Eiergerichte	9	Ostergerichte zum Brunch	75
Familienbranch zu Ostern	83	Ostermenü 01.....	58
Festtagsmenü 1	50	Ostermenü 02.....	60
Festtagsmenü 2	52	Ostermenü 03.....	63
Festtagsmenü 3	55	PS	104
Festtagsmenü 4	65	Salate.....	98
Hase & Co.....	21	Vorspeisen	101
Lammgerichte	27		

Inhaltsverzeichnis

Osterküche.....	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Desserts.....	4
Äpfel-Walnuss-Dessert	4
Aprikosensouffle	5
Gestrudeltes Joghurt- Parfait mit Erdbeermark	5
Göttereier	6
Mango-Kiwi-Dessert	7
Orangengelee (6-8 Personen).....	7
Oster Dessert.....	8
Quark-Pyramide	8
Eiergerichte.....	9
Auflauf mit Eier , Schinken.....	9
Eier im Kressenest	10
Eier im Spinatnest , Schinkenwürfel	10
Eier in Aspik.....	11
Eier mit Currysahne, Schinken,.....	12
Eier mit Gemüsefüllung	12
Eier Provençal	13
Eier-Obstsalat	14
Eier-Ragout.....	14
Eiersalat mit Lachs zum Osterfrühstück	15
Eingelegte Eier	15
Gebackene Eier mit Kräuter - Sauce.....	16
Gebackenes Kräuterei	16
Gefüllte Eier	17
Krabbenrührei	17
Marinierte Eier.....	18

Marmor-Eier	19
Osterfladen mit Spinat und Eier	19
Überraschungseier	20
Hase & Co	21
Gebratener Hasenrücken	21
Geschmortes Kaninchen an Rosmarinsauce	22
Hasenpfeffer (4-6 Personen)	22
Hasenrücken mit Johannisbeersoße	23
In Rotwein geschmorte Kaninchenkeulen mit Spätzle	24
Kaninchen in Weißwein - Schokoladensauce	25
Kaninchen mit Knoblauch (4-6 Per.)	26
Lammgerichte.....	27
5-Gewürze-Fleisch zu Basmatireis.....	27
Albanische Leber.....	27
Argentinischer Fleischtopf	28
Bohnen - Lamm - Gulasch.....	29
Gefüllter Lammbraten mit Gemüse.....	30
Geschmorte Lammhaxen	31
Irish Stew nach deutscher Art (Mikrowelle)	31
Lamm- Tajine auf Couscous	33
Lamm-Medaillons mit grünem Spargel und Radieschen.....	33
Lammcarre mit Speck und Kräutern	34
Lammfilet im Pfannkuchen mit Blattspinat 4 Ei	35
Lammfilet mit Knoblauch - Thymian - Sauce	36
Lammkarree mit Oliven-Feta-Haube	37
Lammkeule im Römertopf	38
Lammkeule mit Limetten	39
Lammkeule mit Roquefort	40
Lammkoteletts mit Rucola-Tomatensalat	40
Lammkoteletts mit Zwiebeln	41
Lammrollbraten mit Kräuterkruste	42
Lammrücken a la Palozen	43
Lammrücken im Blätterteig	44
Lammschulter in Zitronen-Kapern-Sauce	45
Osterbraten,, Hammelrücken	46
Ostersuppe mit Leber	47
Sardische Hirtensuppe.....	47
Shami Kebab I 2 Ei	48
Suvlakia	49
Menüs	50
Festtagsmenü 1	50
Gratinierte Schnitzel mit Spargel	50
Kräuter-Cremesuppe mit Klößchen.....	51
Obstsalat und Himbeer-Joghurt	51
Festtagsmenü 2	52
Bayerische Creme auf Rhabarber	52
Räucherforelle in Tomaten-Vinaigrette	53
Schinkenbraten mit Senfkruste.....	54

Festtagsmenü 3	55
Eierlikör-Schmantcreme.....	55
Knackiger Salat mit Ei	55
Lammkeule mit Möhren und Bohnen	56
Ostermenü 01.....	58
1. Gang	58
Kräuter-Cremesuppe mit Klösschen.....	58
2. Gang	58
Gratinierte Schnitzel mit Spargel	58
3. Gang	59
Obstsalat und Himbeer-Joghurt	59
Ostermenü 02.....	60
1. Gang	60
Räucherforelle in Tomaten-Vinaigrette.....	60
2. Gang	61
Schinkenbraten mit Senfkruste.....	61
3. Gang	62
Bayerische Creme auf Rhabarber	62
Ostermenü 03.....	63
1. Gang	63
Knackiger Salat mit Ei	63
2. Gang	63
Lammkeule mit Möhren und Bohnen	63
3. Gang	64
Eierlikör- Schmandcreme	64
Festtagsmenü 4	65
Schweinebraten mit Steinpilz Füllung	65
Gefüllte Kaviar-Eier	66
Aromatische Paprika-Suppe	67
Marinierte Erdbeeren.....	69
Osterbranch	70
Oster Brunch.....	70
Gefüllte Eier	70
Möhrensalat	71
Spinat-Torte.....	72
Hefekränze 9 Ei + 1 Eigelb.....	73
Panna Cotta	74
Ostergerichte zum Brunch	75
Bunte Osterei Muffins 2 Ei.....	75
Kartoffel-Gemüse-Salat	76
Obstsalat mit Quarkcreme	77
Puten-Toast mit Pilz Hollandaise	77
Schinken im Chiabatta Teig.....	78
Schinken-Ei-Salat 10 Ei	79
Spargel Lachs Frittata 8 Ei	80
Tomaten-Morzzarella-Spießchen.....	81
Vanille-Herzwaffeln 6 Ei	81
Würzige Frischkäse-Kugeln	82

Familienbranch zu Ostern.....	83
Bunte Gemüseterrine	83
Scharfe Eier 12 Ei	84
Gefüllte Eier mit grüner Sauce 8 Ei.....	84
Pudding - Ostereier	85
Lammkeule mit Limetten	86
Osterbrunchtorte	87
Griechisches Osterbrot 7 Ei	88
Osterkringel	88
Ostergebäck.....	89
Tipps für ein Osterbrunch.....	90
Kirsch-Marzipan-Zopf	92
Buchteln mit Grütze & Quarkcreme	93
Rührei mit bunten Beilagen 12 Ei	94
Überbackene Kartoffeln & Birnen , Speck	95
Salatplatte mit Ei	95
Puten-Waldorf-Salat	96
Roastbeef mit Kräuter-Remoulade.....	96
Tomaten-Möhren-Suppe mit Garnelen	97
Fröhlicher Oster-Brunch	98
Branch zu Ostern	98
Salate.....	98
Buntes Nudelnest.....	98
Eier-Spargelsalat	98
Eier-Traubensalat	99
Oster-Eiersalat	99
Osterhasensalat Speck	100
Vorspeisen	101
Blumige Häschensuppe.....	101
Gemüseterrine	102
Oster Pasteten , TK- Krabben	103
Ostersuppe mit Leber.....	103
PS.....	104

Desserts

Äpfel-Walnuss-Dessert

Zutaten:

600 g säuerliche Äpfel

Saft einer Zitrone

1 TL Zimt

je 1 Msp Nelken und Piment

50 g brauner Zucker

75 g Mehl

75 g Butter
50 g grob gehackte Walnusskerne
1 EL Haferflocken
2 Becher Joghurt natur

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, halbieren und vom Kernhaus befreien. In Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, mit den Gewürzen und 1 EL Zucker vermischen. In einer Tortenform verteilen. Das Mehl sieben, die Butter hacken und mit dem Mehl verkrümeln. Den restlichen braunen Zucker, die Walnüsse und die Haferflocken darunter rühren. Die Äpfel mit dieser Mischung vollkommen bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 40 - 60 min backen. Zum Äpfel-Walnuss-Dessert gut gekühlten Natur-Joghurt servieren

Aprikosensouffle

Zutaten:

4 Eigelb
100 g feiner Zucker
500 g weiche Aprikosen
2 EL Speisestärke
4 Eiweiß
1 TL Puderzucker

Zubereitung:

Die weichen Aprikosen waschen, entsteinen und die Haut abziehen. Die Früchte passieren. Das Eigelb mit dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Es muss eine dicke Creme entstehen. Die Aprikosenmasse mit der Speisestärke locker unter die Eigelbmasse ziehen. Das Eiweiß sehr steif schlagen, auf die Eigelb-Aprikosenmasse geben und locker unterheben. Eine feuerfeste Auflaufform mit wenig Butter ausstreichen und die Masse bergartig hineinfüllen. Die Form in den auf 200 - 220 °C vorgeheizten Backofen schieben und etwa 20 - 25 min backen. Das Souffle nach dem Backen mit dem Puderzucker besieben und sofort servieren

Gestrudelttes Joghurt- Parfait mit Erdbeermark

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Erdbeeren
100 g Zucker

abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone
1 EL Speisestärke
2 EL Cointreau
4 Eiweiß
200 g Zucker
100 ml Sahne
250 g Sahnejoghurt
1 Kastenform mit 800 ml Inhalt

Zubereitung:

Erdbeeren putzen, waschen , klein schneiden und mit Zucker und Zitronenschale aufkochen.

Stärke mit Zitronensaft glatt rühren und mit der heißen Erdbeermasse verrühren.

Mit dem Stabmixer pürieren, abkühlen lassen und den Cointreau untermischen.

Inzwischen eine Topf 2 Finger breit mit Wasser füllen, das Wasser aufkochen, und die Temperatur so drosseln, dass das Wasser nur noch schwach siedet.

Eiweiß mit Zucker in einer Metallschüssel über dem heißen Dampf schlagen.

Das geht am besten mit einem Handmixer bei niedrigster Stufe.

Die Schüssel herunternehmen und den Schaum bei höchster Stufe weiter schlagen, bis er kalt und steif ist.

Sahne steif schlagen. Sahne und Joghurt unter das steife Eiweiß heben.

Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden.

Zuerst etwas Erdbeermark auf den Boden geben.

Restliches Mark mit der Joghurtmasse in 2-3 Schwüngen mit dem Kochlöffel locker mischen, so entsteht das Strudelmuster.

Mischung in die Form gießen, und mindesten 3-4 Std gefrieren lassen.

Göttereier

Osterdessert

Götterspeise in verschiedenen Farben nach Anleitung herstellen. (Am besten geht es mit der Sorte, die gekocht wird)

Eier auspusten

ein Pusteloch mit Knetmasse oder Kaugummi verschließen

Die flüssige Götterspeise mit einer Spritze (ohne Kanüle) aufziehen

Dann die Götterspeise durch das noch offene Pusteloch in das Ei spritzen (das Ei muss vollständig gefüllt sein) Pusteloch verschließen

Die Eier mindestens 12 Std. in den Kühlschrank legen

Eier pellen, mit Vanillesoße übergießen und schön österlich dekorieren.

Mango-Kiwi-Dessert

(6 Personen)

Zutaten:

2 reife Mangos

4 Kiwis

100 ml Sahne

20 g Zucker

1 TL Amaretto

Zubereitung:

Mit einem scharfen Messer die Mangos rings rum einschneiden, halbieren und den Kern entfernen. Die Hälften schälen und das Fruchtfleisch in Segmente teilen. Die Kiwifrüchte schälen und längs vierteln. Die Früchte in einer Schale arrangieren. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, den Likör untermischen und mit der Sahne das Obst garnieren.

Orangengelee (6-8 Personen)

Zutaten:

550 ml frisch gepresster Orangensaft

50 ml Zitronensaft

16 Blatt weiße Gelatine

150 ml trockener Weißwein

300 g Zucker

2 cl Cointreau

Zubereitung:

Den frisch gepressten Orangensaft und Zitronensaft 30 min stehen lassen, damit sich die Fruchtfleischanteile nach oben absetzen können. Ein Sieb auf eine Schüssel setzen und mit einem dünnen Leinentuch auslegen. Den Saft langsam eingießen und durchtropfen lassen. Das Tuch oben zusammenfallen, mit beiden Händen aufdrehen und den Rest des Saftes herauspressen. Die Blattgelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, nach etwa 15 min ausdrücken. Den Wein mit dem Zucker und einem Teil des Fruchtsaftes aufkochen, damit sich der Zucker vollständig löst. Die Flamme ausschalten und die ausgedrückte Gelatine in der Flüssigkeit auflösen. Diese Mischung und den Likör in den restlichen Fruchtsaft gießen. Die Schüssel in ein größeres Behältnis setzen. Mit einem Schöpflöffel sanft kalt

rühren, damit keine Blasen entstehen. Das Gelee muss kalt sein und bereits anfangen, etwas dickflüssig zu werden, wenn es in eine Form von 1 Liter Inhalt gefüllt wird. Im Kühlschrank 3 - 4 Std vollständig fest werden lassen. Das Gelee darf beim Stürzen keinen weichen Kern haben, da es sonst auseinander bricht.

Oster Dessert

Zutaten:

500 g Erdbeeren
75 g Mandeln
250 ml Milch
3 EL Zucker
2 Blatt helle Gelatine
125 ml süße Sahne
1 Likörglas Kirschwasser
1 EL abgezogene Pistazienkerne

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, entstielen, abtropfen lassen und kühl stellen. Abgezogene Mandeln, Milch und Zucker im Mixer in etwa 3 min zu einer feinen Creme mixen. Die Gelatine 5 min in kaltes Wasser legen, ausdrücken und in einem Topf erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Dann vom Herd nehmen, schnell die Mandelmilch dazurühren. Die steifgeschlagene Sahne sofort unter die Creme ziehen. Mit Kirschwasser oder Weinbrand abschmecken. Die Creme in Gläser füllen, fest werden lassen, mit Erdbeeren und mit geschnittenen Pistazien garnieren.

Quark-Pyramide

Zutaten für 8 Portionen:

750 g gemischte Beeren, TK oder frisch
1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
750 g Schichtkäse
250 g Mascarpone
60 g Zucker
2 Bourbon Vanillezucker
1 Pr Salz
100 g Baiser, in grobe Brösel
5 Blatt weiße Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Beeren antauen lassen, einige zur Deko zurückbehalten.

Käse mit Mascarpone, Zitrone, Zucker, Vanillezucker und Salz so lange schlagen, bis der Zucker gelöst ist.

Gelatine in mäßiger Hitze auflösen, 2 Löffel Creme dazugeben, dann restliche Creme unterrühren. Nun die Baiserbrösel untermengen.

Eine 2 l Puddingform oder 8 Portionsförmchen kalt ausspülen.

Eine Schicht Creme einfüllen, ein paar Beeren darauf geben, so weiter fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Letzte Schicht sollte Creme sein.

Das Dessert für mindestens 4 Std in den Kühlschrank stellen.

Auf eine Große Platte, besonders hübsch ist eine Rote, stürzen, mit Beeren und Sahnetupfer verzieren und den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Eiergerichte

Auflauf mit Eier , Schinken

Man nehme:

6 hartgekochte Eier

150 Gramm gekochter, fettrandloser Schinken

200 Gramm Emmentaler
2 Esslöffel Butter und Mehl
1/4 l Milch
1/8 l Sahne
1/2 TL Salz
je 1 Prise weißer Pfeffer
geriebene Muskatnuss
Knoblauchpulver
3 Esslöffel Semmelbrösel
2 Esslöffel Butter

Geschälte Eier in gleichdünne Scheiben, den Schinken in schmale Streifen schneiden.

Den Käse reiben.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und das Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Die Butter zerlassen, das Mehl hineinstäuben, unter Rühren anbraten und nach und nach mit Milch aufgießen.

Dann mit Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauchpulver verrühren und vom Herd nehmen.

Abwechselnd die Eischeiben, Schinken und geriebenen Käse in die Form schichten, und jeweils etwas Sauce dazwischengießen.

Semmelbrösel darüber streuen, und die Butter in Flockchen darauf verteilen. Im Backrohr ca. 30 Minuten backen.

Eier im Kressenest

Zutaten:

Für 8 Portionen:

8 Eier,

1 Packung Frankfurter Grüne Soße (enthält Dill, Estragon, Kerbel, Liebstöckel, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch, Borretsch), 4 Gewürzgurken,

1 Glas (= 250 ml) Thomy Delikatess-Mayonnaise,

4 Becher (je 200 g) saure Sahne,

einige Tropfen Maggi Würze,

1 EL Thomy Delikatess-Senf,

2 EL Thomy Meerrettich,

Maggi Würzmischung 1,

2 Packungen Kresse,

1 Möhre

Zubereitung

Eier 10 Minuten hart kochen, schälen. Kräuter putzen, waschen und fein hacken. Gurken sehr fein würfeln.

Mayonnaise, Sahne, Maggi Würze, Senf und Meerrettich verrühren. Kräuter und Gurken untermischen, mit Würzmischung 1 würzen.

Kresseblättchen abschneiden, auf 4 Tellern als Nest anrichten. Je 2 Eier darauf setzen, mit Grüner Soße begießen.

Mit geputzter, gewaschener, geschälter und in Scheiben geschnittener Möhre garnieren. Dazu Salzkartoffeln reichen

Eier im Spinatnest , Schinkenwürfel

Zutaten:

4 Eier

50 g Schinkenwürfel

3 Zwiebeln

300 g Spinat
1 Milch
Speisestärke
Salz, Pfeffer, frisch gemahlen
Parmesankäse
Butter für die Form

Zubereitung:

Schinkenwürfel in einer Pfanne anbraten und gehackte Zwiebeln darin glasig dünsten. Spinat dazufügen, mit der Milch auffüllen und mit dem Schneebesen die Speisestärke einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse in eine Auflaufform füllen. Alles leicht mit Parmesankäse bestreuen.

Mit einem Esslöffel kleine Nester in den Teig drücken und je ein Ei in die Mulde gleiten lassen. Jedes Dotter mit etwas Sahne beträufeln, damit es so weich wie möglich bleibt.

Auf der oberen Schiene etwa 10 Minuten lang backen, bis die Eier gestockt sind.

Dazu passt Weißbrot, in fingerlange und fingerdicke Stangen geschnitten und von allen Seiten kross in Butter geröstet.

Eier in Aspik

Zutaten:
4 Eier
100 g Wurst (Jagdwurst)
1 Gewürzgurke
Essig
Salz und Pfeffer
15 g Gelatine
2 EL Senf
2 EL Mayonnaise

Zubereitung:

Die hartgekochten Eier, die Wurst und die Gurke in kleine Würfel schneiden. Inzwischen reichlich 125 ml kräftig gewürztes Essigwasser aufkochen und darin die in wenig kaltem Wasser vorgeweichte Gelatine auflösen. Die Sülzflüssigkeit kalt stellen. Vor dem Erstarren über die Eier-, Wurst- und Gurkenwürfel gießen, Senf und Mayonnaise unterrühren. Die kräftig abge-

schmeckte Masse in kalt ausgespülte Tassen füllen und in den Kühlschrank stellen. Nach dem Erstarren stürzen und beliebig garnieren.
Anstelle der Wurst kann auch vorgegartes Gemüse verwendet werden!
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Eier mit Currysahne, Schinken,

Zutaten:

8 Eier

125 ml Schlagsahne

1 TL Curry

1 EL Tomatenketchup

125 g Schinken, gekocht

Petersilie

Zubereitung:

Die Eier 8 min kochen, abschrecken, schälen, längs halbieren und in eine Schüssel legen.

Die Sahne steif schlagen, mit Curry und Tomatenketchup würzen. Die Sauce über die Eier füllen und mit Schinkenwürfeln und gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu passt Toastbrot.

Zubereitungszeit: ca. 20 min

Eier mit Gemüsefüllung

Zutaten:

6 Eier, hartgekocht

2 EL Mayonnaise

Zitronensaft

Petersilie

Schnittlauch

4 Radieschen

1 Pr Curry

Salz und Pfeffer

1 kleine Salatgurke

Zubereitung:

Die Eier in kaltem Wasser abkühlen und schälen. Der Länge nach aufschneiden und die Eigelbe herausheben. Mit der Mayonnaise verrühren, Zitronensaft, je 1 TL feingehackte Petersilie und Schnittlauch und 2 geriebene Radieschen zufügen. Mit Curry, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse in die Eihälften füllen, mit geriebenen Radieschen und der Gurke garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 min

Eier Provençal

Zu Ostern

Zutaten:

- 1 franz. Landwein (rot)
- 1 Weinessig
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Essl. Salz
- 1 Essl. schwarzer Pfeffer ganz grob zerstoßen
- 1 Tl. Zucker
- 1 Zweig frischer Rosmarin od. 1 Tl. getrockneter
- 1 Tl. Thymian
- 5 getr. rote Pfefferschoten
- 1 Tl. Kräuter der Provence
- Tasse Olivenöl

15 Eier

Zubereitung:

Wein, Essig, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Zucker und Gewürze aufkochen und 8 Minuten sieden lassen.

Eier hart kochen, pellen und in ein hohes Glas schichten.

Die roten Pfefferschoten hinzugeben.

Den Sud über die Eier gießen.

Nach dem Abkühlen mit dem Öl abschließen.

Die Eier müssen an einem kühlen Ort mindestens 14 Tage vor dem Verzehr ziehen.

Das Gericht ist wie alle Sauerkonserven länger haltbar.

Hinweis:

Vorsicht, scharf!!!

Bemerkung:

Logo, dass die Eier die rote Farbe des Weines annehmen.
Das Rezept wurde mehrfach ausprobiert und für gut befunden.

Eier-Obstsalat

Zutaten:

5 gekochte Eier
1 Dose Ananas
2 Bananen
2 Äpfel
3-4 EL Mayonnaise
3-4 EL Creme fraiche

Zubereitung:

Mayonnaise, Creme fraiche und etwas Ananassaft mit dem Schneebesen zu einer Salatsoße verrühren. Eier vierteln, Ananas, Bananen und ungeschälte Äpfel in Stücke schneiden und mit der Soße mischen. Den Salat gut gekühlt servieren.

Eier-Ragout

Zutaten:

250 g Möhren
500 g Kartoffeln
500 g Zucchini
200 g Frischkäse (Kräuter)
2 EL Öl
Salz und Pfeffer
200 ml Gemüsebrühe
4 Eier, hartgekocht

Zubereitung:

Möhren (geputzt, in dünnen Scheiben), Kartoffeln (geschält, in Scheiben) und Zucchini (in Scheiben) in Öl andünsten. Mit Gemüsebrühe auffüllen und ca. 12 min köcheln lassen. Kräuter-Frischkäse unterrühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier halbieren und in die Sauce geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 min

Eiersalat mit Lachs zum Osterfrühstück

Zutaten:

10 Eier

3 EL Mayonnaise

etwas Kondensmilch

Pfeffer

Fondor

3 TL Lachs (Seelachsschnitzel)

Zubereitung:

Die Eier kochen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Mayonnaise mit etwas Kondensmilch verrühren und mit Fondor und Pfeffer abschmecken. Seelachsschnitzel hineingeben und unterrühren. Die in Scheiben geschnittenen Eier vorsichtig unterheben.

Zubereitungszeit: ca. 15 min

Eingelegte Eier

Zutaten:

12 Eier, hartgekocht

2 Zwiebeln

1.5 l Wasser

100 g Salz

2 Lorbeerblätter

5 Körner Pfeffer

3 Wacholderbeeren

5 Körner Piment

1 TL Kümmel, gehackt

1 Zweig Thymian

Zubereitung:

Das Wasser mit Salz, den angegebenen Gewürzen (wobei die Gewürzkörner und die Wacholderbeeren ein wenig zerdrückt werden sollten) und zwei grob zerschnittenen Zwiebeln 10 min gut durchkochen. Die Eier schälen und in ein großes Glas schichten. Mit der warmen Sole übergießen, ca. 48 Std an einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) durchziehen lassen.

Mit Senf, Salz und Pfeffer, Essig und Öl servieren.
Dazu passt Schwarzbrot mit Butter.
Zubereitungszeit: ca. 30 min

Gebackene Eier mit Kräuter - Sauce

Zutaten:

9 Eier

100 g Mayonnaise
100 g Joghurt
1 TL Zucker
1 TL Senf, scharf
1 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer, weiß
4 EL Kräuter, gemischt, gehackt
2 EL Mehl
3 EL Semmelbrösel
Öl zum Frittieren

Zubereitung:

8 der Eier hart kochen, abschrecken, schälen.
Mayonnaise mit Joghurt, Zucker, Senf und Zitronensaft verrühren. Kräftig abschmecken, gehackte Kräuter unterrühren.
Ei mit Salz verquirlen. Gekochte Eier nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Bröseln wenden. Kurz kühlen, damit Panade hält.
Öl etwa 6 cm hoch erhitzen. Die Eier hineingleiten lassen und goldbraun backen. Mit Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, heiß servieren.
Tipp: Eier vor dem Backen leicht abklopfen, damit lose Brösel abfallen. Sie würden im Fett schnell schwarz werden.
Zubereitungszeit: ca. 30 min

Gebackenes Kräuterei

Feinwürzig mit Senf abgeschmeckt
Für 4 Personen:
4 hart gek. Eier
2 Schalotten
2 EL TK-Kräutermischung
1 TL Senf

30 g Creme fraiche
Salz,
Pfeffer
2 EL Butter
1 TL Zitronensaft

Eier pellen, längs halbieren. Eigelb heraus lösen. Mit Schalottenwürfeln, Kräutern Senf, Creme fraiche, Salz, Pfeffer verrühren. In Eihälften füllen, Butter, Saft darüber geben. Bei 200 Grad 10 Min. backen.

Gefüllte Eier

Drei pikante Versionen zur Wahl

Für 4 Personen.

6 hart gek. Eier

150 g Creme fraiche
Salz,
Pfeffer
2 EL TK-Basilikum
1 TL Zitronensaft
1 Tomate
1 EL Tomatenketchup
1 TL Senf
1/2 TL Curry
1 EL Schnittlauchröllchen

Eier pellen, längs halbieren. Eigelbe herauslösen, mit Creme fraiche, Salz, Pfeffer verrühren, dritteln. Basilikum, Saft um 1/3 der Masse ziehen. Gewürfelte Tomate Ketchup unter 2. Drittel rühren. Senf, Curry und Schnittlauch mit restlichem Eigelb mischen. Je in 4 Eihälften spritzen und evtl. auf Petersilie anrichten.

Krabbenrührei

Dekorativ in Eierschalen serviert

Für 4 Personen.

8 Eier

4 EL Sahne
Salz,
Pfeffer

ger. Muskat
1 EL geh. Dill
2 EL Butter

150 g Krabben

Eier, Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, Dill verrühren. In heißer Butter in beschichteter Pfanne stocken lassen, Krabben darauf verteilen. In ausgespülten, trockenen Eierschalenhälften evtl. mit Dill anrichten.

Marinierte Eier

Zu Ostern

Zutaten:

1 Weißwein
1 weißer Essig
1 Wasser
3 Lorbeerblätter
2 Zwiebeln in Achteln
2 Chilipfefferschoten
6 El. weiße Sojasoße
1 Tl. Salz
Tl. Zucker
Tasse Olivenöl

15 Eier

Zubereitung:

Wein, Essig, Pfefferschoten, Salz, Zucker und Gewürze aufkochen und 8 Minuten sieden lassen.

Eier hart kochen, pellen und in ein hohes Glas schichten.

Den Sud über die Eier gießen.

Nach dem Abkühlen mit dem Öl abschließen.

Die Eier müssen an einem kühlen Ort mindestens 14 Tage vor dem Verzehr ziehen.

Das Gericht ist wie alle Sauerkonserven länger haltbar.

Hinweis:

Man kann die Eier auch mit Schale einlegen.

Die Schale etwas zerklopfen.

Die Kalkschale der Eier wird nach einigen Tagen durch die Einwirkung des Essigs weich.
Das schadet der Qualität der Eier jedoch nicht.

Bemerkung:

Das Rezept wurde mehrfach ausprobiert und für gut befunden.

Das Ei wird durch den Essig sehr schön bissfest.
Wenn man einen Eiersalat zubereiten will, sollte man die Eier einige Tage vorher in einen Essigsud legen. So zerfallen sie bei der Zubereitung des Salates nicht so sehr.

Marmor-Eier

Man nehme:

8 hartgekochte Eier

1 Flasche Rotwein (geht auch mit rote Beete Saft)

2 Lorbeerblätter

Thymian, Rosmarin

1 Chillischote

2 Knoblauchzehen

Salz

1 Esslöffel Essig

Die Schale der Eier rundherum anschlagen.

Den Rotwein mit den restlichen Zutaten aufkochen, abkühlen lassen und über die Eier gießen.

Die Eier über nacht in der Flüssigkeit marinieren.

Zum Verzehr pellen und mit Knoblauchmayonnaise servieren

Osterfladen mit Spinat und Eier

Zutaten:

250 g Mehl

125 g Butter

1 Pr Salz

etwas Wasser

500 g Spinat (Rahmspinat)

3 Eier

5 EL süße Sahne

Salz

Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Mit Mehl, Butter, Salz und Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. In einer Springform (26 cm Durchmesser) den Teig flachdrücken und am Rand etwa 2 cm hochziehen.

Spinat mit Eiern und Rahm mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Spinatmasse auf den Teigboden geben und in dem auf 200 °C vorgeheizten Backofen für ca. 30 min backen. Danach ein Stück Alu Folie darüber geben und nochmals 5 min backen, damit der Boden auch gut durchbackt.

Zubereitungszeit: ca. 15 min

Überraschungseier

Rohe Eier an der Spitze vorsichtig mit einem Messer aufklopfen. Aus dem Loch Eiweiß und Eigelb herausschütteln - und dann mit unterschiedlichen Zutaten vermischen, die dem Ei verschiedene Farben geben:

Rötliches Ei:

etwas Rotwein, gewürfelter gekochter Schinken, Salz, Pfeffer

Grünes Ei:

gehackte Petersilie, feingeschnittener Schnittlauch, etwas Knoblauch durch die Presse

Bräunliches Ei:

Muskatblüte, Salz, Prise Nelke.

Die Masse jeweils vorsichtig zurück in die leeren Eier füllen, und die Eier, mit dem Loch nach oben, in eine feuerfeste Form setzen.

Damit sie aufrecht stehen, die Form 2 cm mit Salz füllen.

40 min bei 100 °C im Ofen backen. Die Eier nach dem alten Rezept von 1531 sehen am schönsten aus, wenn man sie zunächst als "Überraschung" in der Schale serviert.

Hase & Co

Gebratener Hasenrücken

Zutaten für 4 Personen

1 Hasenrücken

- 1 Zwiebel
- 4 Wacholderbeeren
 - l Buttermilch
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Suppengrün

l Fleischbrühe

- 1 gestr. Teel. Salz
 - Teel. Pfeffer
- 2 El. Margarine
- 2 El. Sahne

Zubereitung:

Den Hasenrücken mehrere Male häuten, so dass nur die letzte dünne Haut verbleibt, die das Muskelfleisch zusammenhält. (Das Enthäuten können Sie aber auch schon im Geschäft machen lassen). Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Wacholderbeeren zerstoßen.

Zwiebelringe, Wacholderbeeren, Buttermilch und Lorbeerblatt in eine Schüssel gießen, den Hasenrücken hineinlegen und 1 bis 2 Tage darin ziehen lassen. Der **Hasenrücken** muss bedeckt sein und wird öfter umgewendet. Das Suppengrün putzen, waschen und in große Stücke schneiden. Die Brühe zum Kochen bringen. Den Backofen auf 240 °C vorheizen.

Den Hasenrücken aus der Buttermilch nehmen, abspülen, abtrocknen und mit dem Salz und Pfeffer einreiben. Das Fett in die Bratenpfanne geben und im Backofen schmelzen lassen. Den Hasenrücken und das Suppengrün in die Bratenpfanne legen und im Backofen etwa 40 Minuten garen. Nach 15 Minuten die Fleischbrühe über den Hasenrücken gießen und das Fleisch immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Den garen Hasenrücken auf eine Platte legen, mit Alufolie abdecken und im Backofen warm stellen. Für die Sauce den Bratensatz mit etwas Wasser loskochen, durch ein Sieb in einen Topf gießen, nach Belieben noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne unterrühren.

Das passt dazu:

Sauerkrautsalat, Kartoffeln oder Spätzle

Geschmortes Kaninchen an Rosmarinsauce

Zutaten:

1 Kaninchen, in Stücke zerlegt (ca. 2 kg)

1 EL Senf, scharf

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Karotte, fein gehackt

100 g Speck, gewürfelt

400 ml Brühe

400 ml Wein, rot

1 Zweig Rosmarin

50 ml Sahne

150 g Champignons

20 g Butter

Pfeffer

Zubereitung:

Kaninchenstücke mit Senf einreiben. Speckwürfelchen ohne Fettzugabe anbraten, aus der Pfanne nehmen. Fleischstücke rundherum anbraten, Zwiebel begeben und dämpfen. Mit Bouillon und Wein ablöschen. Speckwürfelchen und Karotten begeben und mit Pfeffer würzen. Alles während 30 min sanft köcheln lassen. Inzwischen die Pilze rüsten, waschen und in der Butter kurz dünsten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Sauce auf etwa 2 dl Flüssigkeit (bezogen auf Mengen für 4 Personen) einkochen lassen, sieben und wieder zurück in die Pfanne gießen. Sahne beifügen, kurz aufkochen. Pilze begeben und die Sauce abschmecken. Fleisch zur Sauce geben und erwärmen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Hasenpfeffer (4-6 Personen)

Zutaten:

1 frischer, bratfertiger Hase (1 1/2 kg)

125 g durchwachsener Speck

6 Zwiebeln

40 g Mehl

1 Lorbeerblatt

1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer

6 Wacholderbeeren

1 Pr Thymian

250 ml Brühe
1 Tasse Rotwein
2 EL Essig
150 g saure Sahne
1 Glas Sherry

Zubereitung:

Den Hasen in nicht zu kleine Stücke zerhacken. Ragoutteile in gewürfelmtem Speck anbräunen, Zwiebeln zugeben, etwas bräunen lassen, dann das Mehl darüber stäuben und ebenfalls kurz bräunen. Gewürze in den Topf geben. Brühe mit Rotwein und Essig mischen und das Ragout damit auffüllen. Den Topf gut verschließen und das Ragout ca. 60 min bei schwacher Hitze garen. Fleisch und Zwiebeln aus der Sauce nehmen, Sauce durch ein Sieb streichen. Saure Sahne mit Sherry verrühren und in die Sauce geben. Fleisch und Zwiebeln wieder einlegen und das Ragout erhitzen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu Spätzle und gemischten Salat servieren.

Hasenrücken mit Johannisbeersöße

Zutaten:

1 TL Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin
2 Zwiebeln

500 g Wild (Hasenrückenfilet)

500 ml Saft (roter Johannisbeersaft)
Salz
Pfeffer, a. d. Mühle
30 g Butterschmalz
100 ml Schlagsahne
1 EL Saucenbinder, dunkel, evtl. mehr

Zubereitung:

Wacholderbeeren und Rosmarin fein hacken. Die Zwiebeln fein würfeln. Das Fleisch mit Gewürzen und Zwiebeln in den Johannisbeersaft legen und darin mindestens 30 min marinieren.

Das Fleisch herausnehmen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und im heißen Butterschmalz von jeder Seite 5 min auf 2 braten. Anschließend warm stellen.

Den Bratensatz mit der Marinade ablöschen und offen auf 250 ml einkochen lassen. Die Sahne zugießen. Die Soße mit Soßenbinder binden, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten. Dazu schmecken Spätzle.
Zubereitungszeit: ca. 20 min

In Rotwein geschmorte Kaninchenkeulen mit Spätzle

Zutaten:

2 Kaninchen - Keulen

1 Möhre
1 Zwiebel
250 ml Wein, rot
1 EL Essig (Rotweinessig)
1 Lorbeerblätter
1 Gewürznelken
5 Körner Pfeffer
1 Zweig Thymian
Salz
Pfeffer
2 TL Öl
1 TL Tomatenmark

250 ml Fleischbrühe

Für die Spätzle:

200 g Mehl
1/2 TL Salz
4 Eier
1 TL Öl
10 g Butter
Muskat, frisch gerieben

Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen waschen, trocken tupfen und gegenläufig in eine Form legen. Möhre und Zwiebel schälen und in Stücke geschnitten über dem Fleisch verteilen.

Rotwein, Essig, Gewürze und Thymian in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Keulen mit dem abgekühlten Sud übergießen und zugedeckt mindestens einen Tag marinieren.

Das Fleisch herausnehmen, gut abtropfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Keulen rundherum scharf anbraten. Das Gemüse mit einem Schaumlöffel aus der Marinade heben, gut abtropfen lassen und mit dem Tomatenmark zum Fleisch ge-

ben. Mit anbraten, dann mit Brühe und Marinade aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 60 min schmoren lassen.

Inzwischen für den Spätzleteig Mehl, Salz, Eier und Öl in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken eines Handrührgerätes so lange durcharbeiten, bis der Teig Blasen wirft. Falls der Teig zu fest ist, ein bis zwei EL Wasser zufügen.

In einem großen Kochtopf reichlich Wasser erhitzen und die Spätzle von einem angefeuchteten Holzbrett mit einem Messer in feine Streifen in das kochende Wasser schaben oder einen Spätzlehobel zur Hilfe nehmen. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben und ins kalte Wasser geben.

Die Kaninchenkeulen aus dem Schmorsud nehmen, das Fleisch von dem Knochen lösen und warm stellen. Die Schmorflüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen und falls nötig noch einmal nachwürzen. Das Fleisch zurück in die Sauce geben und kurz erwärmen.

Die Spätzle kurz in heißer Butter schwenken und mit Salz und einem Hauch frisch geriebener Muskatnuss würzen. Spätzle und geschmortes Kaninchen jeweils in eine Schüssel geben und auftragen.

Zubereitungszeit: ca. 60 min

Kaninchen in Weißwein - Schokoladensauce

Zutaten:

1 Kaninchen, küchenfertig (1,2-1,5 kg)

Salz

Pfeffer

125 g Speck, fetten

3 EL Öl (Olivenöl)

500 ml Wein, weiß

500 ml Wasser

1 Lorbeerblätter

1/2 Bd Thymian

Petersilie

50 g Mandeln, gehackt

50 g Pinienkerne, gehackt

2 EL Schokolade (Blockschokolade), gerieben

12 Schalotten

Zubereitung:

Kaninchen in Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Speck würfeln. Öl in einer Kasserolle erhitzen und den Speck darin auslassen. Kanin-

chenteile hinzugeben und rundherum anbraten. Fleisch aus der Kasserolle nehmen. Bratfond mit Wein und Wasser loskochen. Zerbröseltes Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie und die Kaninchenteile hineingeben und alles ca. 30 min garen. Schalotten, Mandeln, Pinienkerne, Schokolade zufügen und weitere 30 min garen. Sauce evtl. mit Mehl binden und nochmals abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 30 min

Kaninchen mit Knoblauch (4-6 Per.)

Zutaten:

1 frisches küchenfertiges Kaninchen (etwa 2000 g)

Salz

Pfeffer aus der Mühle

6 EL Olivenöl

4 EL Dijonsenf

2 kleine Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 Glas klarer Rinder-Fond

5 frische Salbeiblättchen

Zubereitung:

Das Kaninchen kurz unter fließendem Wasser waschen, danach gut trocken tupfen und in sechs Teile schneiden. Kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Olivenöl in einem großen Bratentopf erhitzen, die Fleischstücke darin von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und mit Senf bestreichen. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen, sehr fein schneiden und im Bratenfond unter Rühren so lange erhitzen, bis sie glasig geworden sind. Die Kaninchenteile wieder hinzufügen. 125 ml - 250 ml Fond angießen, den Topf verschließen und etwa 30 - 40 min, bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Zwischendurch immer wieder etwas Fond nachgießen.

Die Fleischstücke aus dem Topf nehmen, auf eine Platte legen und im vorgeheizten Backofen warm stellen. Die Sauce leicht einkochen lassen, abschmecken und die grob gehackten Salbeiblättchen dazugeben. Etwas Sauce über die Kaninchenteile gießen, den Rest in eine Sauciere geben. Dazu Teigwaren oder Kartoffeln und Salat reichen.

Lammgerichte

5-Gewürze-Fleisch zu Basmatireis

1 1/2 El 5-Gewürze-Pulver
; (Pfeffer, Zimt, Nelken,)
; (Fenchel, Anis)
5 El Erdnussöl

500 g Lammkeule

200 g rote Zwiebeln
500 g Brokkoliröschen
200 g Basmatireis
2 El grüner Reis; (Asia Läden)
; Salz
1 El Sojasoße
; nach Geschmack mehr
125 ml ; Wasser

5-Gewürze-Pulver und Öl verrühren. Lammfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit dem Gewürz-Öl mischen und 1 Stunde ziehen lassen.

Zwiebeln pellen und achteln. Brokkoli waschen und zerteilen.

Basmati- und grünen Reis in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen.

Wok erhitzen und das Lammfleisch darin unter Wenden 5 Minuten braten. Zwiebeln und Brokkoli zufügen, mit braten. Mit Wasser und Sojasoße ablöschen und zugedeckt 3 Minuten garen.

Reis auf einem Sieb abtropfen lassen und dazu reichen.

: Pro Person ca. : 636 kcal
: Pro Person ca. : 2667 kJoule
: Zub. : 20 Minuten + 1 Stunde

Albanische Leber

Arnavut Ciđeri

1.5 kg Leber, vom Lamm
200 g Mehl

1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Sumach
5 m. große Zwiebel(n)
1 Bund Petersilie oder Thymian
500 ml Öl (Sonnenblumenöl)
Salz

Zubereitung:

Von der Leber die zarte Haut entfernen, dann die Leber in große Würfel schneiden.

Leber in reichlich Salzwasser legen, einige Zeit stehen lassen. Dann die Leberwürfel abwaschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Mehl mit Salz vermischen und durchsieben.

Leberwürfel mit der Hälfte des Paprika vermischen und mit Hilfe des Siebes im Mehl schwenken.

In gut erhitzten Sonnenblumenöl die Leberwürfel einige Male in der Pfanne schwenken, dann bei starker Hitze 1 bis 2 Minuten garen. Überflüssiges Öl abseihen und Leberwürfel in ein sauberes Gefäß geben.

Zwiebeln abziehen, waschen, in Scheiben schneiden und mit Sumach und restlichem Paprikapulver vermischen. Petersilie oder Thymian waschen und fein hacken, unter die Zwiebeln heben. Zwiebeln als Beilage zur Leber reichen oder die Leber auf den Zwiebeln anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Liesbeth vom 20.04.03

Argentinischer Fleischtopf

Zutaten:

200 g Kichererbsen oder weiße Bohnen

250 g Rindfleisch

200 g Lammfleisch

200 g Schweinefleisch(Original Schweinekopf)

½ Huhn(Suppenhuhn)

1 TL Salz

1 Lorbeerblätter

5 Pfeffer(Körner)

100 g Speck, durchwachsen

200 g Knoblauchwurst

¼ Kopf Weißkohl

2 Möhre(n)

2 Stange/n Lauch

1 Mais, - Kolben, frisch

250 Kartoffeln, sehr kleine

1 Zwiebel(n)

1 EL Öl

3 Tomate(n)

1 kleine Pfefferschote, scharf

1 Prise Cayennepfeffer

1 EL Petersilie, feingehackt

Zubereitung:

Kichererbsen oder Bohnenkerne mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen lassen.

Das Fleisch in große Würfel schneiden, das Huhn in Portionsstücke zerlegen.

Die Kichererbsen oder Bohnen in einem großen Topf mit dem Einweichwasser - mit Wasser auf 2 l ergänzt - zum Kochen bringen. Die Fleischwürfel und Hühnerstücke zugeben, aufkochen und abschäumen; nicht umrühren. Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zufügen und alles bei mäßiger Hitze 1 Std. kochen lassen. Speck würfeln, mit den Würstchen und den halbierten Weißkohlvierteln in den Topf geben. Weitere 20 Min. kochen lassen. Möhren in Streifen, Lauch in Scheiben und Mais in Stücke schneiden. 10 Min. mitkochen lassen. Inzwischen Kartoffeln schälen und die Zwiebelwürfel in Öl glasig braten. Die ganzen Kartoffeln, Zwiebelwürfel, halbierten Tomaten und halbierte Pfefferschote in den Eintopf geben und 30 Min. fertig garen. Mit Cayennepfeffer scharf abschmecken.

Mit Petersilie bestreut im Topf servieren.

Bohnen - Lamm - Gulasch

Zutaten:

125 g Bohnen (Wachtelbohnen), getrocknet

2 Zehen Knoblauch

100 g Schalotten

8 Aprikosen, halbiert, aus der Dose

1 Dose Kidneybohnen

1 Stiel Rosmarin

3 EL Öl (Olivenöl)

600 g Gulasch vom Lamm

Salz

Pfeffer

2 EL Tomatenmark

1 EL Mehl

75 g Oliven, schwarz

100 g Schlagsahne

Brot (Fladenbrot)

Zubereitung:

Wachtelbohnen mindestens 8 Std in kaltem Wasser einweichen. Dann abgießen, abspülen.

Knoblauch durch die Presse drücken. Schalotten halbieren. Aprikosen und Kidneybohnen abtropfen lassen. Rosmarinnadeln abstreifen. Öl erhitzen. Fleisch portionsweise darin anbraten. Alles zurück in den Topf geben, salzen und pfeffern. Unter Wenden ca. 10 min weiterbraten. Knoblauch, Schalotten und Tomatenmark zufügen, kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben. Wachtelbohnen, 1/2 l Wasser und Rosmarin zufügen. Zugedeckt 45 min garen. Weitere 400 ml Wasser angießen. Oliven, Kidneybohnen und Aprikosen zufügen, und weitere 15 min garen. Sahne zufügen, Gulasch würzig abschmecken.

Dazu das Fladenbrot servieren.

Gefüllter Lamnbraten mit Gemüse

Zutaten:

1,5 kg Lamm

Salz und Pfeffer, weiß

1 Zehe Knoblauch

1 Bd Petersilie

2 TL Basilikum

250 ml Fleischbrühe

250 g Schalotten

1 kg Kartoffeln

500 g Bohnen Brechbohnen

Zubereitung:

Lammfleisch mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Knoblauch und Petersilie fein hacken, mit Basilikum vermischen. Kräuter gleichmäßig auf dem Lammfleisch verteilen. Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

In einen großen Bräter geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 90 min braten. Dabei nach und nach Brühe angießen. Schalotten und Kartoffeln schälen. Kartoffeln waschen und vierteln. Bohnen putzen und waschen. Gemüse nach 45 min Bratzeit zum Fleisch geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Lammbraten das Küchengarn entfernen, Fleisch in Scheiben schneiden. Zusammen mit Gemüse auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Geschmorte Lammhaxen

Zutaten:

1,5-2 kg Lammhaxen

Kräutersalz

frisch gemahlener Pfeffer

4 Esslöffel Olivenöl

1 kleiner Zweig Rosmarin

1/2 Bund Thymian

5 Knoblauchzehen

2 Lorbeerblätter

2 rote Paprikaschoten

evtl. 2-3 Esslöffel Anisschnaps

Zubereitung:

Lammhaxen mit Salz und Pfeffer einreiben. Olivenöl in einem Bräter oder in einer ofenfesten Form erhitzen. Lammhaxen darin ringsherum anbraten. Kräuter, abgezogenen Knoblauch und Lorbeerblätter zugeben und im vorgeheizten Backofen bei 125 Grad/Umluft 100 Grad Grad/Gas Stufe 1 etwa drei Stunden langsam braten. Paprika entkernen, in Streifen schneiden und nach einer Stunde Bratzeit zusammen mit dem Schnaps in den Bräter geben. Haxen während des Bratens mehrmals mit Bratensud begießen. Dazu: Kroketten.

Irish Stew nach deutscher Art (Mikrowelle)

375 g Mageres Lammfleisch Keule o. Schulter)

1 md Zwiebel

1 md Möhre

3 sm Kartoffeln; evtl. 1/3 mehr

300 g Wirsing Kohl; geputzt

1 El Öl

; Salz + schw. Pfeffer

1 TL Kümmel
1 sm Lorbeerblatt
125 ml Heiße Brühe (Instant)
Petersilie; gehackt

Fleisch in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Möhre und Kartoffeln putzen, waschen und würfeln. Den Wirsingkohl in Blätter zerlegen, den Strunk und die dicken Rippen entfernen.

Die Wirsingkohlblätter waschen und in dünne Streifen schneiden.

Öl und Fleischwürfel in eine Glasform geben und bei 850 Watt 4-5 Min. anbraten. Zwischendurch wenden. Das kleingeschnittene Gemüse zufügen.

Gewürze obenauf streuen. Lorbeerblatt zufügen und die Brühe darüber geben.

ZUGEDECKT BEI 850 Watt in 8 Min. ankochen. Durchrühren und bei 440 Watt in 10-12 Min. zu Ende garen. Noch einige Minuten geschlossen stehen lassen. Das Lorbeerblatt herausnehmen und den Eintopf mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

: Anzurechnen : Garzeit ca. 22-25 Min.

Lamm- Filet- Schaschlik-Spieße

8 Stück

Zutaten:

750 g Lammfilet

2 Knoblauchzehen

6 Esslöffel Öl

grober Pfeffer

200 g geräucherter durchwachsener Speck

6 mittelgroße Zwiebeln

je 2 rote und gelbe Paprikaschoten

Salz

Zubereitung:

Das Fleisch abspülen, trocken tupfen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen und hacken. Knoblauch, Öl und Pfeffer verrühren und die Fleischstücke dazugeben. Alles gut mischen. Den Speck in etwa 2 cm große und 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und vierteln. Paprikaschoten putzen, abspülen und

würfeln. Fleisch, Speck, Zwiebeln und Paprika im Wechsel auf lange Spieße stecken und auf den Backofenrost legen. Darunter ein Backblech schieben. Unter dem vorgeheizten Grill oder auf dem Holzkohlegrill etwa 15 Minuten grillen, bis das Fleisch knusprig braun ist. Dabei mehrmals wenden. Die fertigen Spieße salzen. Dazu: Zigeunersoße aus 500 g Tomatenketchup, 150 g fein gewürfeltem Tomatenpaprika, 75 g geviertelten Silberzwiebeln und 100 g gehackten Gewürzgurken; verrühren, mit etwas Tabasco und etwa zwei Teelöffel Zucker abschmecken.

Tipp: Die Spieße kann man schon fix und fertig vorbereiten und bis zum Grillen im Kühlschrank aufheben.

Lamm- Tajine auf Couscous

Dose Kichererbsen (425 g) abtropfen lassen
1 Gemüsezwiebel in schmale Spalten schneiden
500 g Möhren schälen
500 g Zucchini putzen und waschen, zusammen mit den Möhren in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Möhren
ca. 5 min. in... 1 El Öl dünsten. Mit...
1 El Kurkuma
Salz würzen.
Zucchini kurz mitgaren.

700 g mageres Lammfleisch

aus der Keule abbrausen, trocken tupfen, würfeln
und in... 2 El Öl scharf anbraten 1/2 TI gem. Koriander
1/2 TI Kreuzkümmel
1/2 TI Cayennepfeffer
1/2 TI Zimt
1/2 TI Ingwer
Salz, Pfeffer hinzufügen. Mit... 0,5 l Wasser ablöschen, zugedeckt ca. 30 min.
schmoren lassen. Kichererbsen,
Gemüse und... 100 g geröstete Mandeln zufügen, in ca. 20 min. fertig garen. 500 g Instant- Couscous nach Packungsanweisung mit... 1 El Öl
50 g Butter zubereiten. Tajine darauf anrichten

Lamm-Medaillons mit grünem Spargel und Radieschen

So verwöhnt man Gäste - oder auch sich selbst.

Für 2 Personen

12 grüne Spargeln

6 Lamm-Medaillons a ca. 40 g

Bratbutter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 dl Apfelwein

1 dl Kalbs- oder Wildfond

25 g kalte Butter

1/2 Bund Radieschen

Spargeln in kochendes Salzwasser geben (siehe Tipp) und bei kleiner bis mittlerer Hitze rund zehn Minuten knapp weich kochen.

Lamm-Medaillons in wenig Bratbutter auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. Erst dann salzen und pfeffern. Zugedeckt warm halten. Bratensatz mit Apfelwein und Fond auflösen. Bei großer Hitze gut zur Hälfte einkochen. Butter mit dem Schwingbesen einrühren. Die Sauce pikant abschmecken.

Den Radieschen etwas Grün belassen und sie längs vierteln. In der Sauce nur noch gut heiß werden lassen - sie sollen noch knackig sein. Lamm-Medaillons nochmals kurz in der heißen Sauce wenden.

Die Spargeln auf vorgewärmte Teller anrichten. Lamm dazulegen und mit Radieschen und Sauce überziehen. Sofort servieren.

Dazu passt eine Kräuter-Polenta:

4 dl Milchwasser (halb/halb) mit 2 Prisen Salz aufkochen. 100 g groben Polentamais einrühren und zu einem dicken Brei kochen. 20 g geriebenen Parmesan und etwas gehackte Petersilie beifügen. In heiß ausgespülte, eventuell gebutterte Förmchen geben und direkt auf die vorgewärmten Teller stürzen.

Lammcarre mit Speck und Kräutern

1 Lammcarre a ca 800 g -- mit Rippenknochen

Salz

Pfeffer

8 Dünne Speckscheiben

1 El Petersilie; feingehackt

2 El Brotkrumen; frisch gerieben

4 El Olivenöl kaltgepresst

4 Salbeiblätter

Rosmarin

1 Knoblauchzehe; halbiert

50 ml Fleischbrühe

2 El Kalter Butter

Das Lammcarre mit dem Hackmesser in Kotelett (2 pro Personen) zerteilen (eventuell je einen Zwischenknochen herauslösen). Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Danach die Koteletts mit je einer Scheibe Speck umwickeln. Speckscheibe mit einem Zahnstocher befestigen. Die gehackte Petersilie mit den Brotkrumen vermischen und die Koteletts darin wenden.

In einer Kasserolle das Olivenöl mit den Kräutern und dem Knoblauch stark erhitzen. Das Fleisch auf beiden Seiten kräftig anbraten, und im auf 180 C vorgeheizten Backofen acht bis zehn Minuten ziehen lassen.

Das Fleisch soll innen zartrosa bleiben. Dann die Kotelett in Alufolie wickeln und warm halten. Den Bratensatz entfetten und mit der Fleischbrühe ablöschen. Den Jus auf einen Drittel einkochen, abschmecken, durch ein Sieb passieren und die kalte Butter darunter rühren.

Serviertipp: Zu diesem Gericht passt ein saftiger Safranrisotto mit Parmesan oder kleine Bratkartoffeln.

Lammfilet im Pfannkuchen mit Blattspinat 4 Ei (für 4 Personen)

Zutaten:

6 - 8 Filets vom Milchlamm

4 EL Speiseöl

Oregano

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Für die Pfannkuchen:

4 EL Mehl

4 Eier

2 geschlagenen Eiweiß

1/4 l Milch

1 Prise Salz

2 EL Butterschmalz

Für die Sauce:

1/4 l Rotwein

20 g eiskalte Butter

Für den Spinat:

500 g Blattspinat

3 EL Butter

3 kl. Zwiebeln

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskat

Zubereitung:

Die Filets waschen, trocknen, mit Pfeffer, Salz und Oregano würzen, im heißen Öl scharf anbraten und 3- 5 Minuten weiter braten. Warm stellen.

In der Zwischenzeit den Pfannkuchenteig rühren und für jedes Filet einen dünnen Pfannkuchen in Butterschmalz zart goldgelb backen. Jedes Filet in einen Pfannkuchen rollen. Warm stellen.

Den Bratensatz vom Fleisch entfetten und mit Rotweinablöschen, kräftig durchkochen und etwas einkochentlassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die eisgekühlte Butter in kleinen Flöckchen mit einem Schneebesen rasch in die Sauce einschlagen.

Spinat putzen, waschen, in wallendem Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und im kalten Wasser abschrecken. Die Butter zergehen lassen, die fein gewürfelten Zwiebeln darin glasig dünsten, den Spinat kurz durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das Fleisch im Teigmantel in Scheiben schneiden, mit der Sauce garnieren und den Spinat dazu legen.

Lammfilet mit Knoblauch - Thymian - Sauce

Zutaten:

8 Lammfilet (500-600 g)

1 kleine Zwiebel, gehackt

3 Zehen Knoblauch, gehackt

2 TL Thymian

300 ml Fond vom Lamm

100 ml Sahne

4 cl Cognac
Pfeffer, frisch gemahlen
Salz
Öl (Olivenöl)

Zubereitung:

Zuerst die Lammfilets in einer großen Pfanne mit hohem Rand scharf in Olivenöl anbraten. Temperatur runterschalten, die Hälfte Knoblauch und Thymian dazugeben, das Fleisch pfeffern und salzen. Die Filets, je nach Geschmack, pro Seite 1-2 min weiterbraten. Aufpassen, dass der Knoblauch nicht braun wird. Nun das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die gehackte Zwiebel in die Pfanne geben, den Rest Knoblauch und Thymian dazugeben, kurz mit anschwitzen lassen und dann mit Cognac und Fond ablöschen. Pfeffern und salzen und alles kurz kochen lassen.

Nun die Sauce durch ein Sieb passieren und die Sahne dazugeben. Nochmals kochen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Gegebenenfall mit etwas Speisestärke binden.

Das Fleisch auf Kartoffelpüree in einem Saucenring anrichten. Dazu in Butter geschwenkte grüne Bohnen. Als Garnitur hauchdünne Apfelspalten.

Lammkarree mit Oliven-Feta-Haube

Zutaten für 6-8 Personen:

3-4 Knoblauchzehen
4 mittelgroße Zwiebeln

1 Lammrücken (ca. 2,2 kg)

Salz, schwarzer Pfeffer
1/4 l Gemüsebrühe (Instant)
1,2 kg grüne Bohnen (frisch oder TK)
1 EL Butter
100 g schwarze Oliven (ohne Stein)
200 g Feta- oder Schafskäse
150 g Schmand oder
Creme fraiche
je 1 TL getrockneter Oregano und Thymian

Zubereitung:

Knoblauch und Zwiebeln schälen. 2 Knoblauchzehen und 2 Zwiebeln grob zerkleinern. Fleisch waschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Alles auf die Fettpfanne des Backofens geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 60 - 90 min braten. Brühe nach und nach angießen.

Bohnen putzen, waschen und evtl. halbieren. 2 Zwiebeln fein würfeln. In heißer Butter andünsten. Bohnen, Salz und ca. 1/4 l Wasser zugeben. Aufkochen und zugedeckt ca. 15 min dünsten.

Oliven grob hacken. 1-2 Knoblauchzehen fein hacken. Fetakäse zerbröckeln. Schmand, Knoblauch und Kräuter verrühren. Oliven und Fetakäse unterrühren. Mit Pfeffer und evtl. Salz würzen. Käsemasse ca. 15 min vor Ende der Bratzeit auf dem Fleisch verteilen und fertig braten.

Bohnen abgießen. Lammrücken vom Knochen lösen und aufschneiden. Nach Belieben den Bratenfond durchsieben, entfetten und abschmecken. Alles anrichten. Dazu schmecken Röstkartoffeln.

Tipp:

Servieren Sie den Lamnbraten so heiß wie möglich. Im abgekühlten Zustand schmeckt das Fett sehr intensiv.

Lammkeule im Römertopf

Zutaten:

1 Lammkeule

1/4 Ltr. kräftiger Rotwein

1/4 Ltr. Lammfond

Estragon

Crème fraîche

Zitronensaft

evtl. Mehl oder Maizena

Zubereitung:

Römertopf wässern.

Lammkeule mit Salz, Pfeffer und Estragon einreiben und in den ausgebuterten Römertopf legen, möglichst mit der Fettseite nach oben.

Mit Wein und Lammfond angießen und ca.

2 Std. bei nicht vorgeheiztem Backofen schmoren. (220 - 250 Grad)

Soße:

Den Bratenfond mit Creme fraiche oder saurer Sahne binden und mit Zitronensaft und Mehl oder Maizena andicken. Mit Estragon erneut abschmecken.

Lammkeule mit Limetten

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

1.500 Liter Gemüsebrühe
1 Bund Suppengrün
1 Bund Thymian
3 Zehe/n Knoblauch
2 Lorbeerblätter
1 EL Pfeffer- Körner, schwarz
1 Limette(n), unbehandelt
1 Bund Petersilie, glatte
_ Bund Basilikum
75 ml Öl (Olivenöl)
2 Ei(er), hart gekochte
Salz und Pfeffer

1 Lamm- Keule ohne Knochen

2 Ei(er), hartgekocht, quer in Scheiben geschnitten
evt. Limette(n), in Scheiben

Zubereitung:

Brühe in einem hohen Topf erhitzen. Suppengrün waschen, putzen, würfeln. Thymian abbrausen, trocken schütteln. Knoblauchzehen abziehen, mit Gemüse, Lorbeer, 3 Zweigen Thymian, Pfefferkörnern in die Brühe geben. Die Lammkeule von Fett und Sehnen befreien, abbrausen, trocken tupfen und in Form binden. Limette heiß abbrausen, Schale abreiben, Frucht auspressen. Saft, Schale, Fleisch in die Brühe geben, ca. 2 Std. leise köcheln lassen. Keule dabei gelegentlich wenden. Herausnehmen, in Alufolie wickeln, abkühlen lassen. Übrigen Knoblauch abziehen, Kräuter abbrausen, trocken schütteln, wie vom restlichen Thymian Blättchen abzupfen. Alles mit Öl, 50 ml Brühe pürieren. Eier pellen, fein hacken, unter Kräuterpüree ziehen. Salzen, pfeffern. Fleisch in Scheiben aufschneiden, jede Scheibe mit etwas Soße und eine Eierscheibe legen, evtl. mit Limettenscheiben garnieren. Übrige Soße dazu servieren.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Link: <<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=116201049030290>>

Lammkeule mit Roquefort

Zutaten:

1,5 kg Lamm (Lammkeule)

Pfeffer, schwarzer

Thymian

4 Zehen Knoblauch

50 g Schmalz

250 g Zwiebeln

250 ml Wein, weiß

250 g Roquefort

200 g Creme fraiche

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen in Stifte schneiden und die gewaschene und abgetrocknete Keule damit spicken. Beim Einschneiden darauf achten, möglichst wenig Muskelfleisch zu zerschneiden, also besser zwischen den Muskelsträngen einstechen. Anschließend mit Pfeffer und Thymian einreiben (kein Salz verwenden!) und in dem heißen Fett im Bräter rundherum anschmoren. Kurz vor Schluss die geviertelten Zwiebeln hinzugeben und kurz mitschmoren. Mit dem Weißwein ablöschen, so dass der Boden bedeckt ist.

Nun den Bräter ohne Deckel in den auf 225_C vorgeheizten Ofen geben. Den Roquefort (oder jeden anderen starken Blauschimmelkäse) zerkleinern und mit der Creme fraiche verrühren. Die Lammkeule im Bräter nach 10 min mit der gewölbten Seite nach unten drehen und die Käsemasse auf die flache Seite der Keule auftragen. Nun das Ganze etwa 40 min offen garen. Danach wenden und nochmals 40 min im Ofen lassen. Gelegentlich mit dem Bratenfond beschöpfen. Zuletzt die Keule (im Bräterdeckel) warm stellen und den Bratenfond auf dem Herd lösen. Evtl. noch etwas Wein und Creme fraiche zugeben, aufkochen und durchsieben. Mit der ganzen Lammkeule servieren, dazu gibt es den restlichen Wein und Butterkartoffeln.

Lammkoteletts mit Rucola-Tomatensalat

Zutaten:

4-6 einzelne Lammkoteletts pro Person

Rufcolasalat

Tomaten

2 EL Olivenöl

1 EL Balsamessig

Gemörster Pfeffer

Salz

Zubereitung:

Lammkoteletts salzen und pfeffern, in Olivenöl je Seite 3 Minuten bei mittl. Hitze braten.

Rufcolasalat säubern, Tomaten enthäuten und entkernen - mit Rucola zum Salat mischen. Öl und Essig verrühren im Verhältnis 2:1 - also auf 2 EL Öl 1 EL Balsamessig - und über den Salat geben- leicht einziehen lassen.

Salat auf einen Teller geben und die frisch gebratenen Koteletts dazugeben, mit gemörstem Pfeffer bestreuen.

Mengen für Tomaten und Rucola nach Bedarf. Dazu schmeckt Fladenbrot und Rotwein.

Quelle: NDR

Lammkoteletts mit Zwiebeln

8 Lammkoteletts waschen und trocken tupfen. In

4 El Olivenöl auf beiden Seiten scharf anbraten, mit...

Salz, Pfeffer würzen, aus dem Topf nehmen und warm stellen.

4 Gemüsezwiebeln in Scheiben schneiden und im Bratfett der Lammkoteletts glasig dünsten. Mit...

Salz, Pfeffer 1 TI Zimt 1 Döschen Safran 1 TI Zucker 1/2 TI gem. Kreuzkümmel Cayennepfeffer würzen. Mit

200 ml Gemüsefond ablöschen, kurz aufkochen lassen. Die Lammkoteletts darauf legen.

75 g Rosinen in einem Sieb mit heißem Wasser abbrausen, abtropfen lassen und auf die Lammkoteletts geben. Alles bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 20 min. garen.

Lammnüsschen

1 kg Lammschlägel ausgelöst,

3 Eier,

100 g Mandeln,

Kräuter,

2 EL Mehl,

Fett zum Backen

Kleine Schnitzel schneiden, würzen, in Mehl wenden, mit Ei, Kräutern und Mandeln panieren, in heißem Fett herausbacken.

Lammrollbraten mit Kräuterkruste

100 g Lauch
100 g Möhren
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen

800 g magerer Lammrollbraten (vom Metzger vorbereiten lassen)

1 EL Speise-Öl
Salz, Pfeffer
2 Zweige Rosmarin
1 Bund Thymian
800 g Bohnen
1/2 Bund glatte Petersilie
170 g Butter
120 g Weißbrotbrösel
2 EL dunkler Saucenbinder

Lauch und Möhren putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen abziehen, grob schneiden. Alles in eine gefettete Form geben.

Das Fleisch im heißen Öl anbraten, salzen und pfeffern und auf das Gemüse setzen. 400ml Wasser zugießen. Je 1 Rosmarin- und Thymianzweig zugeben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180_C (Umluft 160_C) ca. 1 Stunde garen. Evtl. etwas Wasser zufügen. Bei 140_C weitere 30 Minuten garen.

Bohnen waschen, putzen, in Salzwasser ca. 14 Minuten garen, dann abtropfen lassen.

Übrige Knoblauchzehe abziehen, mit den restlichen Kräutern hacken. 150 g Butter erwärmen, Brösel, Knoblauch und Kräuter untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Mischung auf das Fleisch streichen, fest andrücken. Im Ofen bei 220_C (Umluft 200_C) ca. 5 Minuten überbacken.

Bohnen in übriger Butter schwenken und salzen. Fleisch warm stellen.

Bratfond aufkochen, Saucenbinder einrühren, würzen. Fleisch in Scheiben schneiden, alles zusammen servieren.

Dazu: Kartoffelgratin

Kartoffelgratin: 800 g dünne Kartoffelscheiben in eine eingefettete Gratinform schichten, salzen und pfeffern. Mit 200ml Sahne übergießen, bei 200_C (Umluft 180_C) ca. 1 Stunde backen.

von Hexe-CK

Lammrücken

Zutaten:

pro Person etwa 150 g Lammrückenfilet

Salz, Pfeffer, Thymian

Olivenöl

5 frische Aprikosen (oder 1 kl. Dose)

4 Schalotten

1 gelbe Paprikaschote

1/2 Gl. Weißwein

1 zerdrückte Knoblauchzehe,

1/8 l Sahne

So wird's gemacht:

Schalotten in kleine Würfel schneiden und in wenig Öl glasig anbraten. Dann die entsteinten Aprikosen und die geputzte und in Stücke geschnittene Paprikaschote zugeben. Mit dem Wein ablöschen, den Knoblauch zugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten dünsten. Dann alles fein mixen, Sahne zugeben und nochmals etwa 5 Minuten mit offenem Deckel leicht köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb streichen. Die Lammrücken mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben, und in heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Die Hitze reduzieren, und gar ziehen lassen. Das Fleisch sollte innen noch etwas rosig sein. Als Beilage passen grüne Nudeln

Lammrücken a la Palozen

Portion/en: 1

800 g Lammrücken

2 Eier

; Salz, schwarzer Pfeffer

4 Knoblauchzehen

1 Grüne Paprikaschote

2 Tl Paprika, edelsüß

1/2 Tl Rosmarin

2 Frühlingszwiebeln

1 Bund Petersilie

2 Zwiebeln

1 Tomate

2 lg Karotten; halbiert

2 Weiße Rübchen

4 mageren Räucherspeck

1/4 l ; Wasser
100 g Butter
4 Scheibe Weißkohl (dick)

Beim Schlachter das Lammfilet vom Knochen lösen lassen. Bereiten Sie im Mixer ein Püree aus Eiern, edelsüßem Paprika, der Hälfte der Knoblauchzehen und zerkleinerter grünen Paprikaschote.

Schneiden Sie das Lammrückenfilet so auf, dass Sie eine Füllung einlegen und den Braten anschließend zusammenrollen können. Teilen Sie zwei daumendicke Fleischscheiben vom Filet ab. In der Mitte des aufgeschnittenen Filets das vorbereitete Püree verstreichen. Darauf die beiden Fleischscheiben legen. Zwischen diese Scheiben legen Sie die ganzen Frühlingszwiebeln und die Blattpetersilie. Mit Rosmarin, Rosenpaprika, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen.

Den Braten einrollen und mit einer Wurstkordel gut vertäuen. Den Lammrollbraten in einen breiten, nicht zu tiefen Schmortopf legen. In den Schmortopf halbierte Karotten, weiße Rübchen, Zwiebeln sowie den restlichen zerdrückten Knoblauchzehen und Tomatenviertel geben. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

Legen Sie die Speckscheiben kreuzweise über den Braten. Obendrauf die Butter geben und Wasser aufgießen. Zunächst 5 Minuten bei großer Hitze zum Kochen bringen, dann weitere 30 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen.

Während der letzten 5 Minuten die Weißkohlscheiben in den Schmortopf geben. Bindfaden entfernen. Den Braten in daumendicke Scheiben tranchieren und auf einer vorgewärmten Platte mit den halbierten Karotten, den weißen Rübchen und dem Weißkohl anrichten. Die Speckscheiben und der restliche Fond aus dem Bratopf werden nicht verwendet.

Lammrücken im Blätterteig

1 Dose Kichererbsen (425 g) abtropfen lassen
1 Gemüsezwiebel in schmale Spalten schneiden
500 g Möhren schälen
500 g Zucchini putzen und waschen, zusammen mit den Möhren in grobe Stücke schneiden.
Zwiebel und Möhren ca. 5 min. in... 1 El Öl dünsten. Mit...
1 El Kurkuma
Salz würzen.
Zucchini kurz mitgaren.

700 g mageres Lammfleisch aus der Keule abrausen,

trocken tupfen, würfeln

und in... 2 El Öl scharf anbraten

1/2 Tl gem. Koriander

1/2 Tl Kreuzkümmel

1/2 Tl Cayennepfeffer

1/2 Tl Zimt

1/2 Tl Ingwer

Salz, Pfeffer hinzufügen. Mit... 0,5 l Wasser ablöschen, zugedeckt ca. 30 min. schmoren lassen.

Kichererbsen,

Gemüse und...

100 g geröstete Mandeln zufügen, in ca. 20 min. fertig garen.

500 g Instant- Couscous nach Packungsanweisung mit...

1 El Öl

50 g Butter zubereiten.

Tajine darauf anrichten.

Lammschulter in Zitronen-Kapern-Sauce

für 4 Portionen

1 kg Lammschulter (vom Metzger entbeint)

1 Zwiebel

250 g Champignons

4 El Öl

1 El Mehl

3/8 l Rinderbrühe (Paste)

1 tl Zitronenschale

4 El Zitronensaft

2 El Kapern

Salz, Pfeffer, Zucker

100 cb Schlagsahne

1 -2 Tl. braunes

- Saucenbindemittel

1 Bund Petersilie

1. Lammschulter in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln.

Champignons putzen und waschen, wenn nötig vierteln. Das Öl in einem Schmortopf sehr heiß werden lassen, das Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Zwiebeln und Champignons zugeben und glasig andünsten.

2. Mit dem Mehl bestäuben, die Brühe zugeben und 30-40 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

3. Mit Zitronenschale und -saft, Kapern, Salz und Pfeffer, Zucker abschmecken.

4. Die Sahne zugeben, aufkochen lassen, mit dem Saucenbindemittel binden.

Petersilie hacken und darüber streuen. Dazu passt ein Reisrand.

Zubereitungszeit 50 Minuten

Lammschulter,

700 g Lammschulter,

3 - 4 EL Mehl,

1/8 l Sauerrahm,

1/8 l Rotwein,

Salz und Pfeffer,

1 Tasse Suppenbrühe

Die ausgelöste Lammschulter salzen, pfeffern und einrollen. Im Fett goldgelb anbraten, herausnehmen und im zurückgelassenem Fett 3 - 4 EL Mehl sorgfältig rösten und mit einer Tasse Suppenbrühe ablöschen.

Das Fleisch hineingeben und bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

Nach der Kochzeit 1/8 l Sauerrahm und 1/8 l Rotwein dazugeben. Die Soße soll cremig sein.

Dazu reicht man Salzkartoffel oder Kartoffelkroketten.

Osterbraten,, Hammelrücken

Zutaten:

1 kg Hammelrücken

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

2 EL Öl

1 Zwiebel

1 Möhre

250 ml Fleischbrühe

Zubereitung:

Lendchen von der Unterseite des Rückens lösen, enthäuten und wieder anlegen. Rücken fest mit Garn umwickeln, Enden verknoten. Knoblauch schälen, zerreiben, mit Salz und Pfeffer mischen und das Fleisch damit einreiben. Öl im Bratentopf erhitzen, den Hammelrücken auf der Oberseite anbraten und bei 200°C in den vorgeheizten Ofen geben. Zwiebel und Möhre nach 15 min zum Braten geben, noch 45 min braten. Fleischbrühe zum Bratensatz rühren, Soße entfetten, aufkochen, durch ein Sieb gießen. Fleisch längs vom Rücken lösen, tranchieren und wieder auf Knochen setzen. Mit verschiedenen Gemüsen umlegen

Ostersuppe mit Leber

Mayiritsa

Zutaten:

1 Leber vom Lamm

500 g Zwiebeln, klein gewürfelt

1 Bd Dill, fein gehackt

1 Tasse Reis

Salz

Pfeffer

1/2 Tasse Öl

1,5 Tassen Brühe

2 Eier

etwas Mehl

1 Zitrone, nur den Saft

Zubereitung:

Die Leber waschen und kneten. In kleine Würfel schneiden.

Das Öl in einem Kochtopf erhitzen und die Leber mit den Zwiebeln andünsten. Mit reichlich Wasser bedecken, den Dill, Salz und Pfeffer zugeben und die Suppe etwa 30 min leicht kochen lassen. Reis zufügen und weiter kochen lassen.

Sobald die Suppe fertig ist, aus Mehl, Sud, Eiern und Zitronensaft eine Ei-Zitronen-Sauce zubereiten. Dazu das Mehl in Zitronensaft anrühren. Die Eier in einen tiefen Teller mit dem Mehl und dem Zitronensaft schlagen. Allmählich den Sud zufügen und weiter schlagen. Die Ei-Zitronen-Sauce über das Essen gießen und durchheben.

Sardische Hirtensuppe

1200 g Lammnacken

1200 g Ochsenbein

1 Suppenhuhn ;ca. 2 kg

350 g Zwiebeln

300 g Staudensellerie

200 g Möhren

1 Bd. Basilikum

1 kg Fleischtomaten

6 El Olivenöl

50 g Tomatenmark

1 Bd. Petersilie; glatt

200 g Schafskäse; jung

400 g Fladenbrot; dünn

; Salz

; Cayennepfeffer

; Zimtpulver

Fleisch waschen, mit 6l kaltem Wasser zum Kochen bringen, sorgfältig abschäumen.

Inzwischen Zwiebeln pellen und vierteln. Sellerie und Möhren putzen, waschen und grob zerschneiden. Alles mit Basilikumblättern zum Fleisch geben und salzen. Fleisch in der Brühe ohne Deckel bei milder Hitze 3 Stunden garen. Danach mit Salz abschmecken. Während das Fleisch gart, Tomaten häuten, grob zerschneiden und im Olivenöl aufkochen.

Tomatenmark unterrühren. Tomaten in 30 Min. dicklich einkochen, mit Salz, Zucker, Cayenne und Zimt würzen. Petersilie grob hacken. Käse in Scheiben schneiden. Brotblätter in einen ofenfesten Topf einschichten. Lagenweise mit Tomatensauce beträufeln und mit Käse und Petersilie belegen. Etwa 4l Brühe durch ein Sieb über das Brot gießen. Die Suppe im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad solange garen, bis sich oben eine schöne Kruste gebildet hat. Das dauert etwa 1 Stunde. Die sardische Hirtensuppe anschließend in der Form servieren.

Shami Kebab I 2 Ei

4 Portionen

500 g Lammfleisch, gehackt

50 g Halbe, gelbe Erbsen

1 sm Zwiebel, gehackt

4 Knoblauchzehen, gehackt

1 TI Gemahlener schwarzer Kümmel

1 TI Chilipulver

- 1 TL Garam Masala
- 1 Kleines Bündel Korianderblätter, gehackt
- Cashewnüsse, grob gehackt

2 Eier

- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- Öl

Lamm, Erbsen, Zwiebel, Knoblauch, Koriander, Cashewnüsse und Salz zusammenmischen, durch den Fleischwolf drehen, damit alles gut vermengt ist
(oder kurz in den Mixer geben).

Mischung in acht Teile teilen. Jedes Stück zu einer kleinen, flachen Kugel formen.

Öl in einer tiefen Bratpfanne erhitzen und die Kebabs braten, bis beide Seiten braun sind (etwa 3 bis 4 Minuten).

Heiß oder lauwarm servieren, garniert mit gehacktem Koriander.

Suvlakia

500 g Lammfleisch (aus der Keule)

- Salz
- Pfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL Paprika (edelsüß)
- 1 Pr. Pigment
- 1 Pr. gem. Kreuzkümmel
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 Zitrone, Saft von (evtl. -mehr)

Alle Gewürze, Olivenöl und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Das Lammfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, in die Marinade legen und mindestens 30 Min. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Danach das Fleisch aus der Marinade nehmen und auf 8 Schaschlikspieße schieben. Die Spieße unter der Grillbeheizung oder in der Bratpfanne 4 - 5 Min. von jeder Seite grillen oder braten.

Variante: Paprikaschoten und Zwiebeln, in Streifen geschnitten, abwechselnd mit dem Fleisch auf die Spieße schieben.

Tipp: Die Spieße vorher mit Öl einfetten, dann lässt sich später

das gegarte Fleisch besser wieder herunterschieben.

Dazu schmecken ein frischer Salat und Reis.

75 g Eiweiß, 115 g Fett, 2 g Kohlenhydrate, 5973 kJ, 1426 kcal.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Menüs

Festtagsmenü 1

Gratinierte Schnitzel mit Spargel

FESTTAGS-MENÜS

Zutaten für 4 Personen:

750 g weißer Spargel

Salz, Zucker, Pfeffer

1-2 EL Zitronensaft, 1 Ei

4 Schweineschnitzel (@100 g)

2 gehäufte EL Mehl

4-5 EL Paniermehl, 2-3 EL Öl

1 Beutel "Feinschmecker" Sauce Hollandaise (tafelfertig; 200 ml)

2 EL gerieb. Käse

Zubereitung:

1. Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel halbieren. 3/4 l Wasser mit wenig Salz, etwas Zucker und Zitrone aufkochen. Spargel darin 15-20 Minuten garen. Abtropfen lassen.

2. Ei verquirlen. Schnitzel trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch zuerst in Mehl, dann in Ei, zuletzt in Paniermehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite ca. 4 Minuten braten.

3. Schnitzel in eine flache gefettete Auflaufform geben. Spargel auf die Schnitzel legen. Sauce Hollandaise und Käse darüber verteilen. Die Schnitzel im heißen Backofen (E-Herd: 225 °C / Umluft: 200 °C / Gas: Stufe 4) 6-8 Minuten überbacken und anrichten. Dazu schmecken Petersilienkartoffeln oder Kroketten.

Zubereitungszeit: 1 Std..

Kräuter-Cremesuppe mit Klößchen

FESTTAGS-MENÜS

Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroße Zwiebel

200 g gemischtes Hack

1 EL Magerquark

1 EL Paniermehl

Salz, weißer Pfeffer

2 EL (ca. 20 g) Butter/Margarine

1/2-1 Bund Petersilie

1 Töpfchen frischer oder

2 Päckchen TK-Basilikum

2 leicht geh. EL (30 g) Mehl

100 g Schlagsahne

2-3 TL klare Brühe (Instant)

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Hack, Quark, Paniermehl und Hälfte Zwiebel verkneten. Würzen. Ca. 12 Klößchen daraus formen. In 1 EL heißem Fett rundherum goldbraun braten.
2. Kräuter waschen, Blättchen abzupfen. 1 EL Fett in einem Topf erhitzen. Rest Zwiebel darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Mit 3/4 l Wasser und Sahne ablöschen und aufkochen. Brühe und Kräuter, bis auf etwas Petersilie, einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
3. Die Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klößchen darin kurz erhitzen. Suppe anrichten und mit der übrigen Petersilie garnieren.

EXTRA-TIPP

Die Kräuter-Cremesuppe schmeckt statt mit Klößchen auch mit Krabben, geraspelttem Käse, Schinken- oder Tomatenwürfeln gut. Man kann sie auch ganz ohne Einlage servieren und z. B. nur mit grobem Pfeffer bestreuen.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Obstsalat und Himbeer-Joghurt

FESTTAGS-MENÜS

Zutaten für 4 Personen:

Für den Joghurt:

150 g TK-Himbeeren
500 g Vollmilch-Joghurt
2-3 EL (30 g) Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker

Für den Obstsalat:

2 Orangen,
1 EL Zucker
2-3 Kiwis,
350 g Erdbeeren

Zubereitung:

1. Himbeeren auftauen. Dann pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Joghurt, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren.
2. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, Saft auffangen. Trennhäute gut ausdrücken. Saft und Zucker verrühren. Kiwis schälen. Erdbeeren waschen, putzen. Das ganze Obst klein schneiden, mit Orangensaft mischen. Mit Joghurt anrichten.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Festtagsmenü 2

Bayerische Creme auf Rhabarber

Zutaten für 4 Personen:

4 Blatt Gelatine
1/4 l Milch
Mark von 1 Vanilleschote
3 frische Eigelb (Gr. M)
50 g + 2-3 EL Zucker
150-200 g Schlagsahne
500 g Rhabarber
1/8 l Kirschsafte
1 geh. EL (15 g) Speisestärke
1 kleine Banane
evtl. Kokosraspel und Minze

Zubereitung:

1. Gelatine einweichen. Milch und Vanillemark aufkochen. Eigelb und 50 g Zucker cremig schlagen. Heiße Milch unter ständigem Rühren zugeben. Zurück in den Topf gießen. Bei schwacher Hitze (nicht kochen!) rühren, bis die Creme dicklich wird. Gelatine ausdrücken und darin auflösen.
2. Im eiskalten Wasserbad kalt rühren, bis die Creme zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, unterheben. In eine kalt ausgespülte Form füllen. Ca. 4 Stunden kühlen.
3. Rhabarber putzen, waschen, klein schneiden. 2 EL Kirschsafft und Stärke verrühren. Rhabarber im Rest kochenden Saft ca. 5 Minuten dünsten. Mit Zucker abschmecken. Binden. Banane schälen, klein schneiden und unterheben. Creme stürzen. Alles anrichten.

Zubereitungszeit: 50 Min.

Räucherforelle in Tomaten-Vinaigrette

FESTTAGS-MENÜS

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zitrone
- Salz, weißer Pfeffer
- etwas Zucker, 2-3 EL Öl
- 1-2 Lauchzwiebeln
- 2 mittelgroße Tomaten
- 4 geräucherte

Forellenfilets (ca. 250 g)

- einige Blätter Kopf- oder Pflücksalat
- 8 runde Scheiben Pumpernickel

Zubereitung:

1. Zitrone halbieren, Hälfte auspressen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl kräftig darunter schlagen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch fein würfeln. Beides unter die Vinaigrette mischen.
2. Forellenfilets in Stücke schneiden. Auf 4 Tellern verteilen und die Tomaten-Vinaigrette darüber gießen. Kurz ziehen lassen.
3. Übrige Zitrone in Spalten schneiden. Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Forelle mit Salat, Pumpernickel und Zitronenspalten anrichten.

EXTRA-TIPPS

- Das Aroma der **Forellenfilets** entfaltet sich am besten bei Raumtemperatur. Deshalb die Filets stets rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Wenn man den Pumpernickel knusprig servieren möchte, kann ihn toasten oder kurz in der Pfanne rösten.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schinkenbraten mit Senfkruste

Zutaten für 4 Personen:

1 gepökelter Schweineschinken (ca. 1,5 kg; beim Fleischer vorbestellen)

1/2 Gemüsezwiebel
1 kleines Bund Suppengrün
2 Gewürznelken
6-8 Pfefferkörner
1-2 Lorbeerblätter
je 400 g Broccoli, Möhren und Porree (Lauch)
800 g kleine Kartoffeln
1 Scheibe Toastbrot
2 EL mittelscharfer Senf
3-4 EL brauner oder weißer Zucker
1 Bund Schnittlauch
1 kleine Zwiebel
40 g Butter/Margarine
40 g Mehl
175 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer
175 g Preiselbeeren (Glas)
2 EL Orangensaft

Zubereitung:

1. Fleisch waschen. Gemüsezwiebel schälen, vierteln. Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Mit Fleisch, Zwiebel und Gewürzen in 2 1/2 l Wasser aufkochen. Ca. 1 3/4 Stunden köcheln.
2. Gemüse putzen und waschen. Broccoli in Röschen, Möhren in Scheiben und Porree in dicke Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen.
3. Toast fein zerbröseln. Das Fleisch aus der Brühe heben, Brühe durchsieben. 1/4 l abmessen und beiseite stellen. Kartoffeln in die restliche Brühe geben, aufkochen und ca. 20 Minuten garen. Möhren nach 5 Minuten, Porree und Broccoli nach 10-15 Minuten zufügen und mitgaren.

4. Schwarte vom Fleisch entfernen. Das Fleisch mit Senf bestreichen. Braunen Zucker und Toastbrot darauf verteilen, leicht andrücken. Fleisch auf der Fettpfanne im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten braten. Beiseite gestellte Brühe angießen.
5. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Zwiebel schälen, würfeln. Gemüse herausheben und warm stellen. 600 ml Brühe abmessen. Fett erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Mehl zufügen und anschwitzen. Unter Rühren mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen und abschmecken. Hälfte Schnittlauchröllchen unterrühren. Preiselbeeren und Orangensaft verrühren.
6. Alles anrichten. Etwas Soße über das Gemüse gießen. Mit Rest Schnittlauch bestreuen. Übrige Soße und Preiselbeeren dazureichen.

Zubereitungszeit: 2 3/4 Std.

Festtagsmenü 3

Eierlikör-Schmantcreme

FESTTAGS-MENÜS

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Schmand oder Creme fraiche,
- 100 ml Eierlikör
- 2-3 EL Zucker
- 18 Löffelbiskuits (ca. 140 g)
- 150-200 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- ca. 2 EL Pistazienkerne (gemahlen oder gehackt)

Zubereitung:

1. Schmand und Likör glatt rühren. Mit Zucker abschmecken. Biskuits, bis auf 6 Stück, halbieren. In 6 Dessertgläsern oder -schalen verteilen.
2. Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln lassen. 3 EL Sahne im Spritzbeutel kalt legen, Rest unter die Creme heben. Schmandcreme auf den Biskuits verteilen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Sahnetuffs auf die Creme spritzen. Mit übrigen Löffelbiskuits und Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Knackiger Salat mit Ei

FESTTAGS-MENÜS

Zutaten für 4 Personen:

4 Eier
1 kleine Zwiebel
2 EL Essig (zum B. Apfelessig)
Salz (evtl. grobes)
weißer Pfeffer
1 Prise Zucker
2-3 EL Öl (zum B. Olivenöl)
100 g Kirschtomaten
1 Kopf Blattsalat (zum B.
Kopf- oder Pflücksalat)
1 Beet Kresse

Zubereitung:

1. Eier ca. 10 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Essig, 1 EL Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl kräftig darunter schlagen.
3. Tomaten waschen und vierteln. Salat putzen, waschen, trockenschütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Kresse waschen, trockenschütteln und vom Beet schneiden.
4. Blattsalat, Tomaten und Kresse mit der Salatsoße locker mischen. Eier halbieren und mit dem Salat auf vier Tellern anrichten. Mit Salz bestreuen. Dazu passt frisches Weißbrot.

EXTRA-TIPP

Wenn Sie den Salat vorbereiten möchten: Salatsoße direkt im Schraubglas oder Schüttelbecher "shaken" und darin kalt stellen. Die vorbereiteten Salatzutaten ebenfalls kalt stellen. Beides erst kurz vorm Servieren mischen, damit es schön knackig bleibt..

Zubereitungszeit: 20 Min.

Lammkeule mit Möhren und Bohnen

FESTTAGS-MENÜS

Zutaten für 4 Personen:

2 Knoblauchzehen
je 2 Stiele Rosmarin und
Petersilie
1 TL grober Pfeffer
4-6 EL Olivenöl

abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
1 Lorbeerblatt

900 g Lammkeule ohne Knochen

Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
75 ml trockener Weiß oder Rotwein
75 g Schalotten oder kleine Zwiebeln
400-500 g junge Möhren
1-2 EL Butter
400 g TK-Prinzessbohnen
1 TL Speisestärke
3-5 EL Schlagsahne
1 TL Zucker
2 EL Balsamico-Essig
Küchengarn

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen. Kräuter waschen. Alles hacken. Mit grobem Pfeffer, Olivenöl, Zitronenschale und Lorbeer verrühren. Keule waschen, trocken tupfen, mit Küchengarn in Form binden. Mit dem Würzöl einstreichen und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Keule salzen, auf den Rost über der Fettpfanne legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 1 1/4-1 1/2 Stunden braten. Zwiebeln schälen, vierteln. Nach ca. 30 Minuten auf die Fettpfanne legen. Nach und nach gut 3/8 l Wasser und Wein zugießen.
3. Schalotten schälen, 2 fein hacken, den Rest halbieren. Möhren schälen, etwas Grün stehen lassen und waschen.
4. Möhren und Schalottenhälften in wenig Salzwasser zugedeckt 12-15 Minuten garen. Gehackte Schalotten in 1 EL heißer Butter andünsten. 1/4 l Wasser zugießen, aufkochen. TK-Bohnen hineingeben, salzen und aufkochen. Zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten.
5. Keule herausnehmen. Bratenfond durchsieben, entfetten. Bratensatz mit ca. 75 ml Wasser vom Blech lösen, zum Fond gießen, aufkochen. Stärke und 2 EL Wasser glatt rühren, Soße binden. Mit Sahne verfeinern und abschmecken.
6. Zucker in einer großen Pfanne goldgelb karamellisieren. 1 EL Butter zufügen und schmelzen lassen. Essig und 1-2 EL Wasser einrühren, aufkochen. Möhren abtropfen lassen und im Karamell wenden. Alles anrichten. Dazu passen Röstkartoffeln.

Zubereitungszeit: 2 Std. - Wartezeit mind. 12 Sdt.

Ostermenü 01

1. Gang

Kräuter-Cremesuppe mit Klösschen

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel

200 g gemischtes Hackfleisch

1 EL Magerquark

1 EL Paniermehl

Salz

weißer Pfeffer

2 EL Butter/Margarine

1/2 - 1 Bund Petersilie

2 Pk TK-Basilikum

2 EL Mehl

100 g Schlagsahne

2-3 TL klare Brühe (Instant)

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein würfeln. Hackfleisch, Quark, Paniermehl und Hälfte Zwiebel verkneten. Würzen. Ca. 12 Klösschen daraus formen. In 1 EL heißem Fett rundherum goldbraun braten.

Kräuter waschen, Blättchen abzupfen. 1 EL Fett in einem Topf erhitzen. Rest Zwiebel darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Mit 750 ml Wasser und Sahne ablöschen und aufkochen. Brühe und Kräuter, bis auf etwas Petersilie, einrühren und ca. 5 min köcheln lassen.

Die Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klösschen darin kurz erhitzen. Suppe anrichten und mit der übrigen Petersilie garnieren.

Tipp:

Die Kräuter-Cremesuppe schmeckt statt mit Klößchen auch mit Krabben, geraspelttem Käse, Schinken- oder Tomatenwürfeln gut. Man kann sie auch ganz ohne Einlage servieren und z. B. nur mit grobem Pfeffer bestreuen.

2. Gang

Gratinierte Schnitzel mit Spargel

Zutaten für 4 Personen:

750 g weißer Spargel

Salz

Zucker

Pfeffer

1-2 EL Zitronensaft

1 Ei

4 Schweineschnitzel

2 EL Mehl

4-5 EL Paniermehl

2-3 EL Öl

1 Beutel "Feinschmecker" Sauce Hollandaise (tafelfertig; 200 ml)

2 EL gerieb. Käse

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel halbieren. 250 ml Wasser mit wenig Salz, etwas Zucker und Zitrone aufkochen. Spargel darin 15 - 20 min garen. Abtropfen lassen.

Ei verquirlen. Schnitzel trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch zuerst in Mehl, dann in Ei, zuletzt in Paniermehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite ca. 4 min braten.

Schnitzel in eine flache gefettete Auflaufform geben. Spargel auf die Schnitzel legen. Sauce Hollandaise und Käse darüber verteilen. Die Schnitzel im vorgeheizten Ofen bei 225 °C 6 - 8 min überbacken und anrichten. Dazu schmecken Petersilienkartoffeln oder Krokette.

3. Gang

Obstsalat und Himbeer-Joghurt

Zutaten für 4 Personen:

Für den Joghurt:

150 g TK-Himbeeren

500 g Vollmilch-Joghurt

2-3 EL Zucker

1 Pk Vanillin-Zucker

Für den Obstsalat:

2 Orangen

1 EL Zucker

2 - 3 Kiwis
350 g Erdbeeren

Zubereitung:

Himbeeren auftauen. Dann pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Joghurt, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren.
Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, Saft auffangen. Trennhäute gut ausdrücken. Saft und Zucker verrühren. Kiwis schälen. Erdbeeren waschen, putzen. Das ganze Obst klein schneiden, mit Orangensaft mischen. Mit Joghurt anrichten.

Ostermenü 02

1. Gang

Räucherforelle in Tomaten-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

1 Zitrone
Salz
weißer Pfeffer
etwas Zucker
2 - 3 EL Öl
1 - 2 Lauchzwiebeln
2 Tomaten

4 geräucherte Forellenfilets

einige Blätter Kopf- oder Pflücksalat
8 runde Scheiben Pumpernickel

Zubereitung:

Zitrone halbieren, Hälfte auspressen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl kräftig darunter schlagen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch fein würfeln. Beides unter die Vinaigrette mischen. Forellenfilets in Stücke schneiden. Auf 4 Tellern verteilen und die Tomaten-Vinaigrette darüber gießen. Kurz ziehen lassen.
Übrige Zitrone in Spalten schneiden. Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Forelle mit Salat, Pumpernickel und Zitronenspalten anrichten.

2. Gang

Schinkenbraten mit Senfkruste

Zutaten für 4 Personen:

1 gepökelter Schweineschinken (ca. 1,5 kg)

1/2 Gemüsezwiebel

1 Bd Suppengrün

2 Gewürznelken

6 - 8 Pfefferkörner

1 - 2 Lorbeerblätter

je 400 g Broccoli, Möhren und Porree

800 g Kartoffeln

1 Scheibe Toastbrot

2 EL Senf

3 - 4 EL Zucker

1 Bd Schnittlauch

1 Zwiebel

40 g Butter/Margarine

40 g Mehl

175 g Schlagsahne

Salz

Pfeffer

175 g Preiselbeeren (Glas)

2 EL Orangensaft

Zubereitung:

Fleisch waschen. Gemüsezwiebel schälen, vierteln. Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Mit Fleisch, Zwiebel und Gewürzen in 2 1/2 l Wasser aufkochen. Ca. 1 3/4 Std köcheln.

Gemüse putzen und waschen. Broccoli in Röschen, Möhren in Scheiben und Porree in dicke Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen.

Toast fein zerbröseln. Das Fleisch aus der Brühe heben, Brühe durchsieben. 250 ml abmessen und beiseite stellen. Kartoffeln in die restliche Brühe geben, aufkochen und ca. 20 min garen. Möhren nach 5 min, Porree und Broccoli nach 10 - 15 min zufügen und mitgaren.

Schwarte vom Fleisch entfernen. Das Fleisch mit Senf bestreichen. Zucker und Toastbrot darauf verteilen, leicht andrücken. Fleisch auf der Fettpfanne im vorgeheizten Ofen bei 200°C 20 - 25 min braten. Beiseite gestellte Brühe angießen.

Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Zwiebel schälen, würfeln.

Gemüse herausheben und warm stellen. 600 ml Brühe abmessen. Fett erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Mehl zufügen und anschwitzen. Unter

Rühren mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen und abschmecken. Hälfte Schnittlauchröllchen unterrühren. Preiselbeeren und Orangensaft verrühren.

Alles anrichten. Etwas Sauce über das Gemüse gießen. Mit Rest Schnittlauch bestreuen. Übrige Sauce und Preiselbeeren dazureichen.

3. Gang

Bayerische Creme auf Rhabarber

Zutaten für 4 Personen:

4 Blatt Gelatine

250 ml Milch

Mark von 1 Vanilleschote

3 Eigelb

50 g + 2-3 EL Zucker

150 - 200 g Schlagsahne

500 g Rhabarber

125 ml Kirschsafte

1 EL Speisestärke

1 Banane

evtl. Kokosraspel und Minze

Zubereitung:

Gelatine einweichen. Milch und Vanillemark aufkochen. Eigelb und 50 g Zucker cremig schlagen. Heiße Milch unter ständigem Rühren zugeben. Zurück in den Topf gießen. Bei schwacher Hitze (nicht kochen!) rühren, bis die Creme dicklich wird. Gelatine ausdrücken und darin auflösen.

Im eiskalten Wasserbad kalt rühren, bis die Creme zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, unterheben. In eine kalt ausgespülte Form füllen. Ca. 4 Std kühlen.

Rhabarber putzen, waschen, klein schneiden. 2 EL Kirschsafte und Stärke verrühren. Rhabarber im Rest kochenden Saft ca. 5 min dünsten. Mit Zucker abschmecken. Binden. Banane schälen, klein schneiden und unterheben. Creme stürzen. Alles anrichten.

Ostermenü 03

1. Gang

Knackiger Salat mit Ei

Zutaten für 4 Personen:

4 Eier
1 Zwiebel
2 EL Essig
Salz
weißer Pfeffer
1 Pr Zucker
2 - 3 EL Olivenöl
100 g Kirschtomaten
1 Kopf Blattsalat
1 Beet Kresse

Zubereitung:

Eier ca. 10 min kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen.
Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Essig, 1 EL Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl kräftig darunter schlagen.
Tomaten waschen und vierteln. Salat putzen, waschen, trockenschütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Kresse waschen, trockenschütteln und vom Beet schneiden.
Blattsalat, Tomaten und Kresse mit der Salatsauce locker mischen. Eier halbieren und mit dem Salat auf vier Tellern anrichten. Mit Salz bestreuen
Dazu passt frisches Weißbrot.

2. Gang

Lammkeule mit Möhren und Bohnen

Zutaten für 4 Personen:

2 Knoblauchzehen
je 2 Stiele Rosmarin und Petersilie
1 TL grober Pfeffer
4 - 6 EL Olivenöl
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Lorbeerblatt

900 g Lammkeule ohne Knochen

Salz

Pfeffer

2 Zwiebeln

75 ml trockener Weiß- oder Rotwein

75 g Schalotten oder Zwiebeln

400-500 g junge Möhren

1-2 EL Butter

400 g TK-Prinzessbohnen

1 TL Speisestärke

3 - 5 EL Schlagsahne

1 TL Zucker

2 EL Balsamico-Essig

Küchengarn

Zubereitung:

Knoblauch schälen. Kräuter waschen. Alles hacken. Mit grobem Pfeffer, Olivenöl, Zitronenschale und Lorbeer verrühren. Keule waschen, trocken tupfen, mit Küchengarn in Form binden. Mit dem Würzöl einstreichen und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Keule salzen, auf den Rost über der Fettpfanne legen. Im vorgeheizten Ofen 200°C 1 1/4 - 1 1/2 Std braten. Zwiebeln schälen, vierteln. Nach ca. 30 min auf die Fettpfanne legen. Nach und nach gut 750 ml Wasser und Wein zugießen.

Schalotten schälen, 2 fein hacken, den Rest halbieren. Möhren schälen, etwas Grün stehen lassen und waschen.

Möhren und Schalottenhälften in wenig Salzwasser zugedeckt 12 - 15 min garen. Gehackte Schalotten in 1 EL heißer Butter andünsten. 250 ml Wasser zugießen, aufkochen. TK- Bohnen hineingeben, salzen und aufkochen. Zugedeckt ca. 5 min dünsten.

Keule herausnehmen. Bratenfond durchsieben, entfetten. Bratensatz mit ca. 75 ml Wasser vom Blech lösen, zum Fond , aufkochen. Stärke und 2 EL Wasser glatt rühren, Sauce binden. Mit Sahne verfeinern und abschmecken.

Zucker in einer großen Pfanne goldgelb karamellisieren. 1 EL Butter zufügen und schmelzen lassen. Essig und 1 - 2 EL Wasser einrühren, aufkochen. Möhren abtropfen lassen und im Karamell wenden. Alles anrichten. Dazu passen Röstkartoffeln.

3. Gang

Eierlikör- Schmandcreme

Zutaten für 4 Personen:

300 g Schmand oder Creme fraiche

100 ml Eierlikör

2-3 EL Zucker

18 Löffelbiskuits (ca. 140 g)

150-200 g Schlagsahne

1 Pk Vanillin-Zucker

ca. 2 EL Pistazienkerne (gemahlen oder gehackt)

Zubereitung:

Schmand und Likör glatt rühren. Mit Zucker abschmecken. Biskuits, bis auf 6 Stück, halbieren. In 6 Dessertgläsern oder -schalen verteilen.

Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln lassen. 3 EL Sahne im Spritzbeutel kalt legen, Rest unter die Creme heben. Schmandcreme auf den Biskuits verteilen. Ca. 30 min kalt stellen. Sahnetuffs auf die Creme spritzen. Mit übrigen Löffelbiskuits und Pistazien verzieren.

Festtagsmenü 4

Oster Menü

Schweinebraten mit Steinpilz Füllung

[DIESES HAUPTGERICHT LÄSST SICH PRIMA VORBEREITEN]

Zutaten für 6 Personen

10 g getr. Steinpilze

2 Knoblauchzehen

3 EL Zitronensaft

8 EL Olivenöl

1,2 kg magerer Schweinebraten (Keule)

100 g Schalotten

100 g ungebrühtes Kalbsbrät

Salz,

Pfeffer

2 Eigelb

250 ml Brühe

150 ml Sahne

ZUBEREITUNG

1. Pilze einweichen. Knoblauch abziehen, hacken. Mit Zitronensaft und 2 EL Öl verrühren. Fleisch abbrausen, trocken tupfen, mit der Knoblauchmischung einreiben, in Folie wickeln, 2 Std. kühlen.
2. Schalotten abziehen, hacken, in 4 EL Öl glasig dünsten. Kalbsbrät zufügen und anbraten. Pilze abgießen, hacken, zufügen, weitere 4 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und die Eigelbe unterrühren, Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.
3. Fleisch aus der Folie nehmen, einschneiden, Füllung hineinstreichen, Braten verschließen. In 2 EL Öl anbraten, Brühe angießen und im Ofen ca. 90 Min. garen. Das Fleisch herausnehmen, warm stellen. Den Bratenfond mit Sahne aufkochen, würzen und mit dem Schweinebraten servieren. Dazu schmecken grüne Bohnen und Röstkartoffeln.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Pro Person ca. 770 kcal, Eiweiß: 47 g Fett: 64 g, Kohlenhydrate: 4 g

Gefüllte Kaviar-Eier

[ANGERICHTET AUF EINEM BUNTEN SALAT]

Zutaten für 6 Personen

6 Eier

2 EL Creme fraiche

Salz,

Pfeffer

150 g Ketakaviar

50 g Maiskörner (Dose)

250 g gemischte Blattsalate

1 rote Zwiebel

100 g Kirschtomaten

1/2 Bd. Petersilie

2 EL Rotweinessig

6 EL ÖL

ZUBEREITUNG

1. Eier in 12 Min. hart kochen, abschrecken, pellen, halbieren und die Eigelbe herauslösen.

2. Eigelbe zerdrücken, mit der Creme fraiche verrühren und würzen. Die Masse in die Eihälften füllen und jeweils etwas Kaviar darauf setzen.

3. Mais abtropfen lassen. Die Salate putzen, abbrausen, trocken schleudern, zerpflücken. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden. Tomaten waschen, putzen und in Achtel teilen. 4. Petersilie abbrausen und hacken. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Salatzutaten mit der Marinade beträufeln, die Eier darauf anrichten.

Zubereitungszeit- 25 Minuten

Pro Person ca. 230 kcal, Eiweiß: 14 g, Fett: 17 g, Kohlenhydrate: 6 g

Aromatische Paprika-Suppe

[SERVIERT MIT ZARTEN GRIESS-PARMESAN-NOCKEN]

Zutaten für 6 Personen

250 ml Milch

2 EL Butter

6 EL Grieß

5 EL ger. Parmesan

Salz,

Pfeffer

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

3 rote Paprikaschoten

1 EL Olivenöl

1 TL Paprikapulver

750 ml Brühe

125 g Creme fraiche

ZUBEREITUNG

1. Milch mit 1 EL Butter aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Grieß einrühren, zugedeckt ca. 15 Min. quellen lassen. Käse einrühren, würzen.

2. Zwiebeln sowie Knoblauch abziehen und würfeln. Paprikaschoten waschen, putzen, zerteilen. 1 EL Butter mit Öl erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Paprikaschoten, Knoblauch, Paprikapulver, Salz, Pfeffer zufügen, 2 Min. andünsten. Brühe angießen und 15 Min. köcheln lassen.

3. Nocken von der Grießmasse abstechen, in köchelnden Salzwasserziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Creme fraiche zur Suppe geben, pürieren, würzen. Mit Nocken und evtl. Paprika anrichten.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Pro Person ca. 290 kcal, Eiweiß: 15 g, Fett: 20 g, Kohlenhydrate: 13 g

Marinierte Erdbeeren

[RAFFINIERT: ZITRONENMELISSE IN DER SCHLAGSAHNE]

Zutaten für 6 Personen

700 g kleine Erdbeeren

1 EL Amaretto oder

1 Pck. Vanillezucker

100 g Zucker

2 Zweige Melisse

250 Sahne

ZUBEREITUNG

1. Die Erdbeeren behutsam waschen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Dann mit einem spitzen Messer das Grün entfernen.
2. Die Früchte in eine große Schüssel füllen. Amaretto bzw. Vanillezucker sowie 75 g Zucker mischen, darüber geben und mit den Erdbeeren mischen. Die Früchte im Kühlschrank etwa 10 Min. durchziehen lassen.
3. Melisse abbrausen, Blättchen abzupfen und sehr fein hacken. Die Sahne steif schlagen, dabei den restlichen Zucker und die gehackte Melisse einrieseln lassen. Die Erdbeeren auf 6 Dessert-Schälchen verteilen, je 1 Klecks Melisse-Sahne darauf geben und nach Wunsch mit Melisseblättchen garnieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Pro Person ca. 230 kcal Eiweiß: 2 g, Fett: 13 g, Kohlenhydrate: 26 g

Lisa Nr. 15/04

Osterbranch

Oster Brunch

Gefüllte Eier

Zutaten für 6 Personen

6 hart gekochte Eier

3 EL Salatmayonnaise

Salz

1 EL Weinbrand

1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner

Fruchtfleisch einer halben Avocado

1 TL Currypulver

1 EL Frischkäse

1 TL Zitronensaft

1 EL Milch

ZUBEREITUNG

1. Eier pellen, längs halbieren. Eigelbe auslösen, zerdrücken, Masse halbieren. 1 Hälfte mit Mayonnaise, Salz, Weinbrand verrühren. 1 TL Pfefferkörner hacken, unterziehen. Creme in die Hälfte der Eier spritzen, mit übrigem Pfeffer garnieren.

2. Avocadozerdrücken, mit restlichem Eigelb, Salz, Curry, Käse, Saft, Milch verrühren. In übrige Eihälften spritzen, evtl. mit Avocadostücken garnieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Pro Person ca. 170 kcal, Eiweiß: 8 g, Fett: 15 g, Kohlenhydrate: 1 g

Möhrensalat

Zutaten für 6 Personen

1 Zwiebel

2 EL Apfelessig

1 EL Apfeldicksaft

Salz,

Pfeffer

6 EL Rapsöl

250 g Möhren

2 kleine Kohlrabi

50 g gehackte Nüsse

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit Apfelessig, Apfeldicksaft, Salz und Pfeffer verrühren. 01 unterschlagen, das Dressing abschmecken.

2. Möhren waschen, putzen, wie Kohlrabi schälen, beides raspeln oder in Stifte hobeln. Mit dem Dressing vermischen. Nüsse ohne Fettzugabe rösten, und darüber streuen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Pro Person ca. 180 kcal, Eiweiß: 2 g, Fett: 17 g, Kohlenhydrate: 5 g

Fleischspieße

Zutaten für 6 Personen

600 g Schweineschnitzel

2 geh. Schalotten

Salz,

Pfeffer

4 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

250 g Kirschtomaten

2 unbeh. Zitronen

100 g grüne Oliven ohne Stein

ZUBEREITUNG

1. Fleisch abbrausen, trocken tupfen, würfeln. Schalotten mit Salz, Pfeffer, Öl, Saft verrühren. Fleisch darin wenden, 60 Min. ziehen lassen.

2. Tomaten, Zitronen waschen, Zitronen in Spalten teilen. Fleisch, Tomaten, Zitronen, Oliven auf gewässerte Holzspieße stecken, 6 Min. grillen. Evtl. mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Pro Person ca. 210 kcal, Eiweiß: 23 g, Fett: 12 g, Kohlenhydrate 2 g

Spinat-Torte

Zutaten für ca. 8 Sticke

300 g TK-Blätterteig

500 g Spinat

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Butter

150 g Reibkäse

150 g Creme fraiche

4 Eier

Salz,

Pfeffer

Muskat

1. Teig auftauen lassen, auf bemehlter Fläche überlappend ausrollen. Kalt ausgespülte Springform

(8 22 cm) damit auskleiden, kaltstellen.

2. Spinat verlesen, waschen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, hacken, in Butter glasig dünsten. Spinat darin zusammenfallen lassen. Abkühlen lassen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Spinat mit Käse, Creme fraiche, Eiern und Gewürzen vermengen. Füllung in die Form geben, Teig darüber zusammenklappen. Torte ca. 50 Min. backen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Pro Stück ca. 240 kcal, Eiweiß: 8 g, Fett. 19 g, Kohlenhydrate 8 g

Hefekränze 9 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 8 Stück

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

250 ml lauwarme Milch

50 g Zucker

50 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

1 Eigelb

4 EL Hagelzucker

8 Eier, 5 Min. gekocht

ZUBEREITUNG

1. Mehl sieben, Mulde eindrücken. Hefe in Milch bröckeln, 1 TL Zucker zufügen, in die Kuhle geben,

15 Min. gehen lassen.

2. Butter zerlassen, mit Ei, Salz, restlichem Zucker unter übrige Teigzutaten kneten. 15 Min. gehen lassen. In 8 Stücke teilen, Rollen formen, verdrehen, als Kränze auf geöltes Blech legen. Mit Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen. Je 1 Ei hineinsetzen. 10 Min. gehen lassen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad vorheizen). Kränze ca. 20 Min. backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Pro Stück ca. 440 kcal, Eiweiß-. 17 g, Fett: 15 g, Kohlenhydrate: 58 g

Panna Cotta

Zutaten für 6 Personen

3 Blatt weiße Gelatine

1 Vanilleschote

50 g Zucker

500 ml Sahne

ZUBEREITUNG

1. Gelatine einweichen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herausschaben, beides mit Zucker zur Sahne geben, 15 Min. leicht köcheln lassen.

2. Sahne vom Herd nehmen, Schote entfernen. Die Gelatinetropfnasszufügen und auflösen. Masse in

4 kalt ausgespülte Förmchen (ca. 150 ml) füllen und 4 Std. kühlen. Nach Belieben garnieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Pro Person ca. 280 kcal, Eiweiß: 3 g, Fett: 25 g, Kohlenhydrate: 11 g

Lisa Nr. 15/04

Ostergesichte zum Brunch

Bunte Osterei Muffins 2 Ei

Zutaten für 12 Stück:
Fett und Mehl für die Form
70 g Marzipan-Rohmasse
90 g weiche Butter/Margarine
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Gr. M)
170 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
3 EL Milch
2-3 EL (ca. 30 g) gehackte Pistazien
2-3 EL gehackte Mandeln
250 g Puderzucker
1 frisches Eiweiß (Gr. M)
3-4 EL Zitronensaft
evtl. Speisefarben und
Schokolinsen zum Verzieren

Zubereitung:

1. Mulden (6 Stück) eines beschichteten Ostereier-Backbleches fetten und mit Mehl ausstäuben. Marzipan fein würfeln. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Marzipan, Pistazien und Mandeln unterheben. 2. Hälfte Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten backen. Herausnehmen. Nach 10 Minuten aus der Form lösen, auskühlen lassen. Übrigen Teig ebenso abbacken. 3. Puderzucker, Eiweiß und Zitrone-

nensaft verrühren. Evtl. portionieren und einfärben. Muffins verzieren. Trocknen.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

300 1260 5 g 12 g 42 g -

Kartoffel-Gemüse-Salat

Zutaten für 8-10 Personen:

1,25 kg Kartoffeln
400 g Möhren
2 Bund Radieschen
1 große Salatgurke
1 Bund Schnittlauch
2 mittelgroße Zwiebeln
8 EL Öl
1/8 l Weißwein-Essig
1/2 TL Gemüsebrühe
2-3 TL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer,
1 Prise Zucker
125-150 g Rucola (Rauke)
1 Beet Kresse

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken und schälen. Auskühlen. 2. Möhren, Radieschen und Gurke schälen bzw. putzen, waschen. Möhren grob raspeln. Radieschen und Gurke klein, Kartoffeln in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen und fein schneiden. 3. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in 1 EL heißem Öl glasig dünsten. Mit 1/8 l Wasser und Essig ablöschen und aufkochen. Brühe, Senf und übriges Öl einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Noch heiß über die Kartoffeln gießen. Möhren, Radieschen, Gurke und Schnittlauch unterheben. Zugedeckt mind. 30 Minuten ziehen lassen. 4. Rucola putzen, waschen und abtropfen lassen. Etwas kleiner schneiden. Kresse waschen und vom Beet schneiden. Mit Rucola unter den Salat heben und abschmecken.

Zubereitungszeit: 1 Std.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

160 670 3 g 8 g 18 g

Obstsalat mit Quarkcreme

Zutaten für 6-8 Personen:

500 g Erdbeeren (frisch oder TK)

3-5 EL Zucker

6-8 Kiwis

4 große Bananen

1 Dose (850 ml) Aprikosen

Saft von 2 Orangen

evtl. 2-3 EL Rum

500 g Sahnequark

250 g Schmand

Saft 1/2 Zitrone

3-4 EL flüssiger Honig

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen bzw. auftauen lassen. Klein schneiden und mit 1-2 EL Zucker mischen. Kiwis und Bananen schälen, klein schneiden. Aprikosen abtropfen lassen, vierteln. Orangensaft, 2-3 EL Zucker und evtl. Rum verrühren. Alles mischen. 2. Quark und Schmand glatt rühren. Mit Zitronensaft und Honig abschmecken.

Zubereitungszeit: 20 Min.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

340 1418 10 g 13 g 44 g -

Puten-Toast mit Pilz Hollandaise

Zutaten für 8-10 Personen:

2 Dosen (à 425 ml) kleine Champignonköpfe

1 EL + 80 g Butter

150 g Schlagsahne

1 Beutel "Zubereitung für Sauce Hollandaise" (für 125 g Butter)

10 Scheiben Sandwich-Toast

1 Dose (425 ml) Aprikosen

300 g geräucherte Putenbrust in dünnen Scheiben

1 Bd. Schnittlauch,

Backpapier

Zubereitung:

1. Pilze gut abtropfen. In 1 EL heißer Butter andünsten, vom Herd nehmen. Mit 1/4 l kaltem Wasser und Sahne ablöschen. Soßenpulver einrühren, aufkochen und bei schwacher Hitze (nur!) 80 g Butter in Stückchen unter Rühren darin schmelzen. 2. Brot im Toaster hell rösten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Aprikosen gut abtropfen, halbieren. Mit der Putenbrust auf den Toasts verteilen. Soße darüber geben. Im heißen Ofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4) ca. 8 Minuten überbacken. Schnittlauch waschen und fein schneiden, darüber streuen.

Zubereitungszeit: 45 Min.

kcal	kJ	Eiweiß	Fett	KH	Broteinheiten
300	1260	12 g	16 g	26 g	

Schinken im Chiabatta Teig

Zutaten für 6-8 Personen:

1,5 kg gepökelter Schweineschinken (evtl. vorbestellen; ersatzw. Kasseler o. Knochen)
2 Zwiebeln,
2 Lorbeerblätter
1 EL Pfefferkörner,
3 Nelken
1 Würfel (42 g) Hefe
1 Packung (1 kg) Chiabatta Brotbackmischung, Mehl
1 kg Tomaten
1 Zwiebel,
4 EL Essig
Salz, Pfeffer, Zucker
4-5 EL Öl (z. B. Olivenöl)
je 1 Bund Petersilie und Schnittlauch
500 g Joghurt,
200 g Schmand
2 EL Zitronensaft,
Backpapier

Zubereitung:

1. Fleisch im Topf mit Wasser bedecken. Zwiebeln schälen, vierteln, mit Gewürzen zufügen. Zugedeckt gut 1 1/2 Stunden köcheln. Etwas abkühlen. 2. Hefe in 3-4 EL lauwarmem Wasser auflösen. Backmischung in eine

Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe hineingießen. Mit etwas Backmischung bestäuben. Zugedeckt ca. 5 Minuten gehen lassen. 600 ml Wasser zugießen. Alles verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. 3. Vom Teig gut 1/3 abnehmen. Rest auf wenig Mehl ca. 1 cm dick (etwa doppelt so groß wie das Fleisch) ausrollen. Fleisch mit Teig umhüllen. Vom Rest ca. 4 Rollen (ca. 20 cm lang) und Brötchen formen. Braten mit den Rollen verzieren. 4. Braten und Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2), 2. Schiene von unten, 50-60 Minuten backen. Brötchen nach ca. 20 Minuten herausnehmen. 5. Tomaten waschen, zerkleinern. Zwiebel schälen, würfeln. Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verschlagen. Alles mischen. Dip: Kräuter waschen und, bis auf etwas Petersilie, hacken. Mit Joghurt, Schmand und Zitrone verrühren, würzen. Mit Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: 4 1/2 Std.

kcal	KJ	Eiweiß	Fett	KH	Broteinheiten
680	2850	57 g	19 g	66 g	

Schinken-Ei-Salat 10 Ei

Zutaten für 8-10 Personen:

10 Eier

500 g leichte Salatcreme mit Joghurt

300 g Joghurt

Salz

weißer Pfeffer

2 Bund/Töpfchen Kerbel

1 Bund Petersilie

200 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben

Zubereitung:

1. Eier hart kochen. Abschrecken und schälen. Dann auskühlen lassen. 2. Salatcreme und Joghurt glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme halbieren. Kräuter waschen und, bis auf etwas Kerbel zum Garnieren, grob hacken. Unter eine Hälfte der Creme rühren. 3. Schinken fein würfeln. Die Schinkenwürfel, bis auf 1 EL, unter die andere Hälfte der Creme rühren. 4. Eier mit dem Eierschneider in Scheiben teilen. Mit Kräu-

ter- und Schinkencreme abwechselnd in eine Schale schichten. Mit Schinkenwürfeln und Kerbel garnieren.

Zubereitungszeit: 35 Min.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

210 880 14 g 13 g 1 g

Spargel Lachs Frittata 8 Ei

Zutaten für 8-10 Stücke:

500 g grüner Spargel
Salz, Zucker, weißer Pfeffer
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen
125 g Rucola (Rauke)

100 g geräucherter Lachs

8 Eier

1 EL Öl (z. B. Olivenöl)
unbeh. Zitrone zum Garnieren

Zubereitung:

1. Spargel waschen und die Enden großzügig abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser mit etwas Zucker ca. 5 Minuten vorgaren, abtropfen lassen. 4-5 Spargelspitzen beiseite legen. 2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Rucola waschen und klein schneiden. Lachs, bis auf 1-2 Scheiben, in Streifen schneiden. Eier verquirlen. Spargel, Lachs und Rucola unterrühren. Würzen. 3. Öl in einer Pfanne (ca. 24 cm Ø) erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Ei zugießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten stocken lassen. Evtl. unter dem Grill leicht bräunen. Mit Lachsstückchen, Spargelspitzen und Zitronenecken garnieren.

Zubereitungszeit: 50 Min.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

120 500 9 g 8 g 1 g

Tomaten-Mozzarella-Spießchen

Zutaten für ca. 30 Stück:

ca. 15 Kirschtomaten

ca. 8 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)

2 Becher (à 125 g) Mini-Mozzarella-Kugeln

ca. 15 grüne Oliven

Petersilie zum Garnieren

ca. 30 Cocktail-Spießchen

Zubereitung:

1. Tomaten waschen.

2. Bacon längs halbieren.

Die Hälfte der Mozzarellakugeln damit umwickeln.

2. Auf 15 Spießchen je 1 Mozzarella-Kugel und 1 Tomate stecken und auf die anderen

15 Spießchen je 1 Mozzarella-Kugel und 1 Olive.

Mit Petersilie garnieren. Zubereitungszeit: 15 Min.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

40 160 2 g 3 g 0 g -

Vanille-Herzwaffeln 6 Ei

Zutaten für ca. 12 Stück:

200 g weiche Butter

50 g Zucker

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

1 Prise Salz

6 Eier (Gr. M)

300 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

1/8 l Milch

Fett fürs Waffeleisen

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Den Teig etwa 10 Minuten quellen lassen. 2. Waffeleisen vor-

heizen und fetten. Pro Waffel 1 1/2-2 EL Teig hineingeben und goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 50 Min.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

290 1210 7 g 18 g 24 g

Würzige Frischkäse-Kugeln

Zutaten für 8-10 Personen:

600 g Doppelrahm-Frischkäse

40-50 g Pinienkerne

1 sehr kleine Zwiebel

100 g Kasseler-Aufschnitt

etwas Petersilie,

Schnittlauch und Basilikum(frisch oder getrocknet)

Salzweißer Pfeffer

1 Knoblauchzehe

3 getrocknete Tomaten (in Öl)

1-2 TL Tomatenmark

Edelsüß-Paprika

1/2 Bund Dill

125 g geräucherte Forellenfilets

etwas abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

1-2 TL Meerrettich (Glas)

evtl. 6 Papiermanschetten,

Basilikum, Tomaten, Dill und

unbeh. Zitronenschale

Zubereitung:

1. Frischkäse in 3 Portionen auf Schüsseln verteilen. 2. Mit Kasseler & Pinienkernen: Kerne ohne Fett rösten, herausnehmen. Zwiebel schälen. Zwiebel und Kasseler sehr fein würfeln. Petersilie und Schnittlauch waschen, fein schneiden. Hälfte Kerne, Zwiebel, Kasseler und Kräuter mit 1 Portion Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu 2 Kugeln formen. In übrigen Kernen leicht wälzen. 3. Mit Tomaten & Knoblauch: Knoblauch schälen. Tomaten abtupfen. Knoblauch und Tomaten sehr fein würfeln. Basilikum waschen, hacken. Alles mit 1 Portion Frischkäse, Tomatenmark und Paprika verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu 2 Kugeln formen. 4. Mit Forelle & Meerrettich: Dill waschen. Dill und Forellenfilets fein schneiden. Mit restlicher Portion Frischkäse, Zitro-

nenschale und Meerrettich verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu 2 Kugeln formen. 5. Käsekugeln in Manschetten setzen, garnieren und kalt stellen. Dazu schmecken Grissini (ital. Teigstangen).

Zubereitungszeit: 40 Min.

kcal	KJ	Eiweiß	Fett	KH	Broteinheiten
250	1050	8 g	23 g	2 g	-

Familienbranch zu Ostern

Bunte Gemüseterrine

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

- 200 g Brokkoli, blanchiert
- 100 g Möhre(n), geraspelt
- Zwiebel(n)
- 100 g Käse (Emmentaler)
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 50 ml saure Sahne
- 300 g Blumenkohl, blanchiert
- 1 Ei(er)
- 1 EL Sahne, geschlagen
- 1 EL Butter
- 300 g Möhre(n), geraspelt, blanchiert

Zubereitung:

Die ersten 6 Zutaten mischen, pürieren und etwas salzen. Jeweils den Blumenkohl und die Möhren mit den darunter stehenden Zutaten mischen und pürieren. Gemüsepürees in eine mit Folie ausgeschlagene Form schichten. Die Form mit Folie abdecken. Im Wasserbad ca. 1 Std. im Backofen bei 200 Grad garen. Nach dem Erkalten in Scheiben schneiden und auf grünen Salatblättern dekorativ anrichten. Gelatine ist hier nicht notwendig!

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Link: <<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=116181049029903>>

Scharfe Eier 12 Ei

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

12 Ei(er)
100 g Salz
6 Chilischote(n), getrocknet
2 Lorbeerblätter
6 Pfeffer(Körner)
1 Zwiebel(n), rot
1 Liter Wasser

Zubereitung:

Eier in Wasser mit den getrockneten Chilischoten, Salz, 1 roten Zwiebel in Ringe geschnitten, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern hartkochen. Dann die Schale der Eier etwas anknicken und mindestens 24 Stunden in dem Sud liegen lassen. Dazu passt frisches Roggenbrot mit Butter.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Link: <<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=253981981016>>

Gefüllte Eier mit grüner Sauce 8 Ei

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

8 Ei(er)

1 EL saure Sahne
1 TL Kapern, fein gehackt
1 kleine Tomate(n), sehr fein gehackt
Senf
Salz und Pfeffer
Schnittlauch, sehr fein geschnitten
Kresse, sehr fein gehackt

Für die Sauce:

1 Bund Schnittlauch
Kerbel
Estragon
mehr Kräuter, nach Vorhandensein
Butter
1 Schalotte(n), fein gehackt
etwas Gemüsebrühe
Zucker
Tomate(n)

1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Eier hart kochen und unter kaltem Wasser abschrecken. Dann abschälen und, wenn sie abgekühlt sind, halbieren. Das Eigelb herausnehmen, gut zerdrückt mit Sahne, Senf, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und den vermischen und pikant abschmecken. Die Eigelbcreme in die Eihälften füllen und auf Salatblättern anrichten. Für die grüne Sauce Kräuter ganz fein hacken, in zerlassener Butter mit einer Schalotte andünsten und mit etwas Gemüsebrühe aufgießen. Sodann die Masse pürieren und so lange mit Flüssigkeit aufgießen, bis die Sauce richtig sämig ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Sauce ebenfalls mit einigen Stückchen Tomate hübsch dekorieren und mit den gefüllten Eiern servieren. Dazu passt geröstetes Weißbrot oder Salzkartoffeln.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Link: <<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=45821015511924>>

pudding - Ostereier

Zutatenangaben ausgelegt für 8 Portionen:

2 Pkt. Götterspeise, grün

250 g Zucker

24 Ei(er), ausgeblasen

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

1 Pkt. Puddingpulver, Schokolade

1 Pkt. Rote Grütze

400 ml Saft (Sauerkirschsaft)

Zubereitung:

Die Götterspeise mit 75 g Zucker und 800 ml Wasser (also weniger Flüssigkeit als auf der Packung angegeben) nach Anweisung zubereiten, auf ein Backblech gießen und fest werden lassen. Die Eier auf der spitzen Seite mit einer Nadel einstechen. Auf der stumpfen Seite mit einem spitzen Messer ein etwa 1 cm großes Loch ausbrechen. Die Eier ausblasen, mit Wasser ausspülen und mit der stumpfen Seite nach unten auf einer Eierpappe abtropfen lassen.

Den Vanillepudding mit 400 ml Milch und 50 g Zucker nach Anweisung zubereiten. 8 Eier im Karton umdrehen, so dass das größere Loch nach oben zeigt. Den noch heißen Pudding in einen Spritzbeutel mit enger, glatter Tülle füllen und in die Eier spritzen. Jedes Ei vorsichtig schütteln, damit der Pudding sich setzt, bis zum Rand füllen. Genauso mit dem Schokoladenpudding (mit 50 g Zucker und 400 ml Milch) und der Roten Grütze (75

g Zucker und dem Kirschsafft) verfahren. Die gefüllten Eier für mindestens 4 Stunden sehr kalt stellen. Die Götterspeise auf dem Blech zuerst in Streifen, dann in Würfel schneiden. Mit einer Palette vom Blech nehmen und auf einen großen Teller türmen. Die Eier kurz unter fließendes Wasser halten, vorsichtig pellen und auf die Götterspeise legen.

Zubereitungszeit: 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Link: <<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=116191049030073>>

Lammkeule mit Limetten

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

- 1.500 Liter Gemüsebrühe
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Bund Thymian
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Pfeffer- Körner, schwarz
- 1 Limette(n), unbehandelt
- 1 Bund Petersilie, glatte
Bund Basilikum
- 75 ml Öl (Olivenöl)
- 2 Ei(er), hart gekochte
- Salz und Pfeffer

1 Lamm- Keule ohne Knochen

2 Ei(er), hartgekocht, quer in Scheiben geschnitten
evt. Limette(n), in Scheiben

Zubereitung:

Brühe in einem hohen Topf erhitzen. Suppengrün waschen, putzen, würfeln. Thymian abbrausen, trocken schütteln. Knoblauchzehen abziehen, mit Gemüse, Lorbeer, 3 Zweigen Thymian, Pfefferkörnern in die Brühe geben. Die Lammkeule von Fett und Sehnen befreien, abbrausen, trocken tupfen und in Form binden. Limette heiß abbrausen, Schale abreiben, Frucht auspressen. Saft, Schale, Fleisch in die Brühe geben, ca. 2 Std. leise köcheln lassen. Keule dabei gelegentlich wenden. Herausnehmen, in Alufolie wickeln, abkühlen lassen. Übrigen Knoblauch abziehen, Kräuter abbrausen, trocken schütteln, wie vom restlichen Thymian Blättchen abzupfen. Alles mit Öl, 50 ml Brühe pürieren. Eier pellen, fein hacken, unter Kräuterpüree ziehen. Salzen, pfeffern. Fleisch in Scheiben aufschnei-

den, jede Scheibe mit etwas Soße und eine Eierscheibe legen, evtl. mit Limettenscheiben garnieren. Übrige Soße dazu servieren.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Link: <<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=116201049030290>>

Osterbrunchtorte

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

4 Ei(er)

150 g Zucker

100 g Mehl

80 g Speisestärke

1 TL Backpulver

100 ml Sirup (Holunderblütensirup)

1 kg Sahnequark

4 EL Aprikosenkonfitüre

8 EL Konfitüre (Erdbeerkonfitüre)

500 g Erdbeeren

4 Kiwi

1 Ananas

Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Eier mit 4 EL lauwarmem Wasser und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke, Backpulver unterheben. In die Form geben, ca. 30 Min. backen. Biskuit auskühlen lassen, waagrecht halbieren. Von 1 Boden einen 2 cm breiten Rand abschneiden. Sirup mit 100 ml Wasser mischen, Böden damit tränken. Quark gut abtropfen lassen, dann 1/3 des Sahnequarks abnehmen und mit Aprikosenkonfitüre, den Rest mit Erdbeerkonfitüre verrühren. Den großen Boden mit Erdbeerquark bestreichen, den kleinen darauf legen und mit Aprikosenquark bestreichen. Erdbeeren abrausen, putzen und vierteln. Kiwis schälen, in Stücke teilen. Ananas schälen, vom Strunk befreien, würfeln. Den Rand des großen Bodens mit den Früchten großzügig belegen. Den Rest auf den kleinen Boden verteilen und nach Wunsch kurz vor dem Servieren mit Fondant Ostereiern verzieren.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Link: <<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=116211049030451>>

Griechisches Osterbrot 7 Ei

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:
57 g Hefe, frische oder 3 Pkt. Weinsteinhefe
Tasse/n Wasser, warmes
1 Tasse/n Milch, warm
1 TL Zucker
10 Tasse/n Mehl, evtl. etwas mehr

7 Ei(er)

1.500 Tasse/n Zucker
Zitrone(n)- Schale, abgerieben
1 EL Anis, gemahlen
1 Tasse/n Butter, geschmolzen

Zubereitung:

Die Hefe im warmen Wasser auflösen. Die Milch, 1 Teelöffel Zucker und 2 Tassen Mehl beifügen. Gut mischen und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen. Ein Gefäß über heißen Dampf stellen und darin die 6 Eier, den Zucker und die Zitronenschale schlagen. Den Rest vom Mehl dazurühren. Auf einem mit Mehl bestäubten Brett den Teig verarbeiten, unter Zugabe der Butter. Wenn der Teig sehr glatt ist, diesen in ein großes, gebuttertes Gefäß legen und leicht mit geschmolzener Butter bestreichen. Mit einem Tuch zugedeckt an einen warmen Ort stellen und ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, etwa 2 Stunden. Den Teig zu einer Wurst von 2 cm Dicke drehen. Davon 30 cm lange Stücke abschneiden und diese zu einem losen Zopf flechten. Auf ein gefettetes Backblech legen und das Volumen nochmals verdoppeln lassen, was etwa 1 Stunde benötigt. Mit Ei bestreichen und im Ofen, bei mäßiger Hitze, 25-30 Minuten backen. Diese Zöpfe können auch zu Ringen geformt werden. In die Mitte ein hartgekochtes, rotes Ei legen. Mit Sesam oder geschälten, fein zerschnittenen Mandeln, bestreuen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Link: <<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=115911048926433>>

Osterkringel

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:
Tasse/n Butter
1 Tasse/n Zucker
3 Ei(er)
Zitrone(n)- Schale, abgerieben oder Vanille

½ Tasse/n Milch
7 Tasse/n Mehl
1.500 Pkt. Backpulver, mit dem Mehl mischen
1 Ei(er), geschlagen
Mandeln, (Splitter)

Zubereitung:

Den Zucker mit der weichen Butter zu Schaum schlagen. Nach und nach die Eier dazu rühren und mit der Zitronenschale oder Vanille parfümieren. Die Milch und das Mehl beimischen und zu einem weichen Teig verarbeiten. Davon schmale, dünne Streifen von 40 cm Länge formen. Jeden Streifen einmal zusammenlegen, wenden und die beiden Enden zusammendrücken, um Ringe zu erhalten. Auf ein gefettetes Backblech legen, mit Ei bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Im Ofen, bei mäßiger Hitze etwa 16-18 Minuten backen. In die Mitte ein rot gefärbtes, gekochtes Ei legen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Link: <<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=115901048926291>>

Ostergebäck

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

Für den Teig:

125 g Butter
125 g Zucker(fein)
Zitrone(n), unbehandelt, Saft und Schale davon
2 kleine Ei(er)
300 g Mehl
150 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver

Für den Guss:

150 g Puderzucker
1 Ei(er), das Eiweiß davon Becher
Rumoder Zitronensaft

Zum Verzieren:

Kokosraspel Zucker,

grob Schokoladenraspel
Zucker- Perlen

Zubereitung:

Alle Teigzutaten schnell verkneten, zu einer Kugel formen und in Folie gehüllt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dritteln, jede Portion auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Den übrigen Teig jeweils wieder in den Kühlschrank legen. Österliche Figuren (evtl. Schablonen basteln) ausstechen oder ausschneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech heben. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen ca. 10 - 12 Minuten backen lassen. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Den Puderzucker sieben und mit Eiweiß und Rum oder Zitronensaft glatt rühren. Die noch warmen Plätzchen damit bestreichen. Die noch feuchte Glasur mit Kokosflocken, Zuckerperlen, Schokostreusel und Hagelzucker verzieren. Trocknen lassen, sehr trocken aufbewahren. Zubereitungszeit: 45 Minuten Schwierigkeitsgrad: simpel Link: <<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=45781015511467>>

Tipps für ein Osterbrunch

Das erste große Fest des Jahres steht bevor. Beginnen Sie Ostern doch mal mit einem gemütlichen Brunch, laden sie die Familie und Freunde dazu ein. Die Kombination zwischen Frühstück und Mittagessen kann man ganz entspannt genießen. Es lässt sich gut vorbereiten und ob herzhaft oder süß, kalt oder warm - jeder kann sich selbst bedienen und man kann ganz zwanglos feiern, ohne Hektik, weil man sich nicht schon wieder um die nächste Mahlzeit kümmern muss.

Damit alles perfekt klappt, hier ein paar **Tipps:**

Laden Sie rechtzeitig zu Ihrem Osterbrunch ein. Vielleicht sind Sie ja kreativ und haben Lust, die Einladungskarten selbst zu gestalten. Ihrer Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Natürlich sollten Sie auch mit der Planung der Speisen, mit Einkauf und Zubereitung früh genug beginnen.

Wie wäre es, das Osterfest einmal mit gemeinsamen Osterwasserschöpfen zu beginnen?

Wie viele andere Bräuche geht auch das Osterwasser auf eine vorchristliche, heidnische Entstehung zurück: Das Osterwasser sollte Augenleiden, Ausschlag und andere Krankheiten heilen, wenn man es aus der Quelle

schöpfte. Man glaubte damals, dass - wenn man sich am Ostermorgen im fließenden Bach wäscht - man immer jung und schön bliebe.

Das Wasser stand als Zeichen des Lebens und der Fruchtbarkeit und wurde zum Gedenken an die germanische Frühlings- und Fruchtbarkeitsgöttin Ostera verehrt. Früher wurde in der Nacht von Ostersonntag auf Oster-sonntag exakt von Mitternacht bis Sonnenaufgang Wasser aus einem Bach oder Brunnen geschöpft - von schweigenden, jungen Mädchen und gegen den fließenden Strom. Das Schweigen durfte nicht gebrochen werden, damit das Wasser seine Segens- und Heilskraft behielt. Wichtig war außerdem, dass kein Wassertropfen auf dem Heimweg verloren ging. Das heilige Wasser sollte das Heim dann ein ganzes Jahr vor Krankheiten, Unglücken oder anderen Katastrophen bewahren.

Nun, ganz so streng müssen wir es heute nicht mehr nehmen und es hat nicht jeder einen Brunnen oder Bach vorm Haus, aber man könnte das Ostereiersuchen ja damit verbinden und hinaus in die Natur fahren.

Ein Brunch sollte etwa gegen elf Uhr beginnen, bis dahin ist die Ostereiersuche dann beendet und die Gäste haben sich einen guten Appetit geholt. Der Brunch kann sich durchaus auch bis in den Nachmittag hineinziehen. Der Gastgeber kann den gewünschten Zeitraum ohne weiteres auf der Einladungskarte vermerken. Dann wissen die Gäste gleich, woran sie sind.

Ganz wichtig für den Osterbrunch ist eine fröhliche, bunte, frühlingshafte Atmosphäre. Dazu gehört ein hübsch angerichtetes Büfett und eine stimmungsvoll geschmückte Tafel. Darauf dürfen Kerzen, Servietten und bunte Eierbecher nicht fehlen.

Ganz wichtig - zum Osterfest gehören Blumen und blühende Zweige von Sträuchern wie: Osterglocken, Narzissen, Tulpen, Hyazinthen, Palmkätzchen, Schlüsselblumen, Forsythien, Ginster u.s.w.

Der Osterstrauß hat dieselbe Symbolik wie die Barbarazweige - er/sie sollen Glück verheißen.

Ein Tipp: kaufen Sie weißes Tafelpapier (gibt es von der Rolle recht preiswert) und lassen Sie Ihre Kinder und deren Freunde dies "Tischdecke" mit österlichen Motiven bemalen. Das macht Spaß und stimmt so richtig auf Ostern ein!

Sie können den Tisch vollständig eindecken oder Geschirr und Besteck beim Büfett platzieren. Dekorieren Sie den Tisch mit Ostereiern, Osterhasen - ob gekaufte Süßigkeiten oder selbsthergestellte Köstlichkeiten ist dabei egal, nur schön österlich muss es sein.

Werden die Speisen am Vortag zubereitet und der Tisch am Abend zuvor gedeckt, kann man den Morgen stressfrei beginnen.

Bei einem Brunch sollte jeder auf seine Kosten kommen. Eine gute Auswahl an Brot, z. B. Kräuterbrot, Brötchen, ein reichhaltiges Sortiment an Wurst und Käse, etwas Frisches wie Radieschen, Paprika, Gurken oder Sa-

lat, eine farbige Gemüseterrine, ein warmes Gericht wie eine Suppe sowie ein leckeres Dessert, Ostergebäck und ein Kuchen sollten nicht fehlen. Natürlich stehen zu Ostern Eier und Hasen im Mittelpunkt. Hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Gefüllte Eier, Hefekränze mit bunten, gekochten Eiern als Verzierung, Salatplatten mit Eiern, buntes Ostergebäck in Ei- oder Hasenform

Eine Auswahl an kalten und warmen Getränken sollte vorhanden sein. Wie wär's mit einem Glas Sekt zur Begrüßung? Frisch gepresster Orangensaft, duftender Kaffee und aromatischer Tee sowie weitere Getränke, deren Auswahl nach den erwarteten Gästen getroffen werden muss, dürfen nicht fehlen.

Versuchen Sie es einmal mit einem Brunch und Sie werden begeistert sein!

Kirsch-Marzipan-Zopf

500 g Mehl
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
60 g Zucker,
1 Prise Salz
1/4 l Milch,
1 Würfel (42 g) Hefe
50 g weiche Butter/Margarine,
2 Eier (Gr. M)
Mark von 1 Vanilleschote
200 g Marzipan-Rohmasse
2 EL Amaretto-Likör
5-6 EL Sauerkirsch-Konfitüre
3-4 EL Aprikosen-Konfitüre
Backpapier

Zubereitung:

1. 500 g Mehl, Zitrone, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Milch erwärmen, Hefe darin auflösen. Mit Fett, 1 Ei und Vanillemark zum Mehl geben. Alles glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. 1 Ei trennen. Marzipan würfeln. Mit Eiweiß und Amaretto glatt rühren.
3. Teig kurz durchkneten und auf etwas Mehl zum Rechteck (ca. 35 x 50 cm) ausrollen. Eine Teighälfte mit Marzipan, andere mit Kirsch-Konfitüre

bestreichen, dabei an einer Längsseite einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Eigelb verquirlen, Teigrand bestreichen.

4. Die Teigplatte von der bestrichenen Längsseite her aufrollen. Rolle längs, bis auf ca. 3 cm, durchschneiden. Die beiden Stränge umeinander zur Kordel drehen. Enden gut zusammendrücken. Auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 15 Minuten gehen lassen.

5. Zopf im heißen Backofen (E- Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen. Aprikosen-Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen. Auf den heißen Zopf streichen.

Zubereitungszeit: 2 Std.

Buchteln mit Grütze & Quarkcreme

1/2 l Milch
1/2 Würfel (ca. 2 1 g) Hefe
500 g Mehl
75 g + 1 EL + 125-150 g Zucker
1 Prise Salz, 1 Ei (Gr. M)
50 g weiche + 25 g Butter/
Margarine, Fett für die Form
1 Glas (720 ml) Kirschen
1/2 l Kirschsafte
1 Beutel Rote-Grütze-Pulver
"Himbeere" (für 1/2 l Flüssigkeit)
300 g TK- Erdbeeren
200 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
200 g Magerquark
75 g + 1 TL Puderzucker
4 EL Zitronensaft
Geleebonbons zum Verzieren

Zubereitung:

1. 1/4 l Milch erwärmen. Hefe darin auflösen. Mit Mehl, 75 g Zucker, Salz, Ei und 50 g Fett glatt verkneten. Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Eine Auflaufform (ca. 26 cm 8) fetten. Aus dem Teig 10-12 Klöße formen. In die Form legen, weitere 20 Minuten gehen lassen.

2. 1/4 l Milch, 25 g Fett und 1 EL Zucker erwärmen. Über die Klöße gießen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Evtl. nach ca. 20 Minuten zudecken.

3. Kirschen abtropfen, Saft auffangen. Gesamten Saft und 200 ml Wasser aufkochen. Grütze-Pulver, 4-6 EL Wasser und 125-150 g Zucker glatt rühren. In den heißen Saft rühren. 1-2 Minuten köcheln. Kirschen und gefrorene Erdbeeren unterheben. Kühl stellen.

4. Mascarpone, Quark, 75 g Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Heiße Buchteln mit 1 TL Puderzucker bestäuben und verzieren. Rote Grütze und Quarkcreme dazureichen..

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std

Rührei mit bunten Beilagen 12 Ei

200 g Kirschtomaten
1 Bund Schnittlauch
1 kleine Zwiebel
100 g Gouda-Käse
12 Eier (Gr. M),
6 EL Milch
Salz, Pfeffer

6-8 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)

6 kleine Bratwürstchen (zum B.

Nürnberger Art; @ca. 50 g)
1-2 EL Butter/Margarine

200 g geräucherter Lachs in
dünnen Scheiben
evtl. Dill zum Garnieren

Zubereitung:

1. Tomaten und Schnittlauch waschen. Schnittlauch fein schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Käse grob reiben. Eier und Milch verquirlen. Würzen.
2. Speck knusprig auslassen. Herausnehmen. Würstchen im Speckfett goldbraun braten. Beides warm stellen. Zwiebel im Bratfett andünsten. Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten braten. Würzen.
3. Fett in einer sehr großen Pfanne erhitzen. Eimasse darin bei mittlerer Hitze stocken lassen. Dabei öfter mit dem Pfannenwender vom Rand zur Mitte zusammenschieben. Rührei mit vorbereiteten Zutaten und Lachs anrichten. Nach Belieben garnieren. Dazu schmecken Brötchen und Schwarzbrot..

Zubereitungszeit: 35 Min.

Überbackene Kartoffeln & Birnen , Speck

Fett fürs Blech

8 Kartoffeln (@ca. 150 g)

2 EL (30 g) Butter/Margarine

Salz

4 reife Birnen (@ca. 150 g)

100 g Frühstücksspeck

150 g Edelpilzkäse

150 g Camembert-Käse

8 Walnusskernhälften

evtl. Petersilie zum Garnieren

6 EL Preiselbeeren (eingedickt; aus dem Glas)

Zubereitung:

1. Backblech fetten. Kartoffeln schälen, waschen. Dicht an dicht tief einschneiden, aber nicht durchschneiden. Auf das Blech legen. Fett schmelzen und die Kartoffeln damit bestreichen. Mit Salz würzen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten vorbacken.

2. Birnen waschen, halbieren und evtl. entkernen. Birnen mit aufs Blech legen. Alles weitere ca. 20 Minuten backen.

3. Speck in kleine Stücke, Käse in dünne Scheiben bzw. Stückchen schneiden. 5 Minuten vor Ende der Backzeit Kartoffeln mit Camembert, Birnen mit Speck, Edelpilzkäse und Nüssen belegen. Evtl. mit Petersilie garnieren. Mit Preiselbeeren servieren. .

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

Salatplatte mit Ei

8 Eier

3 Chicoree (ca. 300 g)

150-200 g Rauke oder
anderer Blattsalat

3 Zwiebeln (zum B. rote)

7 EL Obstessig

Salz, Pfeffer, etwas Zucker

1-2 TL Meerrettich (Glas)

8 EL Öl

Zubereitung:

1. Eier ca. 10 Minuten hart kochen. Abschrecken und schälen.
2. Chicoree putzen, waschen. Strunk keilförmig herausschneiden. Blätter ablösen und evtl. halbieren. Rauke putzen, waschen und evtl. kleiner zupfen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
3. Essig und 2 EL Wasser verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Meerrettich würzen. Öl darunter schlagen. Eier halbieren, mit Chicoree, Rauke und Zwiebeln auf einer Platte anrichten. Die Marinade darüber träufeln und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Puten-Waldorf-Salat

2 Dosen (@314 ml) Mandarinen
75 g Walnusskerne
1,2 kg Knollensellerie

200 g Putenbrust-Aufschnitt

300 g stichfeste saure Sahne
oder Schmand
200 g Joghurt-Salatcreme
Salz, weißer Pfeffer
1/2 Bund Petersilie
Salat zum Garnieren

Zubereitung:

1. Mandarinen abtropfen, Saft auffangen. Nüsse hacken, 1 EL beiseite legen. Sellerie schälen, waschen und in feine Streifen raspeln. Putenbrust in feine Streifen schneiden. Saure Sahne, Salatcreme und 8 EL Saft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Sellerie, Nüsse, Putenstreifen, Früchte und Soße mischen. Mind. 2 Stunden ziehen lassen. Petersilie waschen, fein hacken. Salat mit Salatblättern anrichten. Mit Petersilie und Rest Nüssen bestreuen.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Roastbeef mit Kräuter-Remoulade

Zutaten:

1,5-1,8 kg Roastbeef

Salz, weißer Pfeffer
2-3 EL Butterschmalz
3 Eier, 1/2-1 Töpfchen Basilikum
1 Töpfchen Kerbel oder
1/2 Bund Petersilie, 4 Stiele Dill
100 g Salat-Mayonnaise
150 g Vollmilch-Joghurt
1-2 TL Zitronensaft
evtl. frische Kräuter und
Zitrone zum Garnieren
Alufolie

Zubereitung:

1. Roastbeef evtl. waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Auf eine Fettpfanne legen. Butterschmalz erhitzen und gleichmäßig darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4) 40-45 Minuten braten.
2. Eier ca. 10 Minuten hart kochen, abschrecken und schälen. Kräuter waschen, fein hacken. Mayonnaise, Joghurt und Kräuter verrühren. Eier fein würfeln und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Roastbeef in Alufolie wickeln und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden und evtl. garnieren. Die Remoulade dazureichen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Tomaten-Möhren-Suppe mit Garnelen

Zutaten:

750 g Möhren
500 g Kartoffeln
4-6 mittelgroße Tomaten
3-4 EL Gemüsebrühe (Instant)

12-16 gekochte, geschälte Garnelen (ca. 250 g)

2 EL Öl, etwas Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer
200 g Schlagsahne

Zubereitung:

1. Möhren und Kartoffeln schälen, waschen. Je ein Drittel fein würfeln, Rest Möhren und Kartoffeln grob zerkleinern. Tomaten waschen, vierteln. Hälfte entkernen, fein würfeln und beiseite legen. Rest Tomaten grob zerschneiden.

2. Möhren- und Kartoffelwürfel in 1 3/4 l kochendem Wasser ca. 5 Minuten garen. Herausheben, abtropfen. Brühe im heißen Gemüsewasser auflösen. Grobe Tomaten-, Kartoffel- und Möhrenstücke darin ca. 20 Minuten kochen.

3. Garnelen abspülen, trocken tupfen. Im heißen Öl ca. 2 Minuten braten. Mit Zitrone und Salz würzen. Gemüse in der Brühe pürieren. Sahne zugießen, kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen und alle feinen Gemüsewürfel in die Suppe geben.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Fröhlicher Oster-Brunch

Branch zu Ostern

Salate

Buntes Nudelnest

300 g Spaghetti Salz in reichlich Salzwasser bissfest garen.

4 Möhren schälen, in Scheiben schneiden und blanchieren.

300 g grüne TK- Bohnen ca. 4 min. in Salzwasser kochen.

4 Tomaten heiß überbrühen, häuten und achteln. Alles in

1 El heißem Öl kurz dünsten. Mit etwa...

50 ml Instantbrühe ablöschen und einköcheln lassen.

1 El Butter zerlassen,

100 ml Sahne 100 g ger. Gouda 75 ml Instantbrühe zufügen. Unter Rühren köcheln lassen bis der Käse schmilzt. Mit...

Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Eier-Spargelsalat

Zutaten:

6-8 hartgekochte Eier

1 Dose Ananas (in Stücken)
1 Dose Spargelabschnitte
1 kl. Dose Erbsen
1/2 Glas Mayonnaise
2 Becher Joghurt (natur)
1 Pr Salz
Pfeffer
Paprikapulver
etwas Ananassaft

Zubereitung:

Eier in Scheiben schneiden und Ananas mit etwas Saft zugeben. Spargel und Erbsen abtropfen lassen und zufügen. Mayonnaise und Joghurt unterheben, den Salat mit den Gewürzen abschmecken und 2 Std im Kühlschrank ziehen lassen.

Eier-Traubensalat

Zutaten:

10 hartgekochte Eier
200 g weiße Trauben
Für die Salatsoße:
3 EL Zitronensaft oder Essig
3 EL Mayonnaise
2 EL süße, flüssige Sahne oder Joghurt
1 TL Senf
2 TL getrocknete Dillspitzen
Salz
Pfeffer
Streuwürze

Zubereitung:

Gekochte Eier kalt abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Trauben waschen halbieren und entkernen. Zutaten für die Soße gut verrühren und locker mit Eiern und Trauben mischen.

1 EL Sonnenblumenkerne geben dem Salat einen herzhaften Geschmack und knackigen Biss.

Oster-Eiersalat

Zutaten:

6 Eier,
1 Bund Rucolasalat (klein)
1/2 frische Ananas,
100 g frischen deutschen Gouda (grob gehobelt)
4 Champignons frisch
12 Stangen grünen Spargel

Vinaigrette:

3 EL Olivenöl, 2 EL Balsamicoessig

Eiersahne:

2 ganze Eier, 1 EL Senf (mittelscharf), Saft von 1 Zitrone, 1/2 Becher süße Sahne (200 g)
4 EL Olivenöl, etwas Cayennepfeffer, Salz

Zubereitung:

Rucolasalat säubern, trocknen und in mundgerechte Stücke schneiden. Spargel am Ende schälen, in kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen - auskühlen lassen und klein schneiden. Ananas in mundgerechte Stücke schneiden.

Eier 8-10 Minuten kochen, abschrecken und vierteln. Champignons säubern und in feine Streifen schneiden.

Alle Zutaten zu einem Salat verrühren - die Eierviertel und den Käse zum Schluss begeben - mit der Vinaigrette vorsichtig aber gut verrühren.

Nun die Eiersahne aufmixen: alle Zutaten in einen Topf geben und mit einem Stabmixer aufmixen.

Salat auf Teller verteilen, und mit der Eiersahne übergießen

Osterhasensalat **Speck**

Zutaten:

Je 1 handvoll Frisee- und Feldsalat.
etwa 10 Blätter junger Löwenzahn

200 g mageren Speck

50 ml Geflügelbrühe
5 EL Obstessig
50 ml Sonnenblumenöl
30 ml Traubenkernöl
1 TL Zucker
1/2 TL Senf, Salz, Pfeffer

1 TL geriebener Parmesan

So geht's:

Den Speck in kleine Würfel schneiden und anbraten. Die Salat- und Löwenzahnblätter putzen, waschen, und auf einen flachen Teller hübsch anordnen.

Aus den restlichen Zutaten eine Salatsoße herstellen. Diese über den angerichteten Salat geben.

Mit Gänseblümchen verzieren, und die Speckwürfel darüber streuen.

Vorspeisen

Blumige Häschensuppe

Da freut sich nicht nur das Auge!!!!

Zutaten für 4 Portionen:

1 1/2 l Gemüsebrühe od. Fleischbrühe

2 große dicke Karotten

1/2 Sellerieknolle

Schnittlauch

Für den Häscheneierstich:

2 Eier

2 Eigelb

100 ml Milch

100 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

Blütenausstech- und Hasenausstechförmchen

Zubereitung:

Die Karotten schälen, den Sellerie schälen, ganz in der Gemüse- oder Fleischbrühe bissfest kochen.

Herausnehmen und erkalten lassen.

Die Eier mit dem Eigelb, Milch, Sahne schlagen und mit Gewürzen abschmecken. In eine gebutterte Auflaufform geben und im Wasserbad stocken lassen.

Ca. 20-30 min.

Herausnehmen, 5 min stehen lassen, dann auf ein großes Brett oder Platte stürzen und erkalten lassen. Kurz vor dem Servieren kleine Osterhäschen ausstechen und gleich in den Suppenteller legen.

Die Karotten in 1/2 cm Scheiben schneiden, den Sellerie ebenso und mit kleinen Blütenausstechern Blumen ausstechen. Diese auf einen Teller legen.

Kurz vor dem Servieren die Suppenteller mit Blüten, ausgestochenen Eierstichhäuschen belegen, mit heißer Brühe übergießen und mit Schnittlauch bestreuen.

Gemüseterrine

Zutaten:

800 g Möhren

250 g Brokkoli

200 g Spargel, möglichst grüner

4 Eier

2 Pk Frischkäse

150 g Creme fraiche

Salz und Pfeffer, weiß

1 Pr Muskat

Zubereitung:

Die Möhren putzen und waschen. Eine Möhre in Stifte von ca. 2x2 mm schneiden. Die restlichen Möhren mit dem Sparschäler längs in Scheiben schneiden.

Den Brokkoli putzen, waschen und in Röschen zerteilen. Den Spargel putzen und waschen.

Das Gemüse getrennt in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180°C aufheizen. Die Fettpfanne mit Wasser füllen und im Ofen erhitzen. Eine Kastenform (ca. 1 1/2 l) fetten.

Den Boden und die Seitenwände der Form mit den Möhrenscheiben auslegen. Dann den grünen Spargel, die Möhrenstifte und die Broccoliröschen hineingeben. Ein paar Gemüsestücke zum Garnieren zurückhalten.

Die Eier schaumig schlagen. Den Frischkäse und die Creme fraiche unterrühren. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Die Masse über das Gemüse geben und mit den restlichen Möhrenscheiben bedecken. Mit Alufolie abdecken.

Die Terrine im Wasserbad im Backofen ca. 60 min garen. In der Form leicht abkühlen lassen und dann stürzen. Ganz auskühlen lassen und garnieren.

Oster Pasteten , TK- Krabben

Zutaten:

4 Blätterteigpastetchen

100 bis 150 g TK- Krabben

2 Eier

1 Zwiebel

1 EL Butter

1 Pk weiße Soße für 1/4 l Milch

1/8 l Milch

Saft von 1/2 Zitrone

1/2 TL getrockneter Dill

Zubereitung:

Backofen auf 50°C vorheizen, Pastetchen hineinsetzen und aufbacken. Krabben im geschlossenen Beutel in kaltes Wasser legen und auftauen lassen. Eier 10 min kochen, abschrecken, schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel oder Schalotten schälen, fein hacken und in Butter oder Margarine gelb dünsten. 1/8 l Wasser, Soßenpulver und Milch dazugeben, umrühren und aufkochen. Krabben, Eier, Zitronensaft und Dill dazugeben und erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Ragout abschmecken, in Pastetchen füllen und zusammen mit Reis und Gurkensalat reichen.

Ostersuppe mit Leber

Mayiritsa

Zutaten:

1 Leber vom Lamm

500 g Zwiebeln, klein gewürfelt

1 Bd Dill, fein gehackt

1 Tasse Reis

Salz

Pfeffer

1/2 Tasse Öl

1,5 Tassen Brühe

2 Eier

etwas Mehl

1 Zitrone, nur den Saft

Zubereitung:

Die Leber waschen und kneten. In kleine Würfel schneiden.
Das Öl in einem Kochtopf erhitzen und die Leber mit den Zwiebeln andünsten. Mit reichlich Wasser bedecken, den Dill, Salz und Pfeffer zugeben und die Suppe etwa 30 min leicht kochen lassen. Reis zufügen und weiter kochen lassen.

Sobald die Suppe fertig ist, aus Mehl, Sud, Eiern und Zitronensaft eine Ei-Zitronen-Sauce zubereiten. Dazu das Mehl in Zitronensaft anrühren. Die Eier in einen tiefen Teller mit dem Mehl und dem Zitronensaft schlagen. Allmählich den Sud zufügen und weiter schlagen. Die Ei-Zitronen-Sauce über das Essen gießen und durchheben.

PS

Es sind gesammelte Rezepte, von Renate1, Traude und Spiderbobbel.

teils noch nicht probiert.

Sonntag, 20. März 2005

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de Mittwoch, 23. März 2005