

Ostermenü mit Lamnbraten

Menüfolge

Kohlrabi-Petersilien-Suppe
Lamnbraten mit Gemüsenest
Kartoffel-Pastinaken-Püree
Karamel-Creme

Zubereitung

Die Rezeptangaben beziehen sich auf 4 Personen.

Kohlrabi-Petersilien-Suppe

1 Zwiebel
2 mittelgroße Kohlrabi
1/2 Bund glatte Petersilie
2 El Butter

750 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

150 ml Schlagsahne

etwas Petersilie
1 TL abgeriebene Zitronenschale

Die Zwiebel fein würfeln.

Die Kohlrabi waschen, schälen und davon 2/3 grob schneiden. Die restlichen Kohlrabi klein würfeln. Die Petersilie fein hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den grob geschnittenen Kohlrabi zugeben und kurz mitdünsten.

Mit Gemüsebrühe ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 15 Minuten garen.

Die Sahne zugießen, kurz aufkochen und die Suppe pürieren. Die feinen Kohlrabiwürfel zugeben und 3-4 Minuten in der Suppe garen. Die Petersilie und Bio-Zitronenschale kurz vor dem Servieren untermischen.

Lamnbraten mit Gemüsenest

1,5 kg Lammrücken (mit Knochen)
3 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
Pfeffer, Salz
2 EL Butter

1/4 l Brühe
1/8 l trockener Weißwein

200 g Becher Schmand

Den Lammrücken halbieren.

Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Lammrücken mit Knoblauch, Salz und Pfeffer rundherum einreiben. In einem Bräter etwas Butter erhitzen, darin die Zwiebelwürfel und Lammrückenstücke gut anbraten.

Mit der Brühe und dem Weißwein ablöschen. Den Bräter abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3) etwa 20 Minuten braten. Das Fleisch heraus nehmen, an den Knochen entlang die Koteletts abschneiden und diese warm stellen. Den Bratenfond mit etwas Wasser auffüllen, pürieren, mit dem Schmand binden und etwas einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Gemüsenester

800 g Kartoffeln
Pfeffer, Salz

Für die Gemüsenester die Kartoffeln waschen, schälen, und fein raspeln. Die Kartoffelraspel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne ein wenig Butter erhitzen, darin aus den Raspeln dünne Röstis beidseitig goldbraun braten.

4 Bund kleine Karotten
2 Kohlrabi
300 g Zuckerschoten
200 g Champignons

Die Karotten putzen, dabei die Stielansätze stehen lassen. Die Kohlrabi schälen und mit einem Ausstecher kleine Kugeln heraus schneiden. Die Zuckerschoten putzen, waschen und in Hälften schneiden. Die Champignons säubern und klein schneiden. In einem Topf etwas Butter erhitzen, darin das klein geschnittene Gemüse etwa 10 Minuten unter ständigem Rühren dünsten. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Butter zum Anbraten
Pfeffer, Salz, Zucker

Die Lammkoteletts mit Sauce und mit Gemüse gefüllten Kartoffelrösti auf Tellern anrichten.

Nach Belieben können die Teller mit Kerbel- und Salbeiblättchen dekoriert werden.

Kartoffel-Pastinaken-Püree

900 g Kartoffeln
450 g Pastinaken

Die Kartoffeln und Pastinaken waschen, schälen und grob würfeln. In Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Abgießen, abdämpfen und durch die Kartoffelpresse geben oder stampfen.

2 – 3 EL Saure Sahne
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
etwas gehackten Rosmarin

Mit saurer Sahne und Butter cremig aufschlagen. Salzen und pfeffern. Etwas gehackten Rosmarin unter das Püree heben und servieren.

Karamel-Creme

160 g Zucker
250 ml warmes Wasser
3 Eidotter von frischen Eiern
250 ml Milch

140 g Zucker in der Pfanne braun schmelzen lassen. Mit dem Wasser ablöschen, bis sich das Karamel gelöst hat. Eidotter und 20 g Zucker im Wasserbad aufschlagen. Milch und Karmelsoße aufkochen lassen.

Die Eimasse unterrühren und bei 80 Grad vom Herd nehmen.

3 Blatt Gelatine
200 ml steif geschlagene Sahne
mit Vanillezucker

Die eingeweichte Gelatine einrühren, im Wasserbad abkühlen. Wenn die Masse zu stocken beginnt, die Sahne unterheben.

Die Creme kann man sehr gut vorbereiten.

Ostermenü mit Lammkeule

Menüfolge

Wildkräutersuppe
Lammkeule mit glaciertem Frühlingsgemüse
Kartoffelgratin
Birne Helene

Zubereitung

Die Rezeptangaben beziehen sich auf 4 Personen.

Wildkräutersuppe

40g Butter	Die Zwiebel fein würfeln, Butter zerlassen, Zwiebelwürfel
40g Weizenvollkornmehl	darin andünsten, Mehl zugeben, goldgelb rösten, mit
1 Zwiebel	Brühe ablöschen. Gehackte Kräuter und Gewürze
1 l Gemüsebrühe	zugeben, Suppe ca. 10 Minuten gar ziehen lassen, mit
Salz, Pfeffer, Muskat	Sahne abschmecken oder mit Sahnetupfer anrichten.
2 Tassen gehackte Wildkräuter	Dazu passen getoastete Weißbrotscheiben mit
(z.B. Löwenzahn, Brunnenkresse,	Knoblauchbutter.
Sauerampfer, Brennnessel,	
Schnittlauch)	Anstelle von Wildkräutern kann auch Gartenkresse oder Petersilie
2 EL Sahne	verwendet werden.

Lammkeule mit Frühlingsgemüse

300 g Röstgemüse (Zwiebel, Möhren, Sellerie)	waschen, putzen, in grobe Stücke schneiden
1,5 - 2 kg Lammkeule mit Knochen	mit
Salz, Pfeffer	würzen. Mit
3 Knoblauchzehen	spicken. In heißem
3 - 4 Essl. Rapsöl	scharf anbraten. Röstgemüse dazugeben und mit
1 - 2 Rosmarinzweige	anbraten.
2 Lorbeerblätter	
1 Thymianzweig	zugeben und mit
½ l Rotwein oder	
¼ l Wein + ¼ l Wasser oder	
500 ml Lammfond	ablöschen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200 °C ca. 1 - 1,5 Std. garen (jede ¼ Std. mit Fond übergießen).

Fleisch aus der Soße nehmen und zugedeckt warm stellen. Soße durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen lassen, abschmecken und nach Belieben mit in Wasser angerührter Speisestärke andicken.

Frühlingsgemüse

300 g Bundkarotten
300 g Kohlrabi
300 g Frühlingszwiebeln
100 ml Wasser

Zum Glacieren:

20 g Butter
1 Essl. Zucker, Prise Salz

Gemüse waschen, evtl. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden (schräg oder rautenförmig), dann in

ca. 5 Min. im geschlossenen Topf bissfest dämpfen. Gemüse abtropfen lassen.

Im Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, Gemüse hinzufügen und ca. 5 Min. bei schwacher Hitze glacieren.

Kartoffelgratin

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
Salz, Pfeffer, Muskat
50g geriebener Emmentalerkäse
1/ l Sahne, ¼ l Milch
1 Knoblauchzehe
zerlassene Butter für die Form.

Backofen auf 220 °C vorheizen, eine Gratinform mit Knoblauch ausreiben, mit zerlassener Butter ausstreichen. Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben hobeln. Lagenweise in die Gratinform schichten, dazwischen würzen und mit Käse betreuen. Sahne und Milch verquirlen, über die Kartoffelscheiben gießen, restl. Käse drüberstreuen. 50 - 60 Minuten gratinieren.

Birne Helene

4 - 6 Birnen
60g Zucker
1 Zitrone

Birnen halbieren in dem Wasser mit Zucker und Zitronensaft 5-10 Minuten weich dünsten. Abtropfen lassen.

Schokoladensoße:

½ l Milch
1 Ei
30 g Zucker
15 g Kakao
15g Stärkemehl
Vanilleeis oder Sahne

Für die Schokoladensoße alle Zutaten in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis es einmal aufkocht.

Birnen und Eis auf Portionstellern anrichten und zum Essen mit der heißen Soße übergießen.