

Ostermenü mit Ziegenbraten

Menüfolge

Spargelsalat
Ziegenbraten im Römertopf
Semmelknödel
Karotten-Lauch-Gemüse
Rhabarbergrütze mit Schokocreme

Zubereitung

Die Rezeptangaben beziehen sich auf 4 Personen.

Spargelsalat

400 g Spargel
Salz, Zucker
20 g Butter

Den Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In etwas Salzwasser mit der Butter und einer Prise Zucker kochen. Er sollte bissfest sein. Danach abtropfen und abkühlen lassen.

2 hartgekochte Eier
4 gehäutete Tomaten
1 kleine Zwiebel
3 EL Öl
1 TL Senf
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Bund Schnittlauch

Die Eier hacken und mit den Tomatenscheiben unter den abgetropften Spargel geben.
Die Zwiebel fein hacken. Alle Zutaten zu einer Marinade rühren und abschmecken. Die Marinade unter den Salat ziehen und diesen kühlgestellt durchziehen lassen.
Vor dem Servieren den gehackten Schnittlauch überstreuen.

Rhabarbergrütze mit Schokocreme

500 g Rhabarber
1/8 l Apfelsaft
1 gehäufter EL Speisestärke
3 EL Wasser
75 g Zucker
300 ml + 1 EL Milch
1 Pck Paradiescreme Schoko (für 300 ml Milch ohne Kochen)
2 - 3 EL Schmand
1 - 2 EL Schokoladenraspel
etwas Zitronenmelisse
(ggf. Amarettini)

Den Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.
Den Apfelsaft aufkochen. Den Rhabarber darin ca. 5 Minuten dünsten.
Die Stärke mit dem Wasser glatt rühren. Den Rhabarber damit binden, nochmals aufkochen.
Mit Zucker abschmecken. Die Grütze auskühlen lassen.
300 ml Milch und Cremepulver in einem hohen Rührbecher kurz verrühren. Mit den Schneebeesen des Handrührgerätes ca. 3 Minuten cremig aufschlagen.
Den Schmand und 1 EL Milch glatt rühren.
Die Grütze in Gläser füllen. Die Schokocreme und den Schmand darauf verteilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.
Mit Schokoraseln, Amarettini und Melisse verzieren.

Ziegenbraten im Römertopf

Am Vortag:

800 g Ziegenfleisch (aus der Keule) Das Fleisch würzen und in eine Schüssel legen.
Salz, Pfeffer

300 ml Rotwein

3 - 4 EL Essig

1 TL Kräuter der Provence

(Rosmarin, Thymian, Estragon)

Den Rotwein, den Essig und die Kräuter dazugeben.
Über Nacht durchziehen lassen.

Römertopf

Den Römertopf gut wässern.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.

1 Zwiebel

1 Karotte

1 Stück Sellerie

Das Gemüse waschen, schälen und grob zerkleinern.

1 EL Öl

Das eingelegte Fleisch in heißem Öl von allen Seiten anbraten.

10 Scheiben Speck oder
Schinkenspeck

Den Boden des Römertopfs mit Speckscheiben belegen,
das Fleisch darauf legen.

1 EL Tomatenmark

Das Gemüse in der gleichen Pfanne anbraten, die
Fleischknochen dazugeben und zusammen mit dem
Tomatenmark anrösten. Mit der Marinade ablöschen, kurz
aufkochen lassen und über das Fleisch geben.

Den Braten im geschlossenen Topf ca. 60 Minuten
schmoren. Anschließend den Braten aus der Soße
nehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Die Bratenflüssigkeit durchsieben.

Die Soße binden und mit Schmand verfeinern.

Die Soße zusammen mit dem aufgeschnittenen Fleisch servieren.

Semmelknödel

4 – 5 altbackene Semmeln
(Brötchen)

20 g Butter

120 ml Milch

1 Zwiebel

½ Bund Petersilie

2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

2 EL Mehl

Die Semmeln zerkleinern.

Die Butter mit der Milch erwärmen.

Die Flüssigkeit über die Semmeln gießen und aufsaugen
lassen.

Die Zwiebel schälen und gemeinsam mit der Petersilie fein
hacken. Zu den Semmeln geben und vermengen.

Die Eier, danach die Gewürze und zuletzt das Mehl
hinzufügen.

Die Masse mit feuchten Händen verkneten. Anschließend
Knödel aus der Masse formen.

In einem Wasserbad oder über Wasserdampf für ca. 20
Minuten ziehen lassen, gelegentlich wenden.

Karotten-Lauch-Gemüse

375 g Karotten

Die Karotten waschen, schälen, längs vierteln und in Stifte schneiden.

375 g Lauch (Porree)

Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.

3/8 l Salzwasser

Das Gemüse im kochenden Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Das Gemüse abtropfen lassen, Gemüsewasser auffangen und 1/4 Liter abmessen.

30 g Butter

Das Fett in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen.

30 g Mehl

Das Gemüsewasser und die Milch unter Rühren angießen und aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen.

1/4 l Milch

Salz, Pfeffer

Mit Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe abschmecken.

1 TL Gemüsebrühe (Instant)

Das Gemüse in die heiße Soße geben und darin erwärmen.