Oster-Menü 2020

6-8 Personen

Uns ist schmerzlich bewusst, dass wir dieses Ostern eher im kleinen Kreis feiern und ihr vielleicht etwas länger daran esst als nur einmal. Dennoch habe ich die Mengenangabe so belassen. Der Aufwand ist der selbe und ich habe kein Problem damit 3 Tage hintereinander Eierlikör-Panna-Cotta zu essen.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen. Hoffentlich mit einem guten Wein. Unsere Empfehlung, ein Chardonnay z.B. vom Weingut Kress in Hagnau (Bodensee) oder ein Sauvignon Blanc z.B. vom Weingut Merkel in Gundersheim (Rheinhessen).

Crepe-Röllchen mit Lachs und Honig-Senf-Dill-Soße und/oder mit Bärlauchcreme und Schinken auf Rucola

Rucola

Kann super am Vortag vorbereitet werden. Einfach die eingerollten Crepes in Frischhaltefolie in den Kühlschrank und vor dem Servieren anschneiden.

Rucola waschen und auf einem großen Teller oder Platte verteilen.

Crepes

200 ml Milch
100 g Mehl
1 Prise Salz
2 Eier
2 EL Butter

Für die Crepes die Milch mit dem Mehl und dem Salz glattrühren, dann die Eier unterrühren und den Teig ca. 15 Minuten quellen lassen. 4 Crepes nacheinander in nicht zu heißer Butter goldgelb backen und anschließend abkühlen lassen.

Geräucherter Lachs
200 g Creme fraiche mit Kräutern
gekochter Schinken
Bärlauch

Crepes mit Creme fraiche bestreichen bestreichen, Lachs darauf verteilen und einrollen. Mit einem Messer die Röllchen abschneiden.

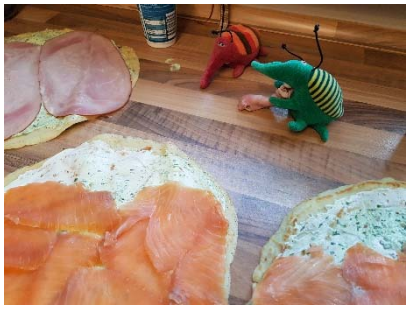
Für die Bärlauchcreme einfach Bärlauch hacken und unter die Creme fraiche rühren, dann auch auf dem Crepe verteilen, Schinken drauf und einrollen und abschneiden.

Honig-Senf-Dill-Soße

½ Bund Dill
15 g Zucker
1 Eigelb
1 EL Zitronensaft
4 TL mittelscharfer Senf
4 TL flüssiger Honig
1 EL Sahne

Alle Zutaten vermengen.

Die Soße kann separat gereicht werden oder über die Lachscrepes verteilt werden.



Bärlauchsüppchen mit Wachtelei

1 Zwiebel,
500 g mehlig kochende Kartoffeln,
2 EL Bratöl,
1 l Gemüsebrühe,
200 g Bärlauch,
150 ml Sahne,
Wachteleier

Zwiebeln fein würfeln, Kartoffeln schälen und würfeln. Öl im Topf erhitzen und Zwiebeln anschwitzen, Kartoffeln zugeben und 2 Minuten mitbraten. Mit Brühe aufgießen und 20 Minuten köcheln.

Bärlauch sehr fein hacken. 4 EL zur Seite stellen. Wachteleier kochen und schälen und halbieren. Bärlauch zur Suppe geben und pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Bärlauch und Eier servieren.

Fisch oder Lammkotelette mit Ratatouille

Dazu passen Nudeln, Kartoffeln, Reis und Graupen (also eigentlich alles).

Ratatouille

250 g Zucchini,
1 kleine Aubergine,
400 g Tomaten,
2 kleine Zwiebeln,
je 1 rote und gelbe Paprikaschote,
1–2 Knoblauchzehen,
2 Stiele Basilikum,
3 Stiele Thymian,
3 Stiele Oregano,
1–2 Zweige Rosmarin,
3–4 EL Olivenöl,
2 EL Tomatenmark,
100–150 ml Gemüsebrühe,
Salz, Pfeffer

Fisch
oder
Lammkotelette

Zucchini, Aubergine und Tomaten waschen, putzen und getrennt in Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika halbieren, putzen, waschen und in Stücke schneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln. Von einem Zweig Rosmarin die Nadeln abstreifen und fein hacken.

2 Stiele Basilikum, 3 Stiele Thymian und 3 Stiele Oregano abzupfen und, bis auf einige zum Garnieren, grob hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin 4–5 Minuten andünsten. Knoblauch und übriges Gemüse in die Pfanne geben. 2 EL Tomatenmark und gehackte Kräuter einrühren und kurz andünsten. 100-150 ml Gemüsebrühe nach und nach zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fisch bei hoher Temperatur kurz von beiden Seiten anbraten und mit Gemüse im Ofen bei 150°C Gemüse ca. 15 Minuten fertig garen.

Lammkotelette marinieren

3 Knoblauchzehen
2 EL Zitronensaft
Olivenöl
2 EL Senf
Oregano, Rosmarin,
Grillgewürzmischung

Zutaten mischen und Lammkoteletts in einem verschlossenen Behälter über Nacht marinieren.

Auf dem Grill jeweils 2 Minuten von jeder Seite grillen und mit Gemüse im Ofen bei 150°C Gemüse ca. 15 Minuten fertig garen.

Eierlikör-Panna Cotta mit Himbeersoße

500 ml Sahne,
100 ml Eierlikör,
4 Blatt Gelatine
Vanillemark (1/2 Vanilleschote)
2 – 3 EL Zucker

Himbeeren, roter Saft, Vanille-Pudding-Pulver

Auch am besten schon am Vortag vorbereiten.

Sahne, Zucker und Vanillemark 10 Minuten köcheln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne vom Herd nehmen. Gelatine und Eierlikör einrühren in Förmchen (wenn du es auf Teller anrichten magst) oder in Gläschen füllen und im Kühlschrank auskühlen lassen (mindestens halben Tag).

Himbeeren pürieren, mit Saft mischen und mit Puddingpulver (wie bei Vanillesoße kochen) andicken.