

| Kernes Menü: „Ostermenü“ | am 05. April 2006

Vorspeise: *Petersilien-Bulgursalatnest mit pochiertem Ei und violetten Bartnelken von Sarah Wiener*

Zutaten (für vier Personen)

2 Bund	Biopestsilie
1 Bund	frische Biomintz
2	weiße Zwiebeln
2	reife Biotomaten
5 EL	Bulgur, fein geschrötert (gibt es beim Türk oder im Feinkostgeschäft)
1	Biozitrone
3 EL	Zitronensaft
1 TL	Piment
	kaltgepresstes Olivenöl extra Vergine oder Biorapsöl
	Fleur de Sel
	Pfeffermühle
6	Bioeier
3 EL	Weißweinessig
1 Ltr.	Wasser
4 EL	Crème fraîche
1 Msp	Cumin
1 Msp	Safranfäden
3 EL	warme Milch
1 Strauß	violette Bartnelken

Zubereitung:

Den geschroteten Bulgur mit kochendem Wasser einmal überbrühen. Die Petersilie und die Minze fein hacken. Die Zwiebeln ebenfalls fein hacken und im Piment wälzen. Die Tomaten fein hacken und entkernen. Zitronensaft und Zitronenschale hinzugeben, alles miteinander mischen und wie ein Nest auf dem Teller anrichten.

Die Eier einzeln in ein Schälchen geben. Den Weißweinessig mit einem Liter Wasser mischen und zum Kochen bringen. Die Eier einzeln hineingleiten lassen und ein bis zwei Minuten darinnen lassen, bis sie fest werden. Dann auf das Nest setzen und mit etwas Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Die Milch erwärmen und die Safranfäden darin auflösen. Die Crème fraîche mit dem Cumin und dem aufgelösten Safran mischen. Diese Creme über das noch warme Ei laufen lassen und mit den kleinen pinkvioletten Nelken verzieren.

Zwischengang: Falscher Hase von Hugo Egon Balder

Zutaten (für vier Personen)

1 kg	Rinderhackfleisch
3	Zwiebeln
6	Eier
1 EL	Streu-Petersilie
1 EL	Paprikapulver
1 EL	Bratensauce
200 g	Erbsen und Möhren
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
4 Scheiben	Toast
1,5 kg	Kartoffeln
1 Ltr.	Milch

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und weich kochen. Den Kartoffeln nach und nach Milch zufügen, salzen, pfeffern und zu Mus stampfen.

Drei Eier nicht ganz hart kochen – also ca. 6 Minuten.

Die Zwiebeln klein hacken. Die Toastscheibe in Milch oder Wasser einweichen und mit den Zwiebeln, der Petersilie, dem Paprikapulver, der Bratensauce und drei Eiern zum Hackfleisch zugeben. Danach salzen und pfeffern und gut durchkneten. Das Backblech mit Backpapier auslegen und auf das Backpapier Alufolie legen. Darauf wird die Hackmasse ausgebreitet. Die Masse sollte als flacher Fladen das ganze Backblech ausfüllen. Darauf werden dann die Erbsen und Möhren gegeben sowie die drei gekochten Eier. Den Braten mit Hilfe der Alufolie so zusammenrollen, dass er das Gemüse und die Eier in sich einschließt. Den Braten noch mit Olivenöl bestreichen, die Alufolie über ihm verschließen und bei 180°C für 45 Minuten im Ofen backen lassen.

1. Hauptgang: Kaninchenfilet im Blätterteig von Horst Lichter

Zutaten (für vier Personen)

800 g	Kaninchenfilet (ohne Silberhaut)
6	große Möhren
2	mehlig kochende Kartoffeln
2	rote Chilischoten
800 g	Babyspargel (aus Afrika)
200 g	Butter
10 Scheiben	durchwachsenen Speck
6 Scheiben	Blätterteig
3	Eier
400 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer
	Mehl
	Zucker

Zubereitung:

Die Möhren schälen und mit den geschälten Kartoffeln in Salzwasser kochen. Inzwischen das Kaninchenfilet mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlieren und ganz kurz anbraten, damit sich die Poren schließen. Raus aus der Pfanne, mit Speck umwickeln und in Blätterteig verpackt im Backofen bei ca. 240 Grad ca. acht Minuten backen, bis der Blätterteig schön braun aufgeht. Jetzt mit dem Eigelb bestreichen und noch einmal kurz anbacken.

Die gekochten Möhren und Kartoffeln abschütteln. Die Chilischoten fein hacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen mit dem Zauberstab fein pürieren.

Den Babyspargel mit einem Klacks Butter kurz, maximal drei bis vier Minuten, in kochender Gemüsebrühe garen. Zum Anrichten das scharfe Möhrenpüree mit der Spritztülle auf dem Teller schön anrichten. Das Kaninchenfilet anlegen und den Babyspargel frisch aus der Brühe dazugeben.

Fertig!

Schnell gemacht und selbst die Reste schmecken abends kalt – ach, das ist das Beste.

2. Hauptgang: *Lammrückenfilet im Gemüse-Crêpe-Mantel mit Bohnennage und Olivensabayon von Johann Lafer*

Zutaten (für vier Personen)

2	Lammrückenfilets, ca. 600 g
	Salz
	Pfeffer
3 EL	Olivenöl
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
2 Zehen	Knoblauch

Für den CrêpeTeig:

3	Eier
130 g	Mehl
220 ml	Milch
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Thymianblättchen

Für das Gemüse:

1	rote Paprikaschote
1	gelbe Paprikaschote
3 EL	Öl
0,5	Aubergine
0,5	Zucchini
5 EL	Olivenöl

Für die Geflügelfarce:

4 EL	Geflügelfarce
	Salz
	Pfeffer
1 TL	Rosmarin
1 TL	Thymian
	Chili aus der Gewürzmühle

Für die Bohnennage:

150 g	weiße, kleine Bohnen
1 Zweig	Thymian
2	Salbeiblätter
2 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch
2	Schalotten
600 ml	Lammfond
50 g	getrocknete Tomaten, in Olivenöl eingelegt
1 TL	Rosmarinnadeln
1 TL	Thymianblättchen
50	schwarze Oliven, ohne Stein
1 TL	Bohnenkraut
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Für das Olivenölsabayon:

2	Eigelbe
80 ml	Weißwein
	Salz
	Pfeffer
60 ml	Olivenöl
1 Msp.	Knoblauchpaste (Olivenöl und Knoblauch fein gemixt)
1 EL	Olivenpaste
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Petersilie

Für die Garnitur:

Basilikumblätter

Zubereitung:

Das geputzte Lammrückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz mit Rosmarin, Thymian und dem angedrückten Knoblauch anbraten.

Für den Crêpeeteig die Eier mit dem gesiebten Mehl und der Milch zu einem glatten Teig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Thymianblättchen beigeben und etwas ruhen lassen.

Einen Teil des Crêpeeteiges in den Teller einer Crêpemaschine geben. Die vorgeheizte Backplatte für einige Sekunden in den Teig tauchen und Crêpes mit der gewünschten Bräunung backen. Mit einem Spatel von der Backplatte lösen und diesen Vorgang solange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für die Crêperoulade die vorbereiteten Crêpes auf einer Arbeitsfläche ausbreiten.

Die Paprikaschoten längs halbieren, putzen und waschen. Ein Blech mit Öl einfetten, die Schoten mit der Schnittfläche nach unten darauf legen und im Ofen bei 150° C ca. 30 Minuten rösten, bis die Haut Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken, etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen.

Aubergine und Zucchini in Scheiben schneiden und in dem Olivenöl von beiden Seiten braten. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Für die Geflügelfarce die gegarten Gemüse in kleine Würfel schneiden, mit der Geflügelfarce mischen, mit Salz, Pfeffer, dem gehackten Rosmarin, dem gehackten Thymian und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken und auf die Crêpes verteilen. Lammrückenfilet darauf geben und das Ganze zu einer Roulade eng aufrollen. Zuerst in Klarsichtfolie, dann in Alufolie einschlagen, gut pressen und dann in einem Vitalis-Topf ca. 15 Minuten bei 80° C garen.

Die Bohnen am Vortag in kaltem Wasser mit Thymian und Salbei einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen weich kochen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die feingehackten Knoblauch- und Schalottenwürfel darin anbraten. Mit Lammfond auffüllen (ersatzweise Geflügelfond) und einkochen lassen. Die gekochten Bohnen zugeben und ca. zehn Minuten köcheln lassen.

Die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den gehackten Rosmarinnadeln, den gehackten Thymianblättchen, den in Stifte geschnittenen Oliven und dem Bohnenkraut ebenfalls zugeben. Zum Schluss das Olivenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Olivenölsabayon die Eigelbe mit dem Weißwein über dem Wasserbad dickflüssig schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Herdplatte nehmen, etwas weiterschlagen, das Olivenöl langsam einlaufen lassen und mit



Knoblauch- und Olivenpaste abschmecken. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und die feingehackte Petersilie unterheben.

Die Bohnennage (Nage = Suppe) auf die Teller verteilen. Den Lammrücken im Crêpemantel aufschneiden, dazu anrichten und mit dem Olivenölsabayon vollenden. Mit Basilikumblättern garnieren.

© by JBK/Idee: Lafer

Dessert: Quarkmousse mit Backobst in schwarzem Tee von Kolja Kleeberg

Zutaten (für vier Personen)

500 g	Speisequark, 40%
150 g	Zucker
5 Schoten	Vanille
2	unbehandelte Zitronen
0,5 Ltr.	Sahne
10	Eiweiß
40 g	getrocknete Birnen
40 g	getrocknete Apfelringe
60 g	Backpflaumen
50 g	Dörraprikosen
1 Stange	Zimtstange
500 ml	schwarzer Tee (russische Mischung mit leichtem Rauchgeschmack)
50 g	Zucker
100 ml	Pflaumensaft

Zubereitung:

Quark, 50 Gramm Zucker, das Mark von vier ausgekratzten Vanilleschoten und den Abrieb von zwei unbehandelten Zitronen verrühren. Die Sahne halb steif schlagen und unterrühren. Eiweiß mit 100 Gramm Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. In einem Tuch über ein Sieb geben und über Nacht abtropfen lassen. Alternativ die Flüssigkeit in einer Salatschleuder ausschleudern.

Das Backobst, eine Vanilleschote und die Zimtstange mit 50 Gramm Zucker vermischen, mit dem heißen Tee übergießen und (am besten über Nacht) ziehen lassen. Diesen Sud mit dem Backobst und dem Pflaumensaft nochmals aufkochen. Von der Mousse mit einem heißen Löffel Nocken abstechen, Backobst und etwas Sauce dazu anrichten.

Tipp :

Ausgekratzte Vanillestangen in normalen Zucker legen, das ergibt mit der Zeit einen herrlichen, aromatischen Vanillezucker.

Man kann ebenso Magerquark anstelle von Sahne-Joghurt für dieses Rezept verwenden, das ergibt eine etwas schlankere Version.