

Osterfestmenü

Schaumsuppe

von grünen Erbsen mit knusprigen Majoranrcroutons



Kräuterlammkeule

auf Majoranjus

grüne Bohnen mit Tomatenwürfel

Schlosskartoffeln in Fetarahm geschwenkt

Joghurtcreme

mit frischen Früchten

*Für unsere Gourmetkunden ein Nachtisch der Superlative
Sabyon von Majorantrunk mit karamelisierten Apfelspalten*





... nicht nur für Osterhasen!

Rezept für 4 Personen.

Schaumsuppe von grünen Erbsen mit Majorancroutons

Zutaten:

200 g frische oder tiefgekühlte, grüne Erbsen
0,15 l Schlagsahne 30 %
0,15 l Geflügelbrühe
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Scheiben Weißbrot
100 g Butter
Thüringer Majoran, Muskat, weißer Pfeffer, Salz, Zucker



Zubereitung:

- Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch dazu pressen und alles in 50 g Butter goldgelb anschwitzen
- die Erbsen zugeben, mit Muskat, Pfeffer, Salz und Zucker würzen und erhitzen
- mit Geflügelbrühe auffüllen und einige Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen
- in der Zwischenzeit die Sahne gut gekühlt steif schlagen, Weißbrot in kleine Würfel schneiden und mit 50 g Butter goldbraun und knusprig rösten mit Salz und Thüringer Majoran würzen
- mit einem Pürierstab die Erbsen fein zerkleinern, es entsteht eine sämige Suppe
- mit einem Löffel wird nun vorsichtig die Sahne untergehoben
- die Suppe sofort in Tassen füllen mit den Majorancroutons bestreuen und servieren

Kräuterlammkeule

auf Majoranjus, grüne Bohnen mit Tomatenwürfel, Schlosskartoffeln mit Fetarahm

Zutaten:

1,5 kg Lammkeule mit Knochen
200 g Zwiebeln
0,1 l Rotwein
Ca. 1 l Speiseöl
5 EL Olivenöl
500 g grüne Bohnen
2 Tomaten
150 g durchwachsenen Speck
8 größere festkochende Kartoffeln
80 g Fetakäse
0,1 l Sahne
Ca. 50 g Tomatenmark
2,5 l Rinderbrühe
300 g Röstgemüse (Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebel)
Thüringer Majoran, Rosmarin, Salbei, fein gestoßener Pfeffer, Thüringer Thymian, Bohnenkraut, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Lammkeule auslösen, Knochen für die Sauce zur Seite stellen
- die Keule mindestens 1 Tag vorher einlegen in Rosmarin, Salbei, Thüringer Majoran, Knoblauch, Zwiebeln, Lorbeer und Öl
- Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen, in einem Gemisch aus Thüringer Majoran, Rosmarin und Salbei wenden
- das Olivenöl und die Hälfte vom Speck in einen Bräter erhitzen, die Keule von allen Seiten gut anbraten und herausnehmen
- die Knochen in den Bräter geben und scharf anbraten, Röstgemüse und Tomatenmark zugeben
- wenn eine gute dunkle Farbe erreicht ist, alles mit dem Rotwein ablöschen
- mit Rinderbrühe auffüllen und auf kleiner Flamme kochen lassen
- die Lammkeule auf einen Bratrost legen und bei ca. 180 °C 70 bis 80 Minuten in die Röhre schieben
- Kartoffeln schälen, tournieren (in Form schnitzen), in kochendes Salzwasser geben
- nicht zu weich kochen, abgießen und in Eiswasser abschrecken, zur Seite stellen
- Speck in kleine Würfel schneiden, ausbraten-Zwiebelwürfel zugeben
- dann Bohnen in Speck und Zwiebeln gar dünsten, mit Pfeffer und etwas Thüringer Thymian zugeben
- wenn die Lammkeule weich ist, aus der Röhre nehmen, kurz ruhen lassen und den Bratfond noch zur Sauce gießen
- in der Sauce das Gemüse pürieren (es entsteht eine leichte Bindung), mit Thüringer Majoran abschmecken
- Lamm in Scheiben schneiden auf Teller geben und mit der Sauce überziehen
- die Tomatenwürfel zu den Bohnen geben und kurz durch schwenken, neben dem Fleisch anrichten
- die Kartoffeln in die Fetakäse-Sahne geben, kurz aufkochen, abschmecken und ebenfalls auf den Teller geben
- servieren und einen guten Rotwein dazu reichen

Joghurtcreme mit frischen Früchten

Zutaten:

- 200 g Naturjoghurt
- 0,2 l Sahne 30 %
- 1 Päckchen Blattgelatine
- Frische Früchte (Kiwi, Erdbeeren, Mandarinen, Feige, Physalis o.ä.)
- Puderzucker

Zubereitung:

- den Joghurt mit etwas Staubzucker glattrühren
- Gelatine unter den Joghurt geben und die Sahne vorsichtig unterheben
- alles in kleinere Formen füllen und im Kühlschrank ca. 60 Minuten auskühlen lassen
- Früchte vorbereiten-waschen, schälen, schneiden
- Joghurtcreme auf einen Teller stürzen und mit den frischen Früchten dekorativ aus garnieren und alles ganz leicht mit Puderzucker bestäuben

Sabayon von Majorantrunk mit karamelisierten Apfelspalten

Zutaten:

- 4 Eigelb
- 0,25 l Mawea-Majorantrunk
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 2 große Äpfel
- Puderzucker

Zubereitung:

- Äpfel schälen und in große Stücke schneiden
- Butter in einem flachen Topf erhitzen, 50 g Zucker zugeben und karamelisieren lassen
- die Apfelspalten zugeben und kurz durch schwenken
- Eigelb, Zucker und Majoran-Trunk warm zu einer festen schaumigen Masse aufschlagen
- diesen Schaum in tiefe Teller und die Apfelspalten obenauf geben
- alles mit Puderzucker bestäuben und mit frischer Minze dekorieren, servieren

