

Römische

Ostern



Rezept für 10-12 Personen

VORSPEISE

Ausgebackenes Gemüse

Zutaten:

2 rote Paprikaschoten (à 225 g)
2 gelbe Paprikaschoten (à 225 g)
400 g frischer Broccoli
300 g frischer Spargel
100 g frische Champignons
4 EL frische *Rosmarinnadeln*
2 Knoblauchzehen
7 EL Olivenöl
2 l Öl zum Frittieren
3 Eier
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
250 g Mehl
100 g Polenta (Maisgrieß)
300 ml Weißwein



Zubereitung:

1. Den Broccoli in Röschen teilen und den Spargel in 6 cm lange Stücke schneiden. Beides blanchieren (Broccoli 3-4 Minuten, Spargel 2 Minuten), abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Paprikaschoten putzen, achteln und mit der Hautseite ca. 6-8 Minuten unter einen Grill legen, danach häuten.
3. Den Rosmarin fein schneiden und den Knoblauch pressen. 1/3 des Rosmarins mit Knoblauch und Olivenöl mischen und mit dem Gemüse vermengen.
4. Das Frittieröl auf 180 °C erhitzen, die Eier trennen und das Eiweiß mit dem restlichen Rosmarin, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Mehl, Polenta und Wein gut verrühren und den Eischnee untermischen.
5. Das Gemüse portionsweise durch den Teig ziehen und sofort in dem heißen Öl ca. 9 Minuten ausbacken, abtropfen lassen und mit der Tomaten-Kapern-Sauce servieren.



VORSPEISE/SAUCE

Tomaten-Kapern-Sauce

Zutaten:

150 g Schalotten
3 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl (60 ml)
1 kleiner Stiel Salbei
80 ml Tomatenpüree/mit Stücken
50 g Kapern
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

1. Die Schalotten fein würfeln und den Knoblauch pressen.
2. Das Olivenöl erhitzen, die Schalotten, den Knoblauch und den Salbei darin andünsten. Das Tomatenpüree zugeben und im offenen Topf bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten dick kochen.
3. Die Kapern abtropfen lassen, unter die Sauce mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Sauce warm zum ausgebackenen Gemüse servieren.

MILCHLAMM MIT ROSMARIN

Zutaten:

- 2 Milchlammkeulen (mit Knochen, á 900 g)
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- 14 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchknollen
- 500 ml Weißwein
- 3 Zweige Rosmarin und Rosmarin zum Dekorieren



Zubereitung:

1. Die Milchlammkeulen mit Meersalz und Pfeffer würzen. 10 EL Olivenöl und die gewürzten Milchlammkeulen in einen Bräter geben. Mit 350 ml Weißwein auffüllen, den 1. frischen Rosmarinzweig und die ungeschälten, quer halbierten Knoblauchknollen dazugeben.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 45 Minuten schmoren. Das Fleisch ab und zu mit dem Bratensud beschöpfen. Den Backofen nach 45 Minuten auf 180 °C einstellen, den restlichen Weißwein und den 2. Rosmarinzweig dazugeben und weitere 25 Minuten schmoren lassen.
3. Inzwischen die Nadeln des restlichen Rosmarins fein schneiden und mit dem restlichen Olivenöl gut mischen. Das Fleisch kurz vor Ende der Garzeit damit bepinseln.
4. Die Milchlammkeulen mit Bratensaft, Knoblauch, Thymiankartoffeln und Griebenfladen servieren.



Lamm statt Milchlamm

Wenn Sie keine Keule vom Milchlamm bekommen, nehmen Sie eine Lammkeule von 2,5 kg und bereiten sie so zu: Die Lammkeule sorgfältig putzen, wie beschrieben würzen und mit Knoblauch, Öl, Rosmarin und 450 ml Weißwein in den Bräter geben. Bei 160 °C 3 ½ Stunden garen (Gas 1-2, Umluft 3 Stunden, dabei die doppelte Menge Wein dazugeben). Die Keule zwischendurch immer wieder mit dem Bratenfond begießen. Nach 2 Stunden 400 ml Wein und den 2. Rosmarinzweig dazugeben. Kurz vor Ende der Garzeit restlichen Rosmarin und restliches Olivenöl mischen und die Lammkeule damit bepinseln.



BEILAGE

Thymiankartoffeln



Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln (festkochend)
Salz
Thymian
80 ml Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in der Schale kochen, abkühlen, pellen und halbieren oder dritteln (je nach Größe).
2. Die Kartoffeln in einer großen Pfanne mit dem Olivenöl goldbraun braten und mit Salz, Pfeffer und **Thymian** würzen.

BEILAGE

Griebenfladen

Zutaten für 2 Fladen (à 6 Stück):

100 g Griebenschmalz
15 g frische Hefe
265 g Mehl
1 TL Salz
Mehl zum Bearbeiten
30 g Parmesan, frisch gerieben
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
6 große Salbeiblätter
150 ml Wasser



Zubereitung:

1. 150 ml Wasser, 45 g Griebenschmalz, frische Hefe, Mehl und Salz zu einem glatten Teig kneten und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig kräftig durchkneten und halbieren. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Fladen ausrollen, auf Backpapier legen, mit einer Gabel einstechen und 15 Minuten ruhen lassen.
3. Das restliche Griebenschmalz in Flöckchen darauf verteilen, dazu Parmesan und mit Pfeffer würzen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 225 °C 20 Minuten goldbraun backen. Die Salbeiblätter in Streifen schneiden und auf die Fladen streuen.
5. Die Fladen warm oder kalt servieren.

DESSERT

Amarettoschaum mit frischen Waldbeeren

Zutaten:

4 Eigelb
60 g Zucker
0,25 l trockener Weißwein
6 cl Amaretto
600 g frische Waldbeeren (Himbeeren,
Brombeeren, Blaubeeren)
Puderzucker



Zubereitung:

1. Die frischen Waldbeeren waschen, portionieren und in einen tiefen Teller geben.
2. Eigelb, Zucker, trockenen Weißwein und Amaretto in einen Schlagkessel geben und über einem Wasserbad warm aufschlagen.
3. Den leichten stabilen Schaum über die Waldbeeren geben und mit Puderzucker

Zu diesem kulinarischen Osterfest empfehlen wir Ihnen einen Orvieto Classico Castello della Sala: ein umwerfend guter, komplexer, würziger, frischer, interessanter Weißer, von dem man nicht genug bekommen kann oder einen roten Antinoris Chianti Classico Riserva: altbekannt und nach wie vor angenehm.

