

| Lanz kocht - Das Menü am 09. April 2009 | „Ein schnelles Ostermenü“

Vorspeise: Schnecken-Tempura mit Kressequark von Ralf Zacherl

Zutaten für vier Personen

24 Stück	Weinbergsschnecken, aus der Dose/Glas
1 Paket	Tempuramehl, fertig
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Brunnenkresse
2 Schachteln	Gartenkresse
150 g	Quark
1 TL	Senf
0,5	Zitrone, unbehandelt
0,5 TL	Honig
1 EL	Kürbiskernöl
	Pfeffer, schwarz
	Meersalz
	Pflanzenöl zum Backen



Zubereitung

Die Gartenkresse waschen, die Brunnenkresse putzen und klein schneiden. Von der Zitrone die äußere Schale abreiben und den Saft auspressen. Nun die Brunnenkresse, die Hälfte der Gartenkresse, Quark, Senf, Honig, Saft und Abrieb der Zitrone und Kürbiskernöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer so lange mixen bis es grün wird.

Den Tempurateig laut Packungsangabe vorbereiten. Den Knoblauch schälen, fein würfeln und zum Teig geben. Die Schnecken auf Küchenpapier trocken legen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Öl circa 170 Grad hat, die Schnecken durch den Teig ziehen, knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die restliche Gartenkresse und den Quark auf vier Tellern verteilen und mit den Schnecken schnell servieren.

Zwischengang: Riesengarnelen Diavolo von Johann Lafer und Ralf Karloff

Zutaten für vier Personen

1 Kg	Riesengarnelen
100 g	Butter
30 ml	Sojasauce, hell
400 ml	Hummerfond
500 g	Cocktailtomaten
1 Bund	Petersilie, glatt
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zehen	Knoblauch
300 g	Oliven, mit Paprika gefüllt (groß)
100 g	Schalotten
	Tomatenmark
	Sambal Oelek
	Olivenöl, nativ extra
	Olivenbrot



Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Cocktailtomaten halbieren, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten trocknen. Riesengarnelen mit der Schale halbieren und vom Darm befreien. In einer nicht zu heißen Pfanne erst auf der Fleischseite anbraten, dann wenden und weitere zwei bis drei Minuten braten. Im Backofen warm stellen.

Schalotten würfeln, Knoblauch klein schneiden, Oliven in Viertel schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Riesengarnelenbratfond mit Olivenöl und Butter strecken. Schalotten, Knoblauch und dann Tomatenmark darin dünsten. Oliven, Sambal Oelek und die Sojasauce dazu geben. Danach mit Hummerfond auffüllen, die Cocktailtomaten dazugeben und alles mit dem Saft der Zitrone abschmecken.

Die Garnelen in die Sauce geben und zum Servieren mit fein gehackter Petersilie bestreuen. Als Beilage das in Olivenöl und Knoblauch geröstete Olivenbrot reichen.

1. Hauptgang: *Lammröllchen mit karamellisierten Möhrchen und Rosmarinkartöffelchen von Horst Lichter*

Zutaten für vier Personen

Rosmarinkartöffelchen:

500 g Kartöffelchen
2 EL Olivenöl
0,5 Bund Rosmarin
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Möhrchen:

400 g Möhren
1 Apfel, z. B. Boskoop
2 EL Butter
1 EL Zucker
1 Zehe Knoblauch
1 EL Petersilie, glatt
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Lammröllchen:

4 Lammrückenfilets, à 150 g
2 TL Senf, mittelscharf
1 Zehe Knoblauch
2 Schalotten
0,5 Bund Petersilie, glatt
0,5 Bund Thymian
0,5 Bund Rosmarin
3 EL Olivenöl
125 ml Lammfond
125 ml Rotwein, trocken
150 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zahnstoicher



Zubereitung

Rosmarinkartöffelchen:

Die Kartöffelchen je nach Sorte mit oder ohne Schale in Salzwasser kochen und anschließend in einer Pfanne mit zwei Esslöffel Olivenöl braten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz, Pfeffer und einem halben Bund frischem Rosmarin abschmecken.

Möhrchen:

Die Möhren und den Apfel in schräge Scheiben schneiden. Die Butter im Topf zum Schäumen bringen, Möhren dazugeben, salzen und mit Zucker bestreuen. Von allen Seiten leicht bräunen und circa 15 Minuten mit der ungeschälten Knoblauchzehe schmoren. Etwa zwei Minuten vor Schmorende die Äpfel hinzugeben und mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Lammröllchen:

Die Lammfilets seitlich in der Mitte einschneiden, flach ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen, sowie mit Senf bestreichen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie, Thymian und Rosmarin putzen, abbrausen, trocken tupfen und fein hacken. Mit einem Esslöffel Öl vermengen und gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen.



Nun das Lamm aufrollen und zur Hilfe mit Zahnstochern befestigen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten schön scharf anbraten und mit Lammfond und Rotwein ablöschen. Circa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Danach das Fleisch herausnehmen und die Sauce mit der Crème fraîche verfeinern, etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zahnstocher von den Rouladen entfernen. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden und mit den Rosmarinkartöffelchen, den Möhren und der Sauce anrichten.

© by **JBK/Idee: Lichter**

2. Hauptgang: Kaninchenrücken mit gebratenen Kartoffeln und Salsa verde von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

Salsa verde:

4 EL	Schnittlauchröllchen
4 EL	Petersilie, glatt
2	Sardellenfilets
1 EL	Kapern
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
150 ml	Olivenöl
	Weinessig, mild
	Fleur de Sel
	Pfeffer aus der Mühle

Kaninchenrücken mit gebratenen Kartoffeln:

600 g	Kaninchenrücken
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
12	Kartoffeln, klein (festkochend)
80 g	Tiroler Speck, in Scheiben
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
2 EL	Oliven, (Taggiasca) entkernt
120 ml	Kalbsjus
	Fleur de Sel
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Olivenöl



Zubereitung

Salsa verde:

Petersilie fein schneiden. Sardellenfilets hacken. Die Schale der Zitrone abreiben. Schnittlauchröllchen, Petersilie, Sardellenfilets, Zitronenabrieb, Kapern, geschälte Knoblauchzehe und Olivenöl miteinander vermengen. Die Knoblauchzehe wird im Ganzen dazugegeben, damit nur ein Hauch von Knoblauch zu schmecken ist. Erst kurz vor dem Anrichten die Salsa mit Fleur de Sel, Pfeffer und Weinessig abschmecken, so behält sie lange ihre grüne Farbe.

Den Backofen auf 80 bis 100 Grad vorheizen.

Kaninchenrücken mit gebratenen Kartoffeln:

Kaninchenrücken in Olivenöl scharf anbraten. Salzen, pfeffern und mit Rosmarin und Thymian würzen. Im vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten fertig garen. Die Kartoffeln in der Schale kochen, etwas auskühlen lassen und längs halbieren. Die Kartoffeln in Olivenöl goldgelb anbraten. Den Speck in Streifen schneiden und mit braten. Paprika abziehen und in Rauten schneiden. Die Papikarauten und Oliven dazugeben. Mit Kalbsjus ablöschen, durchschwenken und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Auf warmen Tellern anrichten. Den Kaninchenrücken in Scheiben schneiden und über das Kartoffelgemüse geben. Die Salsa Verde darüber träufeln.

Dessert: **Weißes Eierlikörmousse mit knusprigem Osterei und Kardamom-Erdbeeren von Alfons Schuhbeck**

Zutaten für vier Personen

Eierlikörmousse:

80 g	Schokolade, weiß
2 Blatt	Gelatine
2	Eier
80 ml	Eierlikör
250 g	Schlagsahne
1	Orange, unbehandelt
	arabisches Kaffeegewürz
	Zimt

Knusprige Ostereier:

2	Eier
60 g	Puderzucker
60 g	Mehl
60 g	Butter, flüssig
0,5 TL	Kaffeegewürz, arabisch
0,5 TL	Kakao
	Salz

Kardamom-Erdbeeren:

250 g	Erdbeeren
1 TL	Kardamomsaat
100 ml	Erdbeersauce
2 cl	Orangenlikör
4 Zweige	Minze
1 Schote	Vanille
	Chili



Zubereitung

Eierlikörmousse:

Die Schokolade in Stücke zerbrechen, in einer Metallschüssel auf einem Topf mit köchelndem Wasser unter Rühren auflösen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit 50 Milliliter Eierlikör in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schaumig aufschlagen bis eine luftige, schaumige Konsistenz entstanden ist. Die aufgelöste Schokolade unter Rühren zugeben, Gelatine gut ausdrücken und zusammen mit dem restlichen Eierlikör untermischen. Etwas Schale der Orange abreiben. Die Schokoladenmasse mit Zimt, arabischem Kaffeegewürz und Orangenabrieb abschmecken. Zum Schluss die Sahne cremig aufschlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse rühren. Für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Knusprige Ostereier:

Eiweiß, Puderzucker, gesiebtes Mehl, flüssige Butter, eine Prise Salz und arabisches Kaffeegewürz miteinander in einer Schüssel mit Hilfe eines Schneebesens vermischen. Ein Viertel der Masse mit dem Kakao verrühren, so dass eine dunkle Masse entsteht.

Auf einem dünnen Karton Eiformen aufmalen und mit einer Schere ausschneiden. Mit dieser Schablone den Teig mit Hilfe einer Palette auf einer Silikonbackmatte aufstreichen. Die Matte auf ein Backblech legen. Die dunkle Masse in einen Einwegdressierbeutel füllen und die Eier damit verzieren. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwa vier bis fünf Minuten backen, bis der Teig sich braun verfärbt.

Kardamom-Erdbeeren:

Kardamomsaat in einem Mörser grob zerstoßen. Erdbeeren putzen, waschen und in kleinere Stücke schneiden. Mit der Erdbeersauce, Kardamom, der aufgekrazten Vanilleschote, einer Prise Chili und etwas Orangenlikör marinieren. Die Vanilleschote kurz vor dem Anrichten wieder entfernen.

Die Erdbeeren in den Gläsern verteilen, Schokoladenmousse darauf geben und mit dem knusprigem Osterei und Minze garnieren.

© by JBK/Idee: Schuhbeck