

*Rezept Ostermenü für 4 Personen
zum Alpenruhe-Kochvideo*

Vorspeise

Kaninchenrücken im Rohschinkenmantel auf Kartoffel-Haselnußnockerl
mit Spargel und Petersiliensoße

4 Stk. Kaninchenrückenfilet
8 Scheiben Rohschinken
4 Spargelstangen weiß mittelgroß
¼ Zitrone
Salz, Zucker, Muskat
4 Stk. Kirschtomaten

Für die Soße:

0, 1 l Spargelfond
0,1 l Riesling
0,2 l Sahne
10 g Blattpetersilie geschnitten

Kartoffelnockerl/Gnocchi mit Haselnuß

250 g Rohgewicht mehlig kochende Kartoffel (ca.150g gegarte, durchgedrückte Kartoffel)
1 Eigelb
60 g Weizenmehl
50 g geröstete Haselnüsse gehackt
Salz, Pfeffer, Butter zum Braten

Zubereitung:

Die Kartoffel mit Schale gut weichkochen und etwas abkühlen lassen, Haselnüsse rösten (siehe TIPP beim Dessert!) und fein hacken.

Während dessen 2-3 l gut gesalzenes Wasser mit etwas Zucker und der Zitronenecke aufsetzen, Spargel schälen und die Schalen 2-3 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen, dann entfernen und darin den Spargel knackig abkochen, Fond für die Soße aufheben.

Jetzt die gekochten, aber noch warmen Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken, Eigelb, Mehl, Salz und Pfeffer dazu, dann mit den Haselnüssen zügig zu einem glatten Teig verkneten, ½ h kühl stellen.

Die Kaninchenrücken zu putzen und mit den Rohschinkenscheiben fest umwickeln.
Spargelfond für die Soße mit Sahne und Riesling langsam um die Hälfte einkochen lassen, den Rest vom Spargelfond für die Kartoffelnockerl zum Abkochen nehmen.

Den Kartoffelteig in gleichmäßige Rollen aufarbeiten und Nockerl portionieren und bemehlen, auf Teller lagern, dann vom Teller direkt ins kochende Wasser geben, aufschwimmen lassen und auf den Teller zurück, mit etwas Öl vermengen. Die Blattpetersilie vom Stiel trennen und fein schneiden.
Jetzt die Kaninchenrücken bei mittlerer Hitze von allen Seiten in Butter langsam braten.

Zuerst Kartoffelnockerl, dann Spargel und zum Schluss die Kirschtomaten mit dazu geben und fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die geschnittene Petersilie in die Soße dazu geben, unterheben aber nicht mehr kochen lassen.
Die Kaninchenrücken schräg aufschneiden und mit den Beilagen anrichten.

Hauptgang

Lammkoteletts auf Gerstenrisotto mit Schalotten in Roter Bete und Speckbohnen

3-4 Stk. (je nach Größe und Hunger) Lammrückenracks, 1h vorher aus Kühlung nehmen

100 g Gerstengraupen

10-12 Schalotten

200 g Stangenbohnen

4 Scheiben Schweinebauchspeck durchwachsen

2 Knoblauchzehen

50 g Parmesan gerieben

150 g Butter

0,1 l Riesling

0,5 l Rote Bete Saft

1,2 l Hühnerbrühe (mit Paste zum Anrühren herstellen)

0,1 l Sonnenblumenöl

1 Eßl. Honig

Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt

Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 80° Umluft vorheizen, den Hühnerfond herstellen und die Schalotten schälen.

Die Lammracks am Stück zu putzen und scharf rund herum anbraten, auf Gitter setzen und mit Tropfschale in den Backofen geben, für ca. 40 min bei Umluft garen lassen.

Anschließend die geschälten, eventl. halbierten Schalotten im rote Bete Saft mit dem Honig, Salz und Pfeffer weich köcheln lassen. Der Saft sollte sich um die Hälfte reduzieren und leicht binden.

Jetzt die Gerstengraupen mit 1 halben Knoblauchzehe und 1 Schalotte – beides fein geschnitten - ohne Farbe im Sonnenblumenöl andünsten, die Gerstengraupen dazu geben und mit Riesling ablöschen, bis der Wein verdampft ist. Dann mit dem Hühnerfond wenig angießen, nach und nach auffüllen und bei schwacher Hitze köcheln bis er weich und sämig wird.

In der Zwischenzeit die Bohnen im Salzwasser abkochen, abschrecken und mit Speck einwickeln.

In der vorgeheizten Teflon-Pfanne bei mittlerer Hitze Lamm die Bohnenröllchen langsam von allen Seiten braten.

Gleichzeitig den Risotto mit der Hälfte der Butter, Bergkäse cremig aufrühren und abschmecken, nicht mehr kochen lassen.

Die Lammracks sollten jetzt fertig sein, aus dem Ofen nehmen und mit zu den Bohnen in die Pfanne geben. Mit der restlichen Butter, den 1,5 Stk. angedrückten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer von beiden Seiten kurz nachbraten.

Die Racks in Koteletts aufteilen und alles anrichten.

Dessert

Panna cotta von der Krokusblüte mit Erdbeermark und Haferflockencrumble

Für die Panna cotta:

100 ml Milch
100 ml Sahne + 100 ml Sahne zum schlagen
20 g Zucker
½ Vanilleschote ausgekratzt
2 Blatt Gelatine
10 Safranfäden
Gläser zum abfüllen

Für das Erdbeermark:

250 g Erdbeeren tiefgefroren
0,2 l Apfelsaft
50 g brauner Zucker

Für den Haferflockencrumble:

40 g Haferflocken
100 g Weizenmehl
40 g Zucker
60 g Butter

Zubereitung:

Zuerst den Ofen auf 175° Umluft vorheizen. Die Zutaten für den Haferflockencrumble zu einer mürbeteigähnlichen Konsistenz vermengen, auf Backpapier ausbreiten und 15min backen.

TIPP: Im gleichen Arbeitsschritt die Haselnüsse für die Vorspeise rösten!

Die tiefgefrorenen Erdbeeren mit dem Apfelsaft und braunem Zucker zerkochen, dann pürieren und auskühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Vanilleschote auskratzen, danach 100 ml Sahne und die Milch mit dem Zucker, den Safranfäden sowie dem Vanillemark aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen anschließend ein wenig abkühlen lassen und die ausgedrückten Gelatineblätter dazu geben. Die Masse glattrühren und durch ein feines Sieb in eine Schüssel durchsiehen.

Die Masse im kalten Wasserbad auf Kühlschranktemperatur herunterkühlen lassen und in der Zwischenzeit die restlichen 100ml Sahne steif schlagen.

Den abgekühlten Crumble in die Gläser bröseln, unter die Sahne-Milchmasse die geschlagene Sahne glatt unterheben und in die Gläser abfüllen.

Puh... ganz schön viel auf einmal...? Kein Problem- Sie können das komplette Dessert bis zu 36h vorher zubereiten und kaltstellen!

Auch die Kartoffelnockerl, den Spargel und die Speckbohnen können Sie am bereits am Vortag machen.

Viel Spaß beim Nachkochen, bitte geben Sie uns ein Feedback über Ihr Gelingen!

Ihre Fam. Sollacher/Fiedler