

UNSER OSTERMENÜ 2024

Von Marcel von Winckelmann, Küchenchef im Landgasthof zum Müller in Ruderting

Bärlauchschaumsuppe mit Ziegenfrischkäse Dim Sum

1 Zwiebel
50g Butter
40g Mehl
1.200g Gemüsebrühe
2 Bund Bärlauch
200g Sahne
Salz & Pfeffer
Zitrone

Zwiebeln fein würfeln in einen Topf mit Butter geben und glasig anschwitzen.

Mehl dazugeben und abbrennen, mit Gemüsebrühe ablöschen und für zehn Minuten köcheln lassen. Die heiße Brühe in einen Mixer geben (Thermomix), den Bärlauch und die Sahne hinzugeben und kräftig für zwei Minuten mixen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Damit die schöne grüne Farbe erhalten bleibt, sollte das Ganze kurz vor dem Servieren passieren.



Dim Sum

250g Weizenmehl
100ml kaltes Wasser
200g Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer

Mehl und Wasser mit einer Prise Salz zu einem Teig verkneten und für eine Stunde kaltstellen. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und dünn ausrollen – am besten mit einer Nudelmaschine, geht aber auch mit einem Nudelholz. Die Nudelblätter mit einem Ausstecher Rund ausstechen. Ziegenfrischkäse mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren und in einen Spritzsack füllen. Die Teigplatten mit dem Ziegenkäse füllen, Ecken mit Wasser bestreichen, schließen und falten. Die fertigen Teigtaschen gegebenenfalls für 4-5 Minuten dämpfen oder in Salzwasser ca. drei Minuten kochen.

Lammrücken im Kräuter-Oliven-Mantel mit Thymianjus, Ratatouille und Polentaschnitte

800g Lammrücken
500g Lammknochen
2 Zwiebel
4 Karotten
1 Knollensellerie
500g Rotwein
1El Tomatenmark
2l Fond oder Wasser
Salz und Pfeffer
Thymian
Knoblauch
Öl

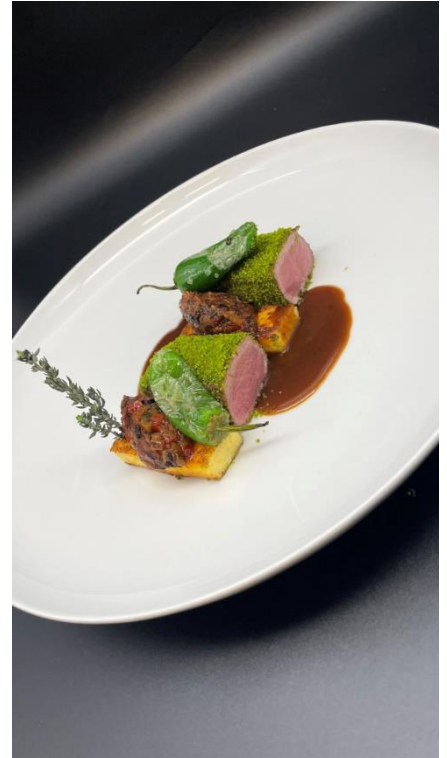
Lammrücken mit Salz würzen und scharf für etwa 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten. Den Lammrücken im Ofen bei 85°C für 20 Minuten ruhen lassen. Kerntemperatur 54°C. Lammknochen im Ofen bei 200°C goldbraun rösten.

Gemüse waschen und klein schneiden, in einen Topf mit Öl geben und goldbraun anrösten. Tomatenmark hinzugeben und das Mark mit anrösten. Rotwein nach und nach hinzugeben, einkochen lassen, bis der Rotwein verkocht ist. Den Fond und die gerösteten Knochen hinzugeben, zwei Stunden köcheln lassen. Fett und Schaum, die sich obendrauf bilden, immer wieder abschöpfen. Den Knoblauch andrücken mit dem Thymian die letzte halbe Stunde mit köcheln lassen. Die Soße durch ein Sieb geben und abpassieren. Die Flüssigkeit einlaufen lassen und abschmecken, ggf. mit Mondamin abbinden.

Kräutermantel

150g Semmelbrösel
50g Oliven
2 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch

Kräuter fein hacken. Danach alle Zutaten in den Thermomix geben und ganz fein mixen. Die fertigen Brösel in eine Schüssel geben, darin wird das fertige Fleisch gewälzt.



Polentaschnitten

250g Polentagrieß instant

1L Milch

2 Eigelb

Knoblauch

Thymian

Rosmarin

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Milch mit dem Thymian, Rosmarin, angedrücktem Knoblauch aufkochen, eine Stunde ziehen lassen und abpassieren. Die gewürzte Milch mit der Polenta zu einer festen Masse kochen.

Topf auf Seite stellen und die beiden Eigelbe unterrühren. Die Polenta in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und kühlstellen. Wenn sie fest geworden ist, in Schnitten schneiden und goldbraun mit Olivenöl und Kräutern ausbraten.

Ratatouille

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

2 kleine Zucchini

1 Aubergine

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

250g gehackte Tomaten

Rosmarin

Thymian

Knoblauch

Gemüse in feine Würfel schneiden und scharf in Olivenöl in einer Pfanne anbraten.

Die gehackten Tomaten und Kräuter dazugeben, für etwa 30-40 Minuten leicht einkochen.

VEGETARISCHE VARIANTE

Bärlauch Einkornrisotto mit Radieschen, Spitzkraut, Brokkoli und Schwarzbrotchips

300g Einkorn
1.200ml Gemüsebrühe
250ml Weißwein
2 Schalotten
50ml Sonnenblumenöl
1 El Butter
50g Parmesan
4El Bärlauch Pesto

Einkorn in den Mixer geben und leicht an mixen damit das Korn aufbricht und die Stärke beim Kochen herauskommt. Gemüsebrühe erwärmen. Die Schalotten fein würfeln in Öl glasig anschwitzen den Reis hinzufügen und für 2-3 Minuten unterrühren, mit Weißwein ablöschen und auf mittlere Hitze einkochen lassen, bis der Wein komplett verkocht ist. Mit der erwärmten Brühe auffüllen, bis der Reis bedeckt ist.

Bei milderer Hitze für 25-30 Minuten köcheln lassen und nach und nach die Brühe hinzugeben bis der Reis weich aber noch bissfest ist. Den Topf vom Herd nehmen. Zum Schluss 4 El Bärlauch Pesto, 1 El Butter und 50g Parmesan unterrühren, bis das Risotto schön cremig ist.



Bärlauch Pesto

2 Bund Bärlauch
150ml Öl
50g Mandeln
25g Pinienkerne
50g Parmesan
Salz & Pfeffer

Alle Zutaten zu einer feinen Paste mixen – geht auch super in einem Mörser – und kaltstellen.

Brotchips

Schwarzbrot
Olivenöl
Knoblauch
Thymian

Schwarzbrot in dünne Scheiben schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit Olivenöl und den Kräutern beträufeln. Im Backofen bei 180°C goldbraun backen.

Brokkoli, Spitzkohl und Radieschen waschen, schneiden und in einem Topf mit Butter und Gemüsebrühe weich dünsten und glasieren.

Oster French Toast mit Erdbeeren und Vanilleschaum

Brioche

250g Mehl
3 Eier
25g Zucker
35g Milch
22g frisch Hefe
1Prise Salz



Milch und Zucker leicht erwärmen (ca. 40°C), vom Herd wegnehmen, Hefe darin auflösen und die Butter hinzugeben, bis sie schmilzt. Die restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig eine Stunde gehen lassen, in gefettete, mehlierte Förmchen abfüllen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Den aufgegangenen Hefeteig im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 15-20 Minuten backen.

Royal

150g Milch
2 Bauernerier
¼ TL Zimt
Zimt-Zucker
Butter

Die Zutaten alle vermengen, die ausgekühlte Brioche halbieren und in der Royal tränken. Langsam in der heißen Pfanne mit schäumender Butter goldbraun ausbacken und in Zimt Zucker wälzen.

Vanilleschaum

500g Sahne
6 Eigelb
60g Zucker
1 ausgekratzte Vanilleschote

Alle Zutaten über einem Wasserbad oder im Thermomix auf 85°C erwärmen (zur Rose abziehen). Die eingedickte Flüssigkeit durch ein Sieb geben und in eine iSi-Flasche füllen.

Eine Gaskapsel reindrehen, schütteln und kaltstellen.

250g Erdbeeren waschen und Strunk entfernen. Die Hälfte der Beeren Mixen und mit **Puderzucker** abschmecken je nach Süße der Frucht. Die andere Hälfte in Scheiben schneiden und mit der Erdbeersoße marinieren. Den French Toast auf einem Teller anrichten. Mit Erdbeeren, Soße und dem Vanilleschaum aus der Flasche garnieren.

GUTEN APPETIT