

**Das perfekte Oster Dinner ! Traditionelles neu interpretiert und Familientauglich umgesetzt.**

**Gratinierter Spargel im Crêpe**

240 g Mehl  
4 Eigelbe  
3 Eier  
¼ L Sahne  
½ L Milch  
Salz, Muskat

20 g Butter  
2 Schalotten  
1 TL gefrietrockneter grüner Pfeffer  
50 ml Spargelfond  
4 EL Crème Fraiche  
4 Eigelbe

4 Scheiben Räucherlachs  
16 gegarte Spargelspitzen  
4 Concassé von 4 Tomaten  
40 g geriebener Parmesan

Kerbel

Die Zutaten für den Crêpeteig vermengen, ruhen lassen, passieren, ausbacken. Während der Crêpeteig ruht, die Soße herstellen. In der Butter feingewürfelte Schalotten anschwitzen (ohne Farbe). Grüner Pfeffer dazugeben und mit dem Spargelfond ablöschen.

Crème Fraiche mit den Eigelben verrühren und in die warme Masse einrühren, aber nicht kochen lassen.

Crêpeteig mit dem Räucherlachs belegen und darauf den lauwarmen Spargel legen. Crêpe einschlagen. Spargelcrêpe in eine feuerfeste Form geben. Mit der

Soße übergießen. Mit dem Concassé und dem Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (nur Oberhitze) auf höchster Stufe überbacken.

Beim Servieren mit Kerbel garnieren.



**Kalbröllchen Büffelmozzarella und luftgetrocknetem Schinken gefüllt mit Möhrchen, Morchel Parpadelle und Bärlauchpesto**

350 g doppelt gemahlener Hartweizendunst  
100 g Hartweizen Grieß  
1 EL Morchelmehl  
50 ml Olivenöl  
4 Eier  
Salz  
Meersalz grob

60 g Haselnusskerne geschält  
1 milde große rote Chili  
1 TL grobes Meersalz  
1 großer Bund Blattpetersilie  
1 großer Bund Bärlauch  
125 ml natives Olivenöl  
80 g geriebener Hartkäse

8 Kalbsschnitzel à 60 g  
Bratöl  
4 Scheiben Serano – Schinken  
120 g Mozzarella di Buffola  
4 Bärlauch – Blätter  
40 g Mehl  
Salz, weißer Pfeffer  
Holzspieße

12 Fingermöhrchen  
Meersalz  
10 g Butter  
½ TL Brauner Zucker  
Saft einer halben Zitrone

Für die Pasta die Zutaten jeweils vermengen und mindestens 5 Minuten zu einem glatten kompakten Teig verarbeiten. Danach muss der Teig 30 – 60 Minuten in Klarsichtfolie eingewickelt ruhen.

Für die Pesto Chili entkernen und gewaschenen Kräuter grob zerkleinern. Alles nacheinander in die Küchenmaschine geben. Danach kalt stellen.

Die Möhrchen putzen, schälen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Mozzarella trocken legen. Schnitzel zwischen geölter Folie plattieren. Würzen und je mit einem halben Blatt Bärlauch und einer Scheibe Schinken belegen. Einrollen und leicht mehlieren.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzelröllchen auf einen Spieß stecken und rundherum anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 140 C° 6 Minuten fertig garen.

Für die Parpadelle wird der Nudelteig sehr dünn ausgerollt, aufgerollt und dann in ca. 3 cm dicke Streifen geschnitten. In reichlich Salzwasser kochen.

Etwas Kochwasser, etwa 4 EL, entnehmen und mit der Pesto vermischen. Die abgegossenen Nudeln darin schwenken.

Möhrchen in Butter und Zucker glasieren und mit Zitrone und Salz würzen.



**Süße Ricotta Lasagne mit Erdbeeren  
und einem Frühling - Shooter**

125 ml Sahne  
10 ml Cognac  
1 Blatt Gelatine  
1 Ei  
60 g Zucker  
30 ml Eierlikör  
250 g Ricotta  
8 Wan – Tan Blätter  
Puderzucker  
Öl

Für den Shooter:

1. Schicht:

300 g Rhabarber  
100 g Zucker  
750 g Erdbeeren  
20 g kandierter Ingwer  
100 ml Rotwein  
Speisenstärke

2. Schicht:

75 g Zucker  
25 g Butter  
100 g Crème fraiche  
1 El Balsamico

Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und mit dem Cognac erwärmen. Dabei die Gelatine auflösen. Ei mit dem restlichen Zucker dick aufschlagen, aufgelöste Gelatine und Likör, Ricotta und Sahne unterheben. Für ca. 30 Minuten kalt stellen.

Backblech einfetten. Wan Tan im Öl wenden mit Puderzucker bestreuen und goldgelb backen. Danach erneut mit Puderzucker bestreuen.

Die Erdbeeren putzen. Die weniger schönen Erdbeeren für den Shooter aufheben. Die restlichen Erdbeeren in sehr feine Scheiben schneiden.

Für den Shooter Rhabarber schälen. Rhabarber zusammen mit den weniger schönen Erdbeeren, mit dem Zucker und dem Ingwer mixen. Alles in einem Topf aufkochen. Stärke mit dem Rotwein anrühren und die Masse damit binden und erneut aufkochen. Die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren mit der Soße marinieren.

Zucker und Butter karamelisieren. Crème fraiche und Balsamico zufügen, aufkochen.

Anrichten: Zuerst ein frittiertes Blatt auf den Teller legen, marinierte Beeren darauf setzen. Mousse in einen Dressiersack füllen und in die Mitte der Beeren dressieren mit einem 2. Blatt abdecken.

Shooter mit den zwei Soßen nacheinander füllen und daneben sitzen. 1 Erdbeere mit Grün als Deko daneben setzen.

