

Fröhliche Ostern

So schmeckt Ostern: Zarter Lamnbraten und würziges Ragout im Kartoffelnest, saftiges Kaninchen und süße gefüllte Hasen. Lecker!



Geschmortes Kaninchen

15 Min.



Foto: Knorr

1. Das Kaninchenfleisch salzen, pfeffern und in einem Schmortopf im heißen Olivenöl von allen Seiten hellbraun anbraten.
2. Fix für Spaghetti Napoli in 400 ml kaltes Wasser einrühren. Weißwein zugießen und aufkochen. Rosmarinzwig und Lorbeerblätter zufügen. Die Sauce in den Schmortopf zum Kaninchen geben.
3. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/ Umluft: 180 °C) ca. 45 Minuten schmoren.
4. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett

rösten und vor dem Servieren über das geschmorte Kaninchen geben.

Im Backofen: 45 Minuten

Gut für Gäste: *Schmorgerichte wie dieses sind ideal, wenn man nicht genau weiß, wann die Gäste eintreffen. Bei Wartezeiten den Ofen auf 50 °C herunterschalten und das Fleisch warm halten. Als Beilage schmeckt frisches Baguette oder Rösti- bzw. Polentaler aus der Tiefkühltruhe.*

Zutaten für 4 Portionen

- 1 zerlegtes Kaninchen (ca. 1 kg)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Olivenöl
- 2 Beutel Fix für Spaghetti Napoli (Knorr)
- 100 ml Weißwein
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 EL Pinienkerne

Pro Portion: 1915 kJ/458 kcal

Lammkeule »Eastern Special«

20 Min.



Foto: Uncle Ben's

Ofen frisch

Zutaten für 4 Portionen

750 g ausgelöste Lammkeule
2 Knoblauchzehen
1 EL gehackte Kräuter der Provence, z.B. Thymian, Rosmarin, Oregano
2–3 EL mittelscharfer Senf
1 EL grobes Salz
bunter Pfeffer
2–3 EL Speiseöl
200 ml Prosecco
200 ml Gemüsebrühe
250 g Basmati & Thai-Reis (Uncle Ben's)
2–3 EL dunkler Balsamessig
2 EL Apfelkraut

1. Die Lammkeule unter fließendem Wasser abspülen und trockentupfen. Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und mit den gehackten Kräutern, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Die Lammkeule damit einstreichen.
2. Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 160 °C (Gas: Stufe 2/Umluft 140 °C) 85 Minuten schmoren. Nach ca. 30 Minuten Prosecco und Brühe zugießen.
3. Den Reis in Salzwasser nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
4. Nach dem Braten die Lammkeule herausnehmen, in Alufolie einschlagen und warm stellen.

5. Den Bratenfond mit Salz und Pfeffer sowie Balsamessig und Apfelkraut abschmecken. Die Lammkeule in Scheiben schneiden und mit der Sauce und dem Reis servieren.

Im Backofen: 85 Minuten

Süße Bundmöhren: Zur Lammkeule schmecken karamellierte Bundmöhren. Dafür 300–400 g Möhren schälen und das Grün bis auf wenige Zentimeter abschneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, 1–2 TL Puderzucker zugeben und unter Rühren karamellisieren lassen. Möhren in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten garen. Salzen und pfeffern.

Pro Portion: 3369 kJ/802 kcal

Lammragout im Kartoffelnest

20 Min.

Zutaten für 4 Portionen

750 g ausgelöste Lammkeule
4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
250 g Staudensellerie
2 EL Rapsöl
3 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Muskat
250 ml Gemüsebrühe
3 Stiele Majoran
3 Stiele Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
500 g mehlig kochende Kartoffeln
250 g Möhren
50 g Butter
5 Eigelb, 1–2 TL Milch

1. Fleisch würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Sellerie in Scheiben schneiden.
2. Fleisch in heißem Öl von allen Seiten anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zufügen, kurz mitbraten. Tomatenmark einrühren, salzen, pfeffern und mit Brühe ablöschen.
3. Kräuter waschen, zum Fleisch geben und alles 1 Stunde schmoren lassen. Sellerie nach 30 Minuten unterrühren.
4. Inzwischen Kartoffeln kochen, abgießen, abschrecken und pellen. Möhren schälen, würfeln und in Salzwasser weich garen,

- abgießen. Kartoffeln und Möhren durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Butter und 3 Eigelb verrühren, mit Salz und Muskat würzen.
5. Die Masse auf 4 gefettete Gratinformen verteilen und je eine Delle in die Mitte drücken.
6. Restliches Eigelb und Milch verquirlen. Nestränder damit einstreichen. Nester mit Ragout füllen. Alles im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Gas: Stufe 4) 15 Minuten überbacken.

Im Schmortopf: 60 Minuten
Im Backofen: 15 Minuten

Pro Portion: 2860 kJ/680 kcal

Mit Pfiff

Foto: CMA/Deutsche Kartoffel



Bunter Frühlingsalat

Für 4 Portionen

100 g Eisbergsalat, 50 g Brunnenkresse, 100 g Salatgurke, 100 g Radieschen und 50 g Champignons putzen, waschen und klein schneiden. 2 Eier hart kochen, pellen und achteln. 1 Beutel Knorr Salatkrönung »Frühlingskräuter« mit 6 EL Schlagsahne verrühren. Salatzutaten unter die Sauce mischen.



Foto: Knorr

Perfekt: Zartes Lammfleisch und würzige Kräuter im Schmortopf vereint, im Kartoffelnest serviert.



Gefüllte Osterhasen

- Das Ei trennen. Eigelb mit der restlichen Milch verquirlen. 7 Hasen mit Eiweiß bestreichen, die Nougat-Mango-Masse darauf verteilen; dabei einen Rand frei lassen. Die restlichen 7 Hasen nochmal etwas größer rollen und über je einen der belegten Hasen legen. Die Ränder fest andrücken.
- Hasen mit der Eigelb-Milch bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas: Stufe 2/Umluft: 160°C) ca. 15 Minuten backen.
- Hasen abkühlen lassen und mit Nussnougatcreme verzieren. Um den Hals ein Bändchen schlingen.

Im Backofen: 15 Minuten

Pro Hase: 1532 kJ/366 kcal

Baisertörtchen

Für 4 Törtchen

250 g Erdbeeren, 150 ml Rama Cremefine Vanilla, 4 Baiserschalen, 2 Stiele Minze, Zuckerstreusel oder kleine Ostereier zur Dekoration

- Die Erdbeeren waschen, putzen und gegebenenfalls halbieren. Rama Cremefine Vanilla steif schlagen.
- Minze waschen, trockentupfen und von den Stielen zupfen.
- Erdbeeren auf die Baiserschalen verteilen. Cremefine darüber geben und alles mit Minzeblättchen und Zuckerstreusel oder Ostereiern dekorieren.

Viel Spaß

Zutaten für 7 Häschen

1 kleine reife Mango
 3 EL Nussnougatcreme (nutella)
 230 g Mehl, 1 TL Backpulver
 70 ml fettarme Milch
 60 ml Speiseöl
 100 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 1 Eigelb
 120 g Magerquark, 1 Ei
Außerdem:
 Mehl für die Arbeitsfläche
 nutella zum Verzieren

- Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein lösen, fein würfeln und mit der Nussnougatcreme verrühren.
- Mehl und Backpulver vermischen. 40 ml Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Magerquark zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Ausstecher 14 Hasen von 8–10 cm Höhe und 5–6 cm Breite ausstechen.

