

So schmeckt Ostern

*Süße Hasen, knuspriges Lamm, feiner Fisch
aus dem Backofen und zarte Putenrouladen mit
Kräutern. Eine fröhliche Zeit für Genießer.*



Lammkoteletts mit Kruste



40 Min.

Foto: Bertolli

1. Thymianblättchen fein hacken, getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. 2/3 der Kräuter mit Tomatenwürfeln, Semmelbröseln, zerdrücktem Knoblauch, Parmesan und 2 EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lammkoteletts von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und in eine Auflaufform legen.
3. Die vorbereitete Thymianmasse auf den Koteletts verteilen. Im

vorgeheizten Ofen bei 225 °C (Gas: Stufe 4/Umluft: 200 °C) 10–15 Minuten überbacken.

4. Cocktailtomaten in den letzten 2–3 Minuten zwischen den Koteletts verteilen und mitgaren. Dann die Koteletts und Tomaten auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

5. Verbliebenen Bratensatz mit Rotwein und Fond ablöschen, etwas einkochen lassen und die Soße nach Belieben binden. Mit restlichem Thymian und eventuell Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Thymianblättchen
50 g eingelegte, getrocknete Tomaten
1–2 EL Semmelbrösel
1 Knoblauchzehe
40 g geriebener Parmesan
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
8 Lammkoteletts à 100 g
8–10 Cocktailtomaten
100 ml Rotwein
1/4 l (250 ml) Lammfond aus dem Glas
evtl. Fix-Soßenbinder, dunkel

Pro Portion: 2132 kJ/511 kcal

Dorade aus dem Backofen

90 Min.



Foto: Bertolli

Edler
Fisch

Zutaten für 4 Portionen

300 g fest kochende Kartoffeln
1 Schalotte oder kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
6 EL Olivenöl
4 EL zubereitete Gemüse-Kraftbouillon
1 küchenfertige Dorade (Goldbrasse) ca. 1,5 kg
1/2 unbehandelte Zitrone
2 Tomaten
getrockneter Majoran
Fett zum Einfetten der Form

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Schalotte bzw. Zwiebel schälen, fein hacken und zusammen mit den Kartoffelspalten in eine gefettete Auflaufform legen.
2. Kartoffelspalten und Zwiebel mit Pfeffer und Salz würzen. 4 EL Olivenöl und 4 EL Gemüse-Kraftbouillon verrühren und darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 20 Minuten schmoren. Dabei die Form mit Alufolie abdecken.
3. Den Fisch unter Wasser abspülen, mit Küchenpapier gut trockentupfen und innen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zitrone in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch

- in Würfeln schneiden.
4. Geschmorte Kartoffeln an den Rand der Auflaufform schieben und den Fisch in die Mitte legen. Etwas Majoran und restliches Olivenöl über den Fisch geben. Mit Zitronenscheiben und den Tomatenwürfeln bedecken.
 5. Die Auflaufform zurück in den Backofen schieben und weitere 45 Minuten garen. Den Fisch während der Garzeit mehrmals mit Schmorssaft begießen, damit er nicht austrocknet.

Dorade (Goldbrasse)

Der wohlschmeckende Fisch stammt aus der Familie der Meerbrassen, zu der auch die Graubarsche gehören. Er wird bis zu 50 cm lang, hat festes mageres Fleisch und wenig Gräten.

Pro Portion: 1947 kJ/465 kcal

Puten-Kräuter-Rouladen

35 Min.

1. Putenschnitzel abspülen, trockentupfen und eventuell etwas flach klopfen. Basilikum- und Petersilienblättchen von den Stielen zupfen, waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Für die Füllung die Hälfte der Putenschnitzel in feine Streifen schneiden. Knoblauch, Petersilie und Parmesan pürieren, die fein geschnittenen Kräuterblättchen unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Je 1 Scheibe Parmaschinken auf die Putenschnitzel legen und mit der Kräutercreme bestreichen. Putenschnitzel zu kleinen Rouladen aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.
4. Restliche Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Puten-Kräuter-Rouladen rundherum braten.

Tipp: Wer Salbei liebt kann bei der Füllung als Alternative statt Basilikum und Petersilie 10 Salbeiblätter fein schneiden und unter die Margarine rühren.

Zutaten für 4 Portionen

8 Putenschnitzel à 80 g
1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
100 g Margarine
20 g Pinienkerne
30 g geriebener Parmesan
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
8 Scheiben Parmaschinken
Holzspieße zum Feststecken

Pro Portion: 1541 kJ/371 kcal



Foto: Samella

Tomatensalat mit Basilikum

Für 4 Portionen

- 1 kleine Zwiebel schälen und würfeln.
1 Bund Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. 6–8 Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Alles auf einer Platte anrichten und mit einem Dressing aus 1–2 EL Aceto balsamico, 4–6 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer beträufeln. Mit Basilikumblättern garnieren.



Foto: Knorr

Puten-Kräuter-Rouladen mit Chiabatta-Brot oder knusprigem Baguette und einem frischen Salat, z.B. Tomatensalat (s. links), servieren.

45 Min.

Gewickelte Osterhasen

- Teighasen mit Eigelb bestreichen, mit Mohn und/oder Leinsamen bestreuen. Für die Augen Sultaninen in den Teig drücken.
- Teighasen auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Gas: Stufe 3/Umluft: 180°C) 20 Minuten backen.



Gebackene Blumen

Den gleichen Teig wie bei den Hasen zubereiten. Teig nach dem Gehen noch einmal durchkneten und zu einer Rolle mit 6–8 cm Ø formen. 2 cm dicke Scheiben davon abschneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. Teigkreise rundherum in gleichmäßigen Abständen einschneiden, in die Mitte eine Vertiefung drücken und je 1 Klecks rote Konfitüre hineingeben. Die Teigblümchen mit Eigelb bestreichen und bei 200°C (Umluft: 180°C) ca. 15 Minuten backen. *Ergibt ca. 20 Blümchen.*



*Sooo
sweet*

Zutaten für 6 Hasen

Für den Teig:

- 1/8 l (125 ml) Milch
- 1 Würfel frische Hefe oder 2 Päckchen Trockenhefe
- 125 g Zucker
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 125 g weiche Margarine, z.B. Sanella
- 100 g Quark, 2 Eier

Für die Hasen:

- 1 Eigelb
- Mohn und Leinsamen zum Bestreuen
- Sultaninen für die Augen

- Milch erwärmen, frische Hefe zerbröckeln. Hefe und 1 TL Zucker in der Milch auflösen. 10 Minuten gehen lassen.
- Mehl, Salz, Zitronenschale und restlichen Zucker mischen. Margarine, Quark und Eier zufügen.
- Die Hefemilch zugießen und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Weiterkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Den Teig zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- Teig durchkneten in 6 Portionen teilen und daraus je einen Hasen formen (siehe kleines Foto).