

REZEPTE DER WOCHE

Delikates Ostermenü mit Rinderfilet

Vier Gänge für Feinschmecker

Bei diesem Menü sollte man einige Arbeiten am Vortag erledigen. Basilikumrauten, Quarkgebäck, Suppe, Crêpeteig und Beersauce lassen sich vorbereiten.

Kartoffelschaum

Zutaten (für 4 Personen): 200 g Kartoffeln, Salz, 1 Zwiebel, 40 g Speckschwarte, 2 EL Butterschmalz, 250 ml Weißwein, 1 l Gemüsebrühe, Pfeffer, Mus-



Das Menü zum Osterfest.

Foto: CMA, Butterschmalz

kat, 1 Lorbeerblatt, 4 Zweige Thymian, 50 g Sahne. Basilikumgebäck: 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 EL Milch, 2,5 EL weiches Butterschmalz, 25 g Mehl, 0,5 Messerspitze Backpulver, 5 Blättchen Basilikum. Außerdem: Butterschmalz und Mehl für die Form.

Zubereitung: Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eigelb, Salz und Milch schaumig rühren, mit weichem Butterschmalz mischen. Mehl, Backpulver und geschnittene Basilikumblätter zufügen. Eischnee unterheben, in kleine gefettete, bemehlte Form geben, 15 – 20 min backen. Erkalte in Rauten schneiden, zur Suppe reichen. Kartoffeln garen, pellen, würfeln. Zwiebel schälen, würfeln, mit Schwarte in Butterschmalz dünsten. Kartoffeln, Wein, Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat und Lorbeer zugeben. 5 min köcheln, kühl stellen. Vor Servieren erhitzen, Thymianblätter mit Sahne zugeben. Mit Pürierstab aufschäumen.

Knuspriger Radicchio

Zutaten: Käsesauce: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Butterschmalz, 20 g Mehl, 0,5 l Rinderbrühe,

2 EL Rotwein, 300 g Weichkäse mit Rotkultur, 1 TL Paprika, je 1 Prise Chili und Salz. Gebäck: 60 g Quark, 60 g Mehl, 0,5 TL Backpulver, 6 EL Butterschmalz, 50 geriebener Gouda, Salz, Muskat. Radicchio: 600 g Radicchio, 5 EL flüssiges Butterschmalz, Salz, Pfeffer. **Zubereitung:** Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver, ausgepressten Quark, Butterschmalz und 40 g Gouda verkneten, mit Salz und Muskat würzen, 60 min kühlen. 0,5 cm dick ausrollen, Formen ausstechen, auf mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Gouda bestreuen, 12 min backen, in Dose aufbewahren. Vor Servieren aufbacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln, in Butterschmalz andünsten, Mehl überstreuen, mit Brühe und Wein durchkochen. Gewürfelten Weichkäse darin schmelzen, pürieren, mit Paprika, Chili und Salz würzen. Radicchio vierteln, in Fettpfanne legen, mit Butterschmalz beträufeln, salzen, pfeffern. Radicchio 5 min unter vorgeheiztem Grill rösten, mehrmals wenden. Radicchio, Sauce und Gebäck anrichten.

Rinderfilet mit Kartoffelstiften

Zutaten: 4 Rinderfilets à 70 g, Pfeffer, 2 EL Butterschmalz, 1 Zwiebel, 100 g Sahne, 100 g Weichkäse (Knoblauch), 6 EL Weißwein, Salz, Pfeffer. Kartoffelstifte: 600 g Kartoffeln, 2 EL Butterschmalz, 2 TL Salz, 2 EL Rosmarin, 2,5 EL flüssiges Butterschmalz. **Zubereitung:** Filets pfeffern, beidseitig je 2 min in Butterschmalz anbraten, herausnehmen, warm stellen. Zwiebel schälen, würfeln, in Pfanne dünsten, Sahne zufügen. Käse darin schmelzen, Wein angießen, pürieren, salzen, pfeffern. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, dünn stiften. Blech mit Butterschmalz bestreichen, mit jeweils 1 TL Salz und Rosmarin bestreuen. Kartoffeln darauf geben, mit Butterschmalz beträufeln, mit Salz und Rosmarin bestreuen, 15 – 20 min backen. Rinderfilet mit Sauce und Kartoffelstiften anrichten.

Flammierte Crêpes

Zutaten: 60 g Mehl, 20 g Puderzucker, 1 großes Ei, 125 ml Milch, 1 Prise Salz, 0,5 TL Vanillezucker, 1 TL Cognac, 1 EL Butterschmalz. Beeren: 300 g aufgetaute Tiefkühl-Waldbeeren, 4 cl Johannisbeerlikör, 100 g Puderzucker, 1 Zitrone. Zum Flammierten: 2 Orangen, 1 Zitrone, 4 EL Orangenlikör, 3 EL Waldfruchtarmelade, 4 EL Cognac.

Zubereitung: Mehl, Puderzucker, Ei und Milch verrühren. Salz, Vanillezucker, Cognac zufügen. 4 Crêpes in Butterschmalz backen, warm halten. Beeren, Johannisbeerlikör und Puderzucker 4 min kochen, Zitronensaft zugeben, Sauce auf Teller geben. Orangen- und Zitronensaft, Orangenlikör und Armelade in Pfanne erwärmen, geviertelte Crêpes einlegen, mit Cognac gießen, anzünden, auf Teller geben.