

### Locker-leichtes Menü zu Ostern

Feiern Sie mit einem Hauch von Süden

Ostern ist der Höhepunkt des Kirchenjahres, und für Familien eine der schönsten Gelegenheiten, um sich zu treffen. Genießen Sie das Fest mit einem köstlichen Menü.

#### Kartoffelcreme Parma

**Zutaten (für 4 Personen):** 250 g Kartoffeln, 1 Schalotte, 1 l Gemüsebrühe, 140 g fein geriebener Parmesan, 140 g Crème fraîche, Salz, weißer Pfeffer, Kresse, 2 dünne Scheiben Parmaschinken.

**Zubereitung:** Geschälte Kartoffeln und Schalotte in Würfel schneiden, in Gemüsebrühe zugedeckt rund 20 min garen, fein pürieren. Parmesan und Crème fraîche mit dem Schneebesen einarbeiten. Suppe kurz erhitzen, dabei nicht mehr kochen. Salzen, pfeffern. In Teller füllen, mit Schinkenstreifen und Kresse garnieren.



**Zart-cremige Suppe ist ein gelungener Einstieg in das Menü.**

Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood

#### Knackiger Salat

**Zutaten (für 4 Personen):** 500 g Blattsalat-Mix, 16 Radieschen, 1 Knolle Fenchel, 1 Boskoop, 1 TL Zitronensaft, 4 Frühlingszwiebeln, Dressing aus 4 EL Joghurt, 1 EL Mayonnaise, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker.

**Zubereitung:** Salat mundgerecht teilen. Radieschen vierteln. Fenchel in dünne Scheiben hobeln. Boskoop erst in Spalten, dann in Stücke schneiden. Fenchel und Boskoop mit Zitrone beträufeln, mit Blattsalat und Radieschen mischen. Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden, untermischen. Dressing direkt vor dem Servieren unterziehen.

#### Lammfilet an Kräuterrisotto

**Zutaten (für 4 Personen):** 600 g Lammfilet, 1 Schalotte, 80 g Butter, 300 g Risotto- oder anderer Rundkornreis, 100 ml trockener Weißwein, rund 1,25 l heller Kalbsfond, je 40 g geriebener Parmesan und Pecorino, Salz, Pfeffer, reichlich fein gewiegte frische Kräuter, 2 Zweige Rosmarin, Öl, 250 ml Lamm- oder Kalbsfond, 150 g Crème double, 3 EL Portwein.

**Zubereitung:** Gewürfelte Schalotte in 40 g Butter andünsten. Reis zugeben, unter Rühren glasig angehen lassen. Mit Wein ablöschen, köcheln. Schluckweise Fond angießen, bis Reis ausgequollen, aber nicht matschig ist. Dabei regelmäßig umrühren.

Risotto vom Herd nehmen. Restliche Butter und Käse unterrühren, leicht salzen, pfeffern. Vor dem Servieren gewiegte Kräuter hinzufügen.

Lammfilet und Rosmarinzwige in Öl scharf anbraten. Dann bei 170 Grad im Backofen 12–15 min braten. In Scheiben schneiden, im Backofen warm stellen. Lammfond mit Crème double leicht einkochen, mit Portwein, Salz und Pfeffer würzen. Risotto anrichten, Lammfilet anlegen und mit Sauce beträufeln.

#### Feiner Mandelpudding

**Zutaten (4 Personen):** 1 Päckchen Mandel-Puddingpulver, 40 g Zucker, 500 ml Milch, 200 g Schlagsahne, 10 Amarettini (Mandelkekse), 2 EL Amaretto (Mandellikör), 1 Prise Zimt, 2 TL gehackte Pistazien.

**Zubereitung:** Puddingpulver und Zucker mit 8 EL Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd ziehen, Puddingmix einrühren. 1 min durchkochen. Pudding in Schüssel geben, Frischhaltefolie auf Pudding auflegen, abkühlen. Sahne schlagen. Pudding und Amaretto mit Handrührer aufschlagen, 3/4 der Sahne und zerbröselte Amarettini unterheben, Creme auf Schüsseln verteilen.

Übrige Sahne mit Zimt vermischen, mit Spritztüle kleine Sahnetupfen auf Pudding setzen, Pistazien überstreuen.