Rezepte Magische Ostern

tv.orf.at/groups/magazin/pool/ostern15rezepte

- Junges Brennesselblatt im Osterbierbackteig mit Dipp
- Lammrücken in Rohschinken-Brennesselmantel auf Malzsaftl, Rosmarinpolenta und glacierte Frühlingszwiebeln
- Rhabarberschneekuchen + Erdbeertopfencreme im Glas
- Geschmorte Lammschulter
- Süsses Osterbrot

JUNGES BRENNESSELBLATT IM OSTERBIERBACKTEIG MIT DIP

Zutaten:
Junge Brennesselblätter
1/16l Osterbier (extra dunkles Kartausenbräu)
1/16l Milch
2 Eier
120g Mehl
Salz und Pfeffer
Butterschmalz zum Herausbacken

1/8l Naturjoghurt
3 Esslöffel Sauerrahm
Kräuter der Saison und Knoblauch
Senf, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Brennesselblätter waschen, Bier mit Milch und Eiern versprudeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach das Mehl dann in diese Masse einrühren.
Die gewaschenen Blätter durch den Teig ziehen und goldgelb im Butterschmalz heraus

backen.
Für den Dip:
Kräuter und Knoblauch klein zerhacken, Naturjoghurt mit Sauerrahm vermengen und mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Kräuter–Knoblauchmischung beigeben.

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM LAMM IM ROHSCHINKEN – BRENNESSELMANTEL AUF MALZSAFT'L, DAZU ROSMARINPOLENTA UND GLACIERTE FRÜHLINGSZWIEBELN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:
400g Lammrücken
10g Brennesselblätter
50g Rohschinken
Geschroteter Pfeffer und Salz

Für das Malzsaft'l:
50g Malz
2 Eßl. Portwein
Brauner Fond
Stärkemehl
Rosmarin, Salz und Pfeffer

Für die Rosmarinpolenta:
200g Maisgries
150 ml Milch
80g Butter
Frischer Rosmarin
Salz, Pfeffer
1 Schuss Schlagobers

Für die Frühlingszwiebeln:
200g Frühlingszwiebeln
80g Butter
Weißwein
Zucker und Salz

ZUBEREITUNG:
Lammrücken zuputzen, Brennesselblätter gut waschen und Rohschinken dünn aufschneiden. Den zugeputzten Lammrücken mit geschrotetem Pfeffer würzen, mit Brennesselblättern ummanteln und zum Schluss mit Rohschinken einschlagen. In der Pfanne etwas Öl erhitzen und beidseitig kurz anbraten. Danach im Ofen bei 65 Grad ca. 10 Minuten nachziehen lassen. Den Lammrücken vor dem Servieren aufschneiden und leicht salzen.
Malz im Bratenrückstand vom Lammrücken kurz anrösten, mit Portwein ablöschen und mit braunem Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Rosmarin würzen. Den Saucenansatz durch ein Etamin seihen, nochmals aufkochen lassen und mit Stärkemehl binden.
Milch mit Butter zum Kochen bringen, Maisgries einrühren und bei niedriger Stufe ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und frischen Rosmarin würzen und mit einem Schuss Schlagobers verfeinern.
Frühlingszwiebel waschen und vierteln. Butter in der Pfanne erhitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Rasch die Frühlingszwiebeln beimengen und darin schwenken. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Danach noch 2 EL Wasser aufgießen, einkochen lassen und mit Salz würzen.

GESCHMORTE LAMMSCHULTER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:
1,2kg Lammschulter ausgelöst
4 ES Olivenöl
300g Karotten geschält
200g Zwiebel
150g Frühstücksspeck
400g Erdäpfel speckig, roh geschält
Salz Pfeffer
Knoblauch
Thymian
Rosmarin
Suppe zum untergießen

Lammschulter kräftig mit Gewürzen einreiben, mit Spagat straff binden. Öl in Bratpfanne erhitzen, Schulter einlegen, in das vorgeheizte Bratrohr schieben und unter ständigem Übergießen braten. Von Zeit zu Zeit mit etwas Suppe untergießen. Zwiebel schälen und mit den Karotten in grobe Würfel schneiden. Erdäpfel vierteln oder achteln. Den Braten wenden und immer wieder mit dem Bratensaft übergießen. Nach ca. 1 Stunde Speck, Zwiebel Karotten und Erdäpfel dem Braten hinzufügen und gut mischen. Alles gemeinsam mit der Schulter fertig garen dabei nach Bedarf mit Suppe untergießen. Spagat entfernen, Schulter aufschneiden. Fleisch mit Gemüse, Erdäpfeln und Bratensaft anrichten.

RHABARBERSCHNEEKUCHEN

ZUTATEN:
100g Butter
120g Feinkristallzucker
4 Eier
1/16l Milch
150g Mehl glatt
1 Kaffeelöffel Backpulver
Etwas Zitronensaft
200g Zucker
150g Mandelblättchen
5–8 Stangen Rhabarber

ZUBEREITUNG:
Butter mit Zucker schaumig rühren, Dotter nach und nach einrühren. Milch und Mehl (mit Backpulver) langsam einrühren. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen. Zum Schluss den Schnee auf den Teig streichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
Ein Tipp: Oben mit Staubzucker bestreuen, damit die Schneehaube resch wird.
Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad ca. 18 Minuten backen.

ERDBEER-TOPFENCREME IM GLAS

ZUTATEN:
450g Erdbeeren
100g Schlagobers
250g Topfen
1 Kaffeelöffel Zitronensaft
2 Kaffelöffel Staubzucker

ZUBEREITUNG:

Die Hälfte der Erdbeeren mit Zitronensaft und Zucker pürieren, Erdbeerpüree und Topfen verrühren. Schlagobers steif schlagen und unterheben. Die restlichen Erdbeeren klein schneiden und in die Creme mischen. Die fertige Creme in kleine Gläser füllen und kalt stellen.
Vor dem Servieren mit Erdbeeren und Schlagobers ausgarnieren.

SÜßES OSTERBROT

ZUTATEN FÜR CA. 1,5KG BROT:
1Pkg. Vanillepuddingpulver
125ml Weißwein
1kg glattes Weizenmehl
1TL Salz
Schale von ½ Zitrone
1 Würfel Germ
500ml Milch
100g Kristallzucker
Milch zum Bestreichen

Das Puddingpulver im Weißwein gut auflösen. Inzwischen den Germ zerbröseln und mit etwas Kristallzucker flüssig rühren. Dann etwas Milch dazugeben. Das Dampfl (Germ, Kristallzucker, Milch) nun aufgehen lassen, bis es die doppelte Höhe hat.
Dann werden alle Zutaten vermengt und ein Germteig daraus geknetet. Der Teig muss zwei Mal gehen, wobei er nach dem ersten Gehen noch einmal anständig durchgeknetet wird. Schließlich wird ein Laib geformt, der nochmal gehen muss. Das Brot wird nun im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad für ca. 45-50 Minuten backen. Nach dem Backen wird der noch heiße Brotlaib mit Milch bestrichen und zum Auskühlen auf ein Blech gelegt.