

„Das Beste vom Osterfest“

- Lammlachse mit Ofenkartoffeln und Ratatouille
- Orangen-Sahne-Crème mit Schokostreuseln

Lammlachse

Zutaten für 8 Personen

1,6 kg Lammlachse	ein paar getrocknete Chili-Flocken
Butaris	Petersilie
80 g Semmelbrösel	Thymian
160 g weiche Butter	1 Bio-Zitrone
ca. 4 Knoblauchzehen	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Aus Semmelbrösel, weicher Butter, gehacktem Knoblauch, abgeriebener Zitronenschale, Chiliflocken, Petersilie, feingehacktem Thymian und Salz eine Paste kneten.

Butaris in die Pfanne geben, die Lammlachse gut trockentupfen, salzen, pfeffern und bei starker Hitze von jeder Seite anbraten, bis sich eine braune Kruste gebildet hat.

Das Fleisch auf ein Backblech geben und die Paste darauf verteilen. Das Ganze für ca. 10 Minuten in den (auf 190° vorgeheizten) Backofen schieben (Fleisch oben, Kartoffeln unten). Falls vorhanden, zum Schluss noch kurz die Grillfunktion des Ofens einschalten.

Ofenkartoffeln

Zutaten für 8 Personen

1,2 kg vorw. festkochende Kartoffeln	frisch gemahlener Pfeffer
4 Rosmarinzweige	Salz
4 EL Olivenöl	
	Backpapier

Zubereitung:

Backofen auf 190°C vorheizen (Ober-Unterhitze).

Die Kartoffeln gut abwaschen, trockentupfen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken.

Die Kartoffeln in einer Schüssel mit Öl, Rosmarin, Salz und Pfeffer marinieren und sie dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen.

Ratatouille

Zutaten für 8 Personen

4 Schalotten	1 Zitrone
2-3 Paprika	Petersilie
1-2 Auberginen	Öl
2 Zucchini	Salz, Pfeffer
4 Tomaten	1 Prise Zucker
2 Knoblauchzehen	

Zubereitung:

Schalotten kleinhacken. Gemüse waschen. Zucchini nach Belieben schälen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.

In einem großen Topf zunächst die Schalotten in Öl andünsten. Nach ein paar Minuten die Paprika und Auberginen hinzugeben, 10 Minuten später die Zucchini. Mit Deckel dünsten. Nach weiteren 10 Minuten die Tomaten zugeben.

Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Prise Zucker abschmecken.

Orangen-Sahne-Crème

Zutaten für 8 Personen

ca. 6 Bio-Orangen	100 g Zucker
(man braucht 1/2 l Saft)	2 Becher Schlagsahne
8 Blatt weiße Gelatine	Schokostreusel
4 Eigelb	

Besondere Arbeitsgeräte: Saftpresse, Mixer, Reibe oder Zestenreißer

Zubereitung:

Orangen waschen und abtrocknen. Etwas Schale abreiben. Orangen halbieren und auspressen, so dass die angegebene Menge Saft entsteht.

Eigelbe mit Zucker und Orangenschale zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Orangensaft dazugeben.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Auf kleiner Flamme vorsichtig schmelzen. In die Creme einrühren.

Creme für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, so dass sie leicht andickt.

Sahne steif schlagen und nach der angegebenen Zeit vorsichtig unter die Creme heben.

In Gläser füllen, mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Schokostreuseln bestreuen.