

Ostern kündigt sich an ...

und damit sind festliche Rezepte gewünscht, die aber schnell zu machen und wenig aufwändig sind. Lamm oder Huhn dürfen bei den Rezepten aber nicht fehlen, wir haben uns für Lamm entschieden. Die Rezepte sollten aber immer einen besonderen "Kick" haben. Eine "Tomaten-Aprikosensuppe mit Kichererbsen" ist sehr lecker. Die Aprikosen können frisch oder aus dem Glas sein.

Der "Bunte Reissalat mit Äpfel und Birnen" kann sehr gut zum Abendbrot serviert werden. Das Obst gibt dem Salat die frische Note.

Das Hauptgericht besteht aus "Gefüllten Lammfilet-Rollen mit Gorgonzola auf karamellisierten Birnenspalten und Feigen", man serviert dazu Brot oder Rösties.

Das Dessert "Beeren-Trifle" ist geschmacklich superlecker, es geht sehr schnell wenn man die Bisquitrolle fertig kauft.

Tomaten-Aprikosen-Suppe mit Kichererbsen



Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 Dose Kichererbsen (450 g)
2 Packungen passierte Tomaten (je 450 ml)
8 Aprikosen, frisch oder aus dem Glas oder Dose
100 ml Weißwein
2 Tomaten
Rosmarin
Thymian
Salz, Pfeffer, Zucker
Zitronenabrieb
Deko: Rosmarin- und Thymianzweige

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe pellen und fein würfeln. Kichererbsen gut abspülen. Aprikosen entsteinen, dann in Spalten schneiden. Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Rosmarinnadeln halbieren und Thymian von Zweig streifen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Knoblauch zugeben und gut anschwitzen. 4 Aprikosen in Spalten zugeben und mit passierten Tomaten ablöschen. Wein zugeben und kurz aufkochen. Mit Salz, grobem schwarzen Pfeffer, einer Prise Zucker und Zitronenabrieb würzen. Mit dem Pürierstab alles pürieren.

Servieren:

Die Suppe in Tassen servieren und Kichererbsen, Tomatenwürfel und Aprikosenspalten mit hinein geben. Mit Thymianblättchen und halben Rosmarinnadeln bestreuen.

Bunter Reissalat mit Äpfeln und Birnen



Zutaten für 4 Personen:

125 g Reis, Langkornreis, Lieblingreis
3 Lauchzwiebeln
½ Kopf Eisbergsalat
1 große Paprikaschote, rot
3 Äpfel
2 Birnen
2 EL Petersilie gehackt
einige Halme Schnittlauch
Salz, Pfeffer, brauner Zucker
neutrales Öl
Apfelessig oder Weißweinessig
Deko: Petersilie

Zubereitung:

Reis nach Vorschrift in Salzwasser kochen, abgießen. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Eisbergsalat in Streifen und die Paprikaschote in Würfel schneiden. Das Kerngehäuse der Äpfel und Birne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Äpfel nicht schälen, Birnen schälen. Aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette herstellen.

Alle Salatzutaten in eine große Schüssel geben, die Salatsauce darüber gießen und alles gut untermischen. Der Salat sollte mindestens 15 Minuten durchziehen.

Anrichten:

Den Salat in einer großen Schale oder Portionsschälchen anrichten. Obenauf etwas Petersilie streuen. Wer den Salat etwas schärfer gewürzt haben möchte, gibt eine entkernte, etwas mildere Chilischoote in Ringe geschnitten dazu. Chilisalz ist eine Alternative zu Chilischoten und es lässt sich leichter dosieren.

Fortsetzung siehe nächste Seite

Gefüllte Lammfilet-Rollen mit Gorgonzola auf karamellisierten Birnenpalten und Feigen



Zutaten für 4 Personen:

8 Lammfilets
3-4 EL getrocknete Tomaten in Öl
100 g Gorgonzola
20 Scheiben dünne Scheiben Bacon
2 EL Öl
Pfeffer aus der Mühle
4-5 aromatische Birnen
3-4 frische Feigen
2 EL Butter zum Karamellisieren
feiner Zucker

Zubereitung:

Je 2 Lammfilets ergeben eine Lammfilet-Rolle.
Die Filets mit Pfeffer bestreuen. Die getrockneten Tomaten in Öl in Streifen schneiden. Zwischen beide Lammfilets die Tomaten und den Gorgonzola legen. Mit je 5 Scheiben Bacon die Lammfilets zusammenrollen. (Nicht salzen, der Bacon gibt genug Salz ab.)
Die Filetrollen von allen Seiten in heißem Öl insgesamt 8 Minuten anbraten und dann einzeln in Alufolie wickeln. Etwa 5-6 Minuten ruhen lassen.

Die Birnen waschen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Feigen nach Wunsch vierteln oder achteln. Butter in einer Pfanne erhitzen, feinen Zucker dazu geben. Wenn Karamell entstanden ist, die Hitze etwas wegnehmen und die Birnenspalten einzeln hineinlegen, wenden. Dann die Feigen ebenso karamellisieren.

Anrichten:

Auf großen Tellern anrichten. Die karamellisierten Birnen und Feigen nebeneinander auf den Tellern verteilen. Die schräg angeschnittenen Lammfilet-Rollen legt man obenauf oder daneben. Das Fleisch ist herrlich rosa.
Dazu serviert man Brot oder Rösties.

Beeren-Trifle



Zutaten für 4 Personen:

400 g Erdbeeren oder Himbeeren frisch oder TK
4 große Erdbeeren
1 EL Orangensaft
1 EL Orangenlikör
1 Biskuitrolle mit Beerenfüllung, Fertigprodukt
Puderzucker
250 ml Vanillesoße, kalt gerührt
200 g Schmand
1 Vanillezucker
Deko: evtl. Zitronenmelisse

Zubereitung:

Erdbeeren klein schneiden, Puderzucker, Orangensaft und Orangenlikör zugeben und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
Biskuitrolle in Scheiben etwa 1 Zentimeter dick schneiden.
Vanillesoße nach Anweisung fertig stellen, Schmand und Vanillezucker zufügen und gut umrühren. Die Creme kann auch noch mit etwas Zucker gesüßt werden.

Anrichten:

Sektschalen mit drei oder vier Biskuitrollen-Scheiben auskleiden. Marinierte Erdbeeren in den Schalen verteilen. Darauf kommt die Vanillecreme. Dekorieren mit einer dicken Erdbeere.
Evtl. Dekoration mit einigen Blättchen Zitronenmelisse.

Anmerkung:

Für dieses Rezept kann man sehr gut verschiedene Beeren-sorten einsetzen.
Tiefgefrorene Beeren sollte man vor der Verarbeitung auftauen.
Die Biskuitrollen kann man auch selber backen, aber die Scheiben sind dann meist höher, deshalb ist die Empfehlung die schnelle Variante aus dem Supermarkt.
Wenn Kinder mitessen sollte man keinen Likör an die Beeren geben.