

Ostermenü mit Eiern

Erbsen-Minzen-Creme mit Wachteleiern

Zutaten für 4 Personen (kleine Portionen):

500g junge Erbsen, frisch oder TK
2 EL Butter
2 EL Olivenöl
2 Schalotten
1 gestrichener TL Madras-Curry
100-150 ml Gemüsebrühe
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Schlagsahne und 1 EL Butter zum Verfeinern
frische Minze, 5 kleine Zweige
8 Wachteleier

Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen, gehackte Schalotten und Curry hinzugeben und leicht anschwitzen lassen. Nach einigen Minuten die aufgetauten Erbsen in den Topf geben, gut vermischen, ein Glas Gemüsebrühe eingießen und zugedeckt für 25 - 30 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt garen lassen. Ab und zu umrühren, bei Bedarf etwas mehr Brühe hinzugeben.

In der Zwischenzeit die Wachteleier garen. Dazu einen kleinen Topf mit Wasser so füllen, dass die Wachteleier nur leicht zugedeckt sind. Dann den Topf mit den Eiern auf den Herd stellen und langsam erhitzen. Nach vier Minuten müssten die Eier hartgekocht sein (sie direkt ins kochende Wasser zu geben, würde das Eiweiß gummiartig machen).

Eier in kaltem Wasser abkühlen lassen und dann vorsichtig schälen - dabei von unten anfangen, wo Eier einen natürlichen „Airbag“ besitzen! Eventuell langsam einen kleinen Löffel unter die Schale schieben, so dass sich die Membrane unter der Schale sanft vom Ei trennt.

Garende Erbsen überprüfen: Sind sie weich, den Topf vom Herd nehmen und die Erbsen mit einem Mixer pürieren, etwas Sahne und Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In die Suppe einen Esslöffel feingehackte Minzblätter einrühren.

Erbsencreme in vorgewärmten Schalen anrichten, jede Schale mit 4 Wachteleierhälften und einem Zweig Minze dekorieren und mit geriebener Zitronenschale bestreuen.



Agnello brodetto (Lamm in Eigelb-Zitronensauce)

Ein traditionelles Rezept aus den Abruzzen

Zutaten für 4 - 6 Portionen:

750 g Lammfleisch aus der Schulter, Würfel von ca. 4 - 5 cm Kantenlänge
1-2 EL Weißmehl
50 g geräucherter, durchwachsener Speck, in kleine Würfel geschnitten
4-5 EL Olivenöl
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
etwas frischer Rosmarin
200 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
3 Eigelb
Muskatnuss, frisch gerieben
Zitronensaft
½ EL unbehandelte Zitronenschale
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas frischer Thymian

Lammfleisch in gleichmäßige Würfel schneiden und in Mehl wälzen, überflüssiges Mehl wieder abklopfen. Olivenöl in einem Schmortopf leicht erhitzen und das Fleisch mit dem Speck darin anbraten. Nach einigen Minuten die gehackte Schalotten dazugeben und mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Weitergaren lassen, bis der Wein verdampft ist. Dann die Brühe hinzugeben und das Fleisch bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde lang bei kleiner Hitze garen lassen. Die Fleischstücke ab und zu wenden und bei Bedarf etwas Brühe hinzugeben.

Wenn das Fleisch zart ist, aus dem Topf nehmen und in eine vorgewärmte Schüssel geben, zudecken und warmhalten.

Für die Sauce 3-4 EL Zitronensaft mit dem Eigelb und einer sehr fein geschnittenen oder geriebenen Knoblauchzehe verquirlen. Sauce langsam in den nicht mehr heißen Schmorfond gießen und mit einem Schneebesen unterrühren. Den Schmortopf noch einmal kurz bei kleinster Flamme auf den Herd stellen, ohne die Sauce dabei aufkochen zu lassen.

Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, über die Fleischstücke geben und geriebene Zitronenschale darüberstreuen. Dazu passen Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Rucola-Salat mit Balsamico.



Soffioni di ricotta

Zutaten für ca. 20 Soffioni:

Für den Teig:

300g Mehl (405)
2 ganze Eier
1 Eigelb
70g Zucker (am besten Puderzucker)
50 ml mildes natives Olivenöl

Mit dem Mehl einen Kranz auf einem großen Holzbrett bilden, in die Mitte eine Mulde drücken und Eier, Zucker und Olivenöl hineingeben. Mit Hilfe einer Gabel Mehl nach und nach mit kreisenden Bewegungen einarbeiten, bis eine mürbeteigähnliche Masse entsteht, die nicht mehr klebt.

Den Teig unter einer umgedrehten Schüssel mindestens eine halbe Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Dann so lange ausrollen (evtl. mit Hilfe einer Nudelmaschine), bis der Teig max. 3-4 mm dick ist. Aus dem Teig Vierecke mit 12-13 cm langen Seiten schneiden und damit Muffin-Förmchen auslegen, so dass die Teigecken an den Seiten herunterhängen.

Für die Füllung:

400g frischer Ricotta
4 mittelgroße Eier
100g Zucker
1 EL geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
einige Fäden Safran, zerbröselt und in etwas heißem Wasser aufgelöst
Puderzucker zum Dekorieren

Ricotta in ein Sieb legen, die Flüssigkeit ggf. mindestens zwei Stunden lang abtropfen lassen. Bei sehr weichem Ricotta: 1 EL Maisstärke dazugeben.

Ricotta in einer Schüssel mit Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Safran bearbeiten, bis eine feine Creme entsteht. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Ca. 2 EL Ricottacreme in jedes Förmchen geben, dann die Teigecken so nach innen falten, dass ein bisschen Platz in der Mitte übrig bleibt, damit die Füllung beim Backen wachsen kann.

Im Ofen 30 Minuten bei 180° C backen, dann noch für weiter 10-15 Minuten bei 160° C. Die Soffioni sollen hell bleiben und nicht sehr goldbraun werden!

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.