



www.besserbissen.de

Osterbrunch

Für jeweils 8 Personen

1. Möhren-Pesto

2	Knoblauchzehen	und
1	Zwiebel	schälen, von der Wurzel befreien und in feine Würfel schneiden

In einen kleinen Topf geben und mit

1 EL	Rapsöl	anschwitzen
300 g	Möhren	schälen, säubern und grob würfeln. Ebenfalls in den Topf geben und zusammen mit
1 TL	Kurkuma	sowie
1 TL	Senfkörner	und
1 TL	Koriandersamen	leicht anrösten.
50 ml	Orangensaft	und
50 ml	Gemüsebrühe	zugießen. Die Möhren sollten knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ansonsten etwas mehr Brühe zufügen.

Wenn die Möhren weich sind und die Kochflüssigkeit stark eingekocht ist, das Möhrenpesto mit einem Mixstab bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Mit Salz und Chili abschmecken. Wer mag, kann

1-2 EL	Crème Fraîche	und
2 Stän.	glatte Petersilie,	fein geschnitten, zufügen.



www.besserbissen.de

Osterbrunch

2. Erbsen-Pesto

- | | | |
|-------|-------------------|--|
| 1 | Zwiebel | und |
| 1 | Knoblauchzehe | schälen, fein würfeln und in einem kleinen Topf in |
| 4 EL | Rapsöl | bei wenig Hitze glasig anschwitzen. |
| 300 g | Junge Erbsen (TK) | und |
| 1 TL | Kurkuma (Pulver) | sowie |
| 50 ml | Gemüsebrühe | zufügen und etwa 5 min. köcheln lassen. |

Die Erbsen in einen Mixbecher füllen und mit einem Pürierstab grob durchmischen. Wer ein sehr feines Pesto wünscht, streicht die Masse anschließend durch ein Sieb. Das Pesto mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

100 ml Joghurt (3,5 % Fett) in ein Schälchen füllen.
Einige Minzblätter sehr fein schneiden und mit dem Joghurt mischen.

Das Pesto auf einen großen Teller streichen und etwas Minz-Joghurt zufügen. Mit Olivenöl beträufeln und etwas geräuchertem Paprikapulver bestreuen. Nach Wunsch mit krossem Landschinken, Mozzarella oder Parmesan ergänzen.

3. Häckerle

- | | |
|----------|---|
| 4 | Matjes-Filets (mild) |
| 1 | Avocado (nicht zu reif) |
| 1 kleine | Zwiebel |
| 1 | Apfel - säuerliche, feste Sorte (z.B. Granny Smith) |
| 1 | Gewürzgurke |

Alle Zutaten fein würfeln und vorsichtig miteinander vermengen.

- | | | |
|------|-------------------|---|
| 4 EL | Joghurt 3,5 % | |
| 1 EL | Senf | |
| 1 EL | Sahne-Meerrettich | zufügen, vorsichtig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. |



www.besserbissen.de

Osterbrunch

4. Ei-Senf-Sauce

1	Ei	
1 TL	Essig	
1 TL	Senf - mittelscharf	
1/2 TL	Salz	in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit einem Stabmixer vermischen.
200 ml	Rapsöl	sehr langsam, in einem dünnen Strahl hineinlaufen lassen und ständig weiter mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
3 EL	Senf - mittelscharf	unter die Mayo rühren.
4	Eier	In kochendes Wasser geben und 10 min. kochen. Abkühlen lassen, pellen und in feine Würfel schneiden und zu der Senf-Creme geben.

Mit Salz, fein geschnittenem Schnittlauch, Zucker und Essig abschmecken.

5. Lammkeule aus dem Schnellkochtopf

1,5 kg	Lammkeule m. Knochen	rundherum kräftig salzen
0,3 l	Bier	in einen Schnellkochtopf füllen.
100 ml	passierte Tomaten	sowie
1 EL	Tomatenmark	zufügen
3	Zwiebeln	und
2	Knoblauchzehen	schälen, von der Wurzel befreien und grob würfeln. Ebenfalls in den Topf geben.
50 ml	Sojasauce	zufügen.

Den Sud aufkochen. Nun einen Gareinsatz über den Sud einsetzen und darauf die Lammkeule legen.

Den Topf verschließen und bei höchster Hitze vollen Druck aufbauen. Dann die Hitze soweit reduzieren, dass kein Druck mehr entweicht und das Fleisch für eine Stunde garen. Den Druck langsam abbauen und das Fleisch vor dem Anschneiden noch etwas ruhen lassen. Den Sud mit einem Stabmixer sämig mixen, noch einmal etwas einkochen und ggf. mit etwas in Wasser gelöster Stärke abbinden.

Wenn das Fleisch gar ist, lässt sich der Knochen einfach herausziehen.



www.besserbissen.de

Osterbrunch

6. Dinkel-Brioche-Brötchen

Vorteig:

150 g Dinkelmehl 630
30 g Roggensauerteig
150 ml Wasser

miteinander vermischen und 24 Std. bei Zimmertemperatur stehen lassen.

350 g Dinkelmehl 630
60 g Zucker
20 g Hefe - frisch
10 g Salz
2 Eier (100 g)

mit dem Vorteig in einer Küchenmaschine ca. 5 min. kneten.

100 g Butter

erwärmen, bis sie geschmolzen ist und lauwarm in die rührende Maschine laufen lassen. Nach weiteren 3 min. den Teig in einer abgedeckten Schale eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig zusammenfalten und kleine Brötchen von je 50 g schleifen. Mit etwas Abstand auf ein gut gefettetes Backblech geben und noch einmal ca. 30 min. gehen lassen.

Wenn die Brötchen sich verdoppelt haben, vorsichtig mit etwas Milch bestreichen und im Backofen bei 190 °C ca. 15 min. nicht zu dunkel backen. Unter einem Tuch auskühlen lassen, damit die Oberfläche schön weich und elastisch wird.



www.besserbissen.de

Osterbrunch

7. Osterschinken-Variation aus Schweinefilet

Für die Lake (Brine):

2 l Wasser
50 g Zucker
75 g Salz
30 g geräuchertes Paprikapulver
10 g Knoblauchpulver
20 g Senfpulver
5 g Zwiebelpulver

Alles zusammen vermischen und

1 kg Schweinefilet (ca. 2 St.) hineinlegen. Sie sollten vollständig bedeckt sein.

Für 2 Tage kühl stellen.

Am Tag der Zubereitung aus der Lake nehmen und etwa 2 Stunden auf einem Gitter im Kühlschrank trocknen lassen.

Im Backofen bei 80 °C bis zu einer Kerntemperatur von 56 °C garen (ca. 40 min).

Für die Glasur

4 EL Zuckerrübenkraut
1 EL Soja-Sauce
1 TL geräuchertes Paprikapulver

miteinander verrühren.

Die Filets mit der Glasur bestreichen, etwas ruhen lassen und dünn aufgeschnitten servieren.



www.besserbissen.de

Osterbrunch

8. Dessert: Möhrenkuchen

5	Eier	trennen und die Eigelbe in eine Rührschüssel geben. Die Eiweiße in einen hohen Mixbecher.
150 g	Zucker	zu den Eigelben geben und mit einem Handrührgerät zu einer glatten Masse rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat
300 g	Mandelgries	und
300 g	Möhren	fein gerieben oder im Blitzhacker gemahlen unter die Ei-Masse rühren.

Das Eiweiß sehr steif schlagen und dabei eine Prise Salz zufügen. Den Schaum vorsichtig unter die Möhren-Mandelmasse heben. Dabei

1 TL Backpulver zufügen.

Den Teig in eine passende und gefettete Form geben und bei 170 °C Umluft ca. 60 min. fertig backen.

Wer möchte kann aus Puderzucker und etwas Orangen- oder Zitronensaft eine Zuckerglasur herstellen und den Kuchen damit einstreichen.

Alternativ passt auch eine Orangen-Amaretto-Sauce als Ergänzung:

50 g	Butter	im Topf schmelzen
4 EL	Honig	dazu geben und leicht karamellisieren, mit
50 ml	Amaretto	und
100 ml	Orangensaft	ablöschen und einkochen lassen
2	Orangen	filetieren und die Filets in die nur noch warme Sauce geben.