



# DER PARTYSERVICE MIT BISS

Kulinarium am 23. März 2016

## Osterhase trifft Osterlamm

Petersilienwurzelrahmsuppe  
mit geschmorter Hasenkeule

\*\*

Hasenrücken

im Schinkenmantel vom iberischen Schwein  
auf karamellisiertem Chicorée  
mit Balsamicoreduktion  
und gemischten Blattsalaten

\*\*

Mit Knoblauch und Kräutern gefüllter Lammrücken  
auf Ragout von weißen Bohnen,  
Tomaten und Auberginen

\*\*

Beeren/Baisertörtchen  
mit Rhabarberkompott  
und zerbröseltem Osterhase

### **Petersilienwurzelrahmsuppe mit geschmorter Hasenkeule**

Hasenkeule mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen und im Backofen gar schmoren., dabei zwischendurch immer wieder mit Wasser und Weißwein ablöschen.

Petersilienwurzel schälen, klein würfeln und zusammen mit geputztem und ebenfalls klein geschnittenem Wurzelgemüse sowie groben Zwiebelwürfeln in Olivenöl anschwitzen.

Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen.

Dann mit dem entstandenen Schmorfond von der Hasenkeule, der durch ein Sieb passiert und entfettet wurde, auffüllen.

Sobald die Gemüse weich gekocht sind süße Sahne zugeben, aufkochen, mit dem Pürierstab pürieren und mit Stärke abbinden.

Die gegarte Hasenkeule vom Knochen lösen und in Würfel schneiden.

Die Würfel als Einlage in die Suppe geben und mit Kerbel garniert servieren.

## **Hasenrücken im Schinkenmantel vom iberischen Schwein auf karamellisiertem Chicorée mit Balsamicoreduktion und gemischten Blattsalaten**

Hasenrücken in fingerdicke Streifen schneiden und dezent mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, mit Salbeiblättern belegen und in dünne Scheiben vom iberischen Schinken einrollen.

Den Rücken bei nicht so hoher Temperatur in Butter und Olivenöl garziehen. Währenddessen Balsamicoessig zusammen mit einer braunen Grundsoße reduzieren.

Chicorée - in kleine Blättchen geschnitten - in Butter anschwitzen, mit Zucker karamellisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Hasenrücken aufschneiden, auf dem karamellisiertem Chicorée anrichten und mit der Balsamicoreduktion beträufeln.

Mit gemischten Blattsalaten nach Wahl servieren.

## **Mit Knoblauch und Kräutern gefüllter Lammrücken auf Ragout von weißen Bohnen, Tomaten und Auberginen**

Lammrücken von der Silberhaut befreien und der Länge nach so einschneiden, dass man den Rücken aufrollen kann.

Aus gemischtem Hackfleisch, gehackter Petersilie und Sauerampfer, klein geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Cognac, Sahne und Vollei eine Farce herstellen, die mit Salz, Pfeffer, Muskat und Piment abgeschmeckt wird.

Den aufgerollten Lammrücken damit bestreichen.

Jetzt den Lammrücken wieder in seine ursprüngliche Form zusammenrollen und rundherum mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen.

In einer Pfanne beidseitig anbraten und im Backofen bei ca. 80°C Umluft und einer Kerntemperatur von 70°C fertig garen.

Für das Gemüseragout Auberginenwürfel und feingeschnittene Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen bis sie Farbe genommen haben, weiße Bohnen und halbierte Cocktailtomaten hinzugeben und mit pürierten Tomaten ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano abschmecken, in die Mitte eines Tellers geben und den tranchierten Lammrücken darauf anrichten.

## **Beeren/Baisertörtchen mit Rhabarberkompott und zerbröseltem Osterhase**

Ein nach oben und unten offenes Förmchen auf ein Backpapier setzen und den Boden mit Baiser auslegen.

Mit Mascarpone, die mit Zucker, Kirschwasser und Vanille abgeschmeckt wurde, bestreichen und mit frischen Beeren nach Wahl belegen.

Mehrere Stunden im Kühlschrank kalt stellen, so dass die Mascarpone wieder fest werden kann.

Rhabarber putzen und in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne mit Zucker karamellisieren und mit Himbeermark ablöschen.

Das Baisertörtchen auf die Mitte eines Tellers setzen, den Rhabarber rundherum anrichten und mit Minze und dem zerbröselten Schokoladenosterhasen garniert servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!