



Ostermenü April 2020 – Romantik Hotel Oberwirt

Salat von grünen Spargeln

Avocado, Garnelen, Passionsfrucht

Brunnenkresse Suppe

Parmesanknödel

Lammrücken

Schüttelbrotkruste, weiße Spargeln, Bozner Sauce

Erdbeer - Tiramisù



Salat von grünen Spargeln, Avocado, Garnele, Passionsfrucht

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

200 g grüner Spargel
300 g frische Garnelen
1 Avocado
1 Tomate
Saft einer ½ Zitrone
1 Passionsfrucht
1 Stk. Frühlingszwiebel
2 EL Olivenöl
Salz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Garnelen putzen, Spargel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten und Avocado würfeln, mit dem Zitronensaft marinieren.

Die Spargel etwa 5 Min. in etwas Olivenöl anbraten, Garnelen dazugeben, salzen und pfeffern und weitere 4-5 Minuten weiter braten.

In der Zwischenzeit für das Dressing Olivenöl, Salz, Pfeffer, klein geschnittene Frühlingszwiebel und das Passionsfruchtmark vermengen.

Die Spargeln und Garnelen auf den Avocado – Tomaten Salat geben und mit dem Dressing marinieren.



Brunnenkresse Suppe

Rezept für 2 Personen

Zutaten

30 g Butter
20 g Schalotten, Würfel
15 g Mehl
50 ml Weißburgunder
400 ml Rinderkraftbrühe oder Gemüsebrühe
Cayenne Pfeffer
40 ml Sahne
30 g Butterwürfel, kalt
30 ml Sahne, geschlagen
10 g Brunnenkresse geschnitten

Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen und darin die Schalotten andünsten. Mehl dazugeben und ebenfalls andünsten.

Mit Weißwein löschen, mit Brühe aufgießen und glatt rühren. Ca. 20 Minuten kochen lassen und dabei stets rühren.

Mit Salz und Cayenne abschmecken und mit flüssiger Sahne verfeinern. Vor dem Servieren die kochend heiße Suppe mit Brunnenkresse und den Butterflocken mixen und gut abschmecken.



Parmesanknödel

Zutaten:

40 g Butter

1 Eidotter

1 ganzes Ei

100g fein geriebenen Parmesan

Etwas Semmelbrösel

Zubereitung:

Butter mit den Eiern schaumig rühren, Parmesankäse und Semmelbrösel dazu geben und verrühren. 1 Stunde rasten lassen

Kleine Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser köcheln lassen.



Lammrücken in der Schüttelbrotkruste

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

400 g Lammrücken
1/2 El Öl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Kruste

Zutaten:

20 g Weißbrot fein gerieben
20 g Schüttelbrot fein gerieben
80 g weiche Butter
gehackter Thymian
3 EL geriebener Pecorino - Käse
Salz & Pfeffer aus der Mühle

Weißer Spargel

Ca. 400 g gekochter weißer Spargel

Zubereitung:

Den Lammrücken würzen und im heißem Öl kurz und kräftig anbraten. Alle Zutaten für die Kruste miteinander vermengen und auf den angebratenen Lammrücken legen. Nun im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 10-12 Minuten lang braten. Den Lammrücken herausnehmen, etwas ruhen lassen und in Koteletten schneiden.



Bozner Sauce

Rezept für 2 Personen:

Zutaten:

2 Eier
10g Tafelsenf
3 dl Öl
10 g feingeschnittener Schnittlauch
etwas Essig
etwas Fleischbrühe
Zitronensaft
Salz und weißen Pfeffer

Zubereitung:

Die Eier in kochendes Wasser legen und fünf Minuten kochen lassen, abkühlen, schälen und trennen.
In einer Schüssel das Eigelb mit Senf, Salz, Pfeffer und heißer Fleischbrühe gut verrühren und das Öl langsam einrühren.
Die restlichen Zutaten, nämlich Essig, Zitronensaft Kräuter und das feingehackte Eiweiß untermengen.

Einfache Variante der Zubereitung:

Mayonnaise mit gekochten und fein gehackten Eiern vermischen, Schnittlauch und eventuell etwas Ketchup dazugeben und ein wenig geschlagene Sahne unterheben.



Allen unseren lieben Gästen ein schönes und besinnliches Osterfest
Wir denken an Sie und wünschen Ihnen von Herzen alles Liebe &
Gute, vor allem Gesundheit und ganz viel Zuversicht.

Bis hoffentlich ganz bald wieder in Ihrem Romantik Hotel Oberwirt
Ihre Familie Sepp Waldner,
die Oberwirt – Küchen - Crew
sowie alle Mitarbeiter

Erdbeer - Tiramisù

Rezept für 6 Personen:

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

am besten am Tag zuvor vorbereiten

Gesamtzeit: ca. 1 Stunde

Zutaten:

1 ganzes Ei

2 Eigelbe

90 g Zucker

Prise Salz

Vanillezucker

500 g Mascarpone

500 g leicht geschlagene Sahne

etwas Eierlikör

2 kleine Tassen Espresso-Kaffee
½ kg mit Staubzucker, einem Spritzer Zitronensaft sowie Grand Manier
marinierte in Würfel geschnittene Erdbeeren
1 Packung Löffelbiskuits

Zubereitung:

Eier mit Zucker und Geschmacksträgern schaumig rühren. Mascarpone dazugeben und nochmals gut rühren. Die leicht geschlagene Sahne unterheben und mit Eierlikör abschmecken. Die Mascarponecreme in einen Spritzsack abfüllen, nun schichtweise in die Gläser abfüllen. (Mascarponecrem-Erdbeeren-im Kaffee gedruckte Löffelbiskuits) Diesen Vorgang nach Belieben wiederholen. Mit Mascarponecreme abschließen. Tiramisu eine Nacht in den Kühlschrank geben damit es gut durchziehen kann. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen, mit Erdbeeren und Minze garnieren.

Die restlichen Portionen eventuell noch am Ostermontag genießen 😊



Allen unseren lieben Gästen ein schönes und besinnliches Osterfest
Wir denken an Sie und wünschen Ihnen von Herzen alles Liebe &
Gute, vor allem Gesundheit und ganz viel Zuversicht.

Bis hoffentlich ganz bald wieder in Ihrem Romantik Hotel Oberwirt
Ihre Familie Sepp Waldner,
die Oberwirt – Küchen - Crew
sowie alle Mitarbeiter

