

Ralf's Ostermenu - die Vorspeise

Frittiertes Kartoffelnest mit pochiertem Ei, Sauce Béarnaise & geräuchertem Lachs



Zutaten

Für die Kartoffelnester:

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 1 TL Stärke (z.B. Kartoffel- oder Maisstärke)
- Salz & Pfeffer
- Öl zum Frittieren

Für die pochierten Eier:

- 4 frische Eier (so frisch wie möglich!)
- 2 EL Essig
- Wasser

Für die Béarnaise aus dem iSi-Whip:

- 3 Eigelb
- 125 g Butter (geklärt oder geschmolzen)
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Weißwein
- 1 TL Estragon, fein gehackt (frisch oder getrocknet)
- Salz, weißer Pfeffer, etwas Zitronensaft
- 1 iSi Whip (0,5 l) + 1 Sahnekapsel

Für das Topping:

- 4 dünne Scheiben geräucherter Lachs

für 4
Personen

Zubereitung:

Für die Vorspeise werden festkochende Kartoffeln fein gerieben, gut ausgedrückt und mit etwas Stärke, Salz und Pfeffer vermischt. Aus der Masse formt man in kleinen Sieben Nester und frittiert sie in heißem Öl goldbraun. Während sie abtropfen, werden die Eier pochiert – dafür Wasser mit etwas Essig erhitzen, die Eier einzeln hineingleiten lassen und nach etwa drei Minuten herausnehmen.

Für die Sauce Béarnaise kocht man Schalotten, Weißwein, Essig und Estragon ein, passiert die Reduktion und schlägt sie mit Eigelb über dem Wasserbad schaumig auf. Warme Butter langsam einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken, durch ein feines Sieb in den iSi Whip füllen, mit einer Sahnekapsel versehen, schütteln und warmhalten.

Zum Anrichten setzt man je ein Ei in ein Kartoffelnest, gibt einen Schaum Béarnaise darüber und krönt das Ganze mit einer dünnen Scheibe geräuchertem Lachs – fertig ist eine elegante und raffinierte Vorspeise.

Ralf's Ostermenu - der Zwischengang

Bärlauch-Kartoffelsuppe mit Bacon Chip



für 4
Personen

Zutaten

Für die Suppe:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Butter oder neutrales Öl
- 800 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne oder 1 EL Crème fraîche
- 1 Handvoll frischer Bärlauch (ca. 50–70 g)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Eine Prise Muskat (frisch gerieben, falls möglich)

Für das Topping:

- 4 Streifen Bacon (dünn geschnitten)

Optional: etwas Bärlauchöl oder ein Klecks Crème fraîche zum garnieren.

Zubereitung:

Für die Bärlauch-Kartoffelsuppe werden Zwiebeln in etwas Butter glasig gedünstet, dann geschälte, gewürfelte Kartoffeln hinzugegeben und kurz mit angeschwitz. Das Ganze wird mit Gemüsebrühe aufgegossen und weich gekocht. In der Zwischenzeit brät man Baconstreifen knusprig aus und lässt sie auf Küchenpapier abtropfen – sie werden später als knuspriger Chip verwendet. Sobald die Kartoffeln weich sind, wird frischer Bärlauch grob gehackt und zur Suppe gegeben, dann alles fein püriert. Zum Schluss kommt ein Schuss Sahne oder Crème fraîche dazu, die Suppe wird mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt. Serviert wird sie heiß, mit einem Bacon Chip als knackiges Topping.

Ralf's Ostermenu - der Hauptgang

Lammkarree mit getrüffelem Kartoffelpüree, Vanillegemüse & Portweinjus



Zutaten

Lammkarree:

- 2 Lammkarrees (je ca. 400–500 g)
- 2 Zweige Rosmarin
- 1–2 Knoblauchzehen
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Etwas Olivenöl (zum Einreiben)

Kartoffelpüree mit Trüffel:

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 50–70 g Trüffelbutter (je nach Geschmack)
- Salz, Pfeffer, Muskat (nach Belieben)

Vanillegemüse:

- 200 g Babykarotten (geschält und evtl. halbiert)
- 150 g Erbsen (frisch oder TK)
- 150 g wilder Brokkoli oder Broccolini
- 1 Vanilleschote (Mark ausgekratzt)
- 100 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 EL Butter
- Salz

Portweinjus:

- 200 ml Portwein (z.B. Ruby)
- 250 ml dunkler Lamm- oder Rinderfond
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 EL kalte Butter zum Montieren
- Optional: 1 TL Stärke, falls dickflüssiger gewünscht

für 4
Personen

Zubereitung:

·Das Lammkarree wird zunächst pariert, mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch sowie Rosmarin eingerieben und darf Zimmertemperatur annehmen, bevor es auf dem Grill landet. Über direkter Hitze wird es rundum scharf angegrillt, dann bei indirekter Hitze oder im geschlossenen Grill auf eine Kerntemperatur von etwa 54–56 °C gegart – so bleibt es wunderbar rosa und saftig. Vor dem Tranchieren sollte es einige Minuten ruhen.

·Für das getrüffelte Kartoffelpüree werden mehligkochende Kartoffeln weich gekocht, anschließend durch eine Presse gedrückt und mit warmer Milch, etwas Sahne und reichlich Trüffelbutter cremig aufgeschlagen. Mit Salz, Pfeffer und optional einem Hauch Muskat abgeschmeckt, wird das Püree samtig und aromatisch.

·Das Vanillegemüse besteht aus kleinen Karotten, Erbsen und wildem Brokkoli. Alles wird in wenig Butter mit etwas frisch ausgekratzter Vanilleschote und einem Schuss Orangensaft gegart – sanft eingekocht, sodass das Gemüse bissfest bleibt und sich die Aromen verbinden. Eine feine Prise Salz rundet die süßlich-würzige Note ab.

Für die Portweinjus wird zunächst etwas Rinder- oder Lammfond mit Schalotten und einem kräftigen Schuss Portwein stark reduziert. Die Sauce wird anschließend durch ein feines Sieb passiert und mit kalter Butter aufmontiert, bis sie eine sämige, glänzende Konsistenz erreicht.

Angerichtet wird das Lammkarree tranchiert auf einem Spiegel aus Portweinjus, begleitet vom Trüffelpüree und dem duftenden Vanillegemüse – ein Hauptgang, der Tiefe, Eleganz und Frische perfekt verbindet.

Ralf's Ostermenu - das Dessert

Kaiserschmarrn mit Eierlikör-Topping



für 4
Personen

Zutaten

Für den Kaiserschmarrn:

- 4 Eier (Größe M)
- 150 g Mehl (glatt)
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker oder etwas Vanillemark
- 2 EL Zucker (für den Eischnee)
- 2 EL Butter (zum Backen)
- Optional: 2 EL Rosinen + 1 EL Rum (zum Einweichen)
- 1-2 EL Puderzucker (zum Karamellisieren & Bestäuben)

Für das Eierlikör-Topping:

- 150 ml Eierlikör
- 1-2 EL Sahne (optional, für extra Cremigkeit)
- Etwas Vanille oder Orangenabrieb (nach Wunsch)

Zubereitung:

Zum Abschluss gibt es einen klassischen Kaiserschmarrn – außen leicht karamellisiert, innen fluffig – serviert mit einem warmen Eierlikör-Topping. Für den Teig werden Eier getrennt, das Eigelb mit Mehl, Milch, einer Prise Salz und etwas Vanille glatt gerührt. Das Eiweiß wird mit Zucker steif geschlagen und vorsichtig untergehoben. In einer ofenfesten Pfanne wird der Teig in Butter langsam gebacken, nach ein paar Minuten mit Rosinen (wenn gewünscht) bestreut und im Ofen fertig gegart. Zum Schluss wird der Schmarrn zerrupft, mit etwas Zucker bestäubt und in der Pfanne karamellisiert. Der warme Eierlikör kommt darüber oder wird separat dazu gereicht – je nach Geschmack. Wer möchte, serviert dazu noch ein paar frische Beeren oder Apfelkompott.

Rusty's Ostermenu - die Vorspeise

Ziegenkäsetaler auf Rote-Bete-Carpaccio



Zutaten

- 4 Ziegenkäsetaler (à ca. 3 cm dick)
- 2 vorgegarte Rote Bete (oder frisch gekocht, abgekühlt)
- 2 EL Honig
- 1 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- 2 EL Walnüsse, grob gehackt
- Salz, Pfeffer
- Rucola zum Garnieren
- Olivenöl & Balsamico

Zubereitung:

1. Grill vorbereiten: Direkte Hitze, ca. 200–220 °C.
2. Ziegenkäsetaler mit Honig beträufeln, Thymian und etwas Pfeffer darüber geben.
3. Auf eine Gusseisenplatte oder Grillmatte legen (damit nichts zerläuft).
4. Ca. 3–4 Minuten grillen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
5. Währenddessen Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf Tellern auslegen.
6. Käse daraufsetzen, mit Walnüssen bestreuen, etwas Rucola dazugeben, mit Olivenöl und Balsamico verfeinern.

für 4
Personen

Rusty's Ostermenu - der Hauptgang

Gefüllte Putenröllchen mit Bärlauchpesto & Bacon, dazu gegrillte Drillingskartoffeln



Zutaten

- 4 große Putenschnitzel, dünn geklopft
- 4 TL Bärlauchpesto
- 8 Scheiben Bacon
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Holzspieße oder Küchengarn
- 800 g Drillingskartoffeln
- Olivenöl, Rosmarin, grobes Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorkochen (ca. 10 Minuten, nicht ganz gar), dann halbieren, mit Olivenöl, Rosmarin und Salz marinieren.
2. Putenschnitzel salzen, pfeffern, mit Bärlauchpesto bestreichen, straff einrollen, dann mit Bacon umwickeln und fixieren.
3. Grill vorbereiten:
 - Direkte Zone: 220 °C zum Anbraten.
 - Indirekte Zone: 160-180 °C zum Garen.
4. Putenröllchen erst von allen Seiten scharf angrillen (je Seite ca. 2 Minuten), dann in die indirekte Zone legen, 10-12 Minuten fertig garen (Kerntemperatur ca. 74 °C).
5. Kartoffeln gleichzeitig indirekt grillen, dabei ab und zu wenden - insgesamt ca. 20 Minuten.

für 4
Personen

Rusty's Ostermenu - das Dessert

Gegrillte Aprikosen mit Mascarponecreme & Mandelkrokant



Zutaten

- 8 reife Aprikosen, halbiert & entsteint
- 250 g Mascarpone
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Amaretto (optional)
- Mandelblättchen oder Krokant
- Butter zum Einpinseln

Zubereitung:

1. Grilltemperatur: Direkte Hitze, ca. 180–200 °C.
2. Mascarpone mit Puderzucker, Vanille & Amaretto cremig rühren, kalt stellen.
3. Aprikosenhälften mit etwas Butter bestreichen.
4. Auf dem Grill mit der Schnittseite nach unten ca. 2–3 Minuten grillen, bis sie leicht karamellisieren.
5. Auf Teller geben, Mascarponecreme in die Mulde füllen und mit Mandelkrokant bestreuen.

für 4
Personen

Michi's Weinempfehlung

Zu Ralf's Menü:

Vorspeise: Riesling Kabinett von der Nahe | nimmt mit seiner Säure etwas Fett auf und spielt mit den Aromen - kann dem Lachs Stand halten

Zwischengang: Grauburgunder Weingut Klenert | angenehme nussige sowie fruchtige Aromen

Hauptgang: Spätburgunder Pinot Noir Kaiserstuhl | Wein hat etwas Holzausbau, Eleganz und unterstreicht die Aromen, ohne dem Geschmack entgegen-zuwirken

Zu Rusty's Menü:

Vorspeise: Sauvignon blanc Südsteiermark | Leicht fruchtig, unterstützt den Geschmack

Hauptgang: Weißburgunder Chardonnay Weingut Plag | Cremigkeit vom Chardonnay mit leichtem Holzaroma, Entspanntheit des Weißburgunders



Michaela Kern ist zertifizierte Weinerlebnisführerin und Streuobstpädagogin und bietet in Ihrer traumhaften Scheune verschiedene Events und im idyllischen Kraichgau Weinerlebnistouren an. Nähere Infos unter www.weindorfkind.de