

Köstlicher Salat mit Spiegelei	Lamm in Kräuterkruste auf Kartoffelgratin	Quark mit weißer Schokolade und Himbeermus
Fruchtige Karottensuppe mit Orangen	Lammgeschnetzeltes	Bunte Wackel-Eier

Salat mit Spiegelei

Zutaten für 8 Personen:

400g Blattsalat
8 mittelgroße Eier

2 Bund Radieschen
1 Stg. Baguette

Essig und Öl
Salz und Pfeffer
Prise Zucker

Zubereitung:

1. Salat waschen und abtropfen lassen. Die Radieschen schneiden.
2. Baguette in kleine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten.
3. Die Spiegeleier anschließend bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten in einer beschichteten Pfanne anbraten.
4. Für das Dressing 4 Esslöffel Wasser mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer mischen.

Lamm in Kräuterkruste auf Kartoffelgratin

Zutaten für 8 Personen:

1,5 kg Lammlachs
150 g Gouda (gerieben)
1,5 kg Kartoffeln
500 ml Milch
800 ml Sahne

1 Bund Thymian
2 Bund Oregano und Petersilie
2 EL Olivenöl
1 Liter Rotwein (trocken)
3 EL Balsamico-Essig

Soßenbinder
Salz, Pfeffer und Muskat
geschälte Pistazien
Gemüsebrühe
3 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

1. Zunächst den Ofen auf 200°C (E-Herd) vorheizen. Für das Kartoffelgratin Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese in einer Auflaufform schichten.
2. Milch mit 500 ml Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend über die Kartoffeln geben und den Käse darüber streuen. Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen schieben und 25-30 Minuten backen.
3. Für die Kräuterkruste die Rinde vom Toast entfernen und das Innere fein krümeln. Die Blätter der Kräuter von den Stielen rupfen. Die Blätter sowie die Pistazien klein hacken. Mit Olivenöl versehen und salzen. Das Kräuter-Öl-Gemisch mit den Brotkrumen zu einer Masse vermengen.
4. Lammlachse mit Salz, Pfeffer würzen und diese in heißem Öl auf beiden Seiten kurz anbraten (2 Minuten). Das Fleisch anschließend auf eine ofenfeste Form legen und die Brotmasse auf der Oberseite verteilen und leicht andrücken. Das Ganze für 5 Minuten in den Backofen (E-Herd: 175 °C).
5. Für die Soße Rotwein und Brühe zum Bratfett des Lammes hinzugeben und mit der restlichen Sahne einkochen lassen. Würzen und den Balsamico-Essig zugeben. Für die richtige Konsistenz den Soßenbinder benutzen. Anschließend das Mahl dekorativ auf Tellern verteilen.

Quark mit weißer Schokolade und Himbeeren

Zutaten für 8 Personen:

200g weiße Schokolade
10 EL Milch

1 kg Quark
4 EL Puderzucker

500 g Himbeeren
400 g Sahne

Zubereitung:

1. Die Himbeeren waschen und pürieren.
2. Schokolade in einem Topf mit Milch erhitzen um diese zu schmelzen. Abkühlen lassen. Quark hinzugeben.
3. Sahne steif schlagen und in die Creme unterheben.
4. Die Creme abwechselnd mit dem Himbeermus in kleine Gläser schichten und für 2 Stunden kühl stellen.