

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

### Fruchtige Karottensuppe mit Orangen

Zutaten für 8 Personen:

800 g Karotten	4 Zwiebeln	2 l Wasser
4 gr. Kartoffeln	6 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
2 Orangen	2 EL Sahne	1 EL Hühnerbrühe
		Pfeffer und Koriander

**Zubereitung:**

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Stücke hacken. Kartoffeln und Karotten waschen und in Würfel schneiden.
2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Anschließend Karotten und Knoblauch hinzugeben und anschwitzen.
3. Zutaten mit Wasser ablöschen und die Hühnerbrühe dazugeben. Die Kartoffeln in die Suppe geben und alles kurz aufkochen lassen.
4. Mit Pfeffer und Koriander würzen und einkochen lassen bis das Gemüse weich ist. Suppe pürieren und den Saft der Orangen dazugeben.
5. Erneut mit Pfeffer und Koriander abschmecken und Sahne hinzugeben. Ein letztes Mal erhitzen (nicht kochen) und servieren.

### Lammgeschnetzeltes

Zutaten für 8 Personen:

1 kg Lammschulter	4 Zwiebeln	Steinpilze (nach belieben)
600 ml Weißwein	8 Knoblauchzehen	Salz und Pfeffer
	4 EL Öl	Majoran und Kreuzkümmel

**Zubereitung:**

1. Lammfleisch in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln. Steinpilze putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten. Pilze hinzugeben und anbraten. Abschließend das Lammfleisch hinzugeben und alles gut durchbraten.
3. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kreuzkümmel würzen. Weißwein hinzugeben und 30 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

### Bunte-Wackel-Eier

Zutaten für 8 Personen:

8 Eier (M oder L)	6 EL Zucker	2 Pck. Götterspeise
250 ml Wasser		

**Zubereitung:**

1. Eier vorsichtig auf einer Seite öffnen und den Inhalt in ein extra Gefäß geben. Die Eierschale vorsichtig und gründlich säubern und anschließend abtropfen lassen.
2. Die Götterspeise nach Anleitung zubereiten. Die Wackelmasse nach kurzem Abkühlen in die Eierschalen bis zum Überlaufen befüllen.
3. Die befüllten Eier für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Abschließend das Ei vorsichtig aus der Eierschale und Eierhaut befreien. Bei Bedarf kann das Wackel-Ei mit Schlagsahne oder Vanillesoße serviert werden.
4. Eiweiß und Eigelb kann am Folgetag zum Beispiel als Grundlage für ein Frühstücks-Omlette dienen.