

Zurück zur Natur - Osterzeit

von Josef Floh, Gastwirtschaft Floh, Langenlebarn

Oster-Lamm

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Stk. Lammschlögel
- 1 Stk. Lardo
- 400 g Wurzelgemüse
- 80 g Schalotten
- Kräutersalz
- 1000 g Wurzelgemüse
- 30 ml Rapsöl
- 40 ml Rotwein
- 200 ml Gemüsefond (gekocht aus Wurzelgemüsen bzw. Schalen)

Den ausgelösten Lammschlögel in etwa gleich große Stücke zerteilen. Wurzelgemüse in Stifte schneiden. Lardo in Stifte schneiden. Längs zur Faser spiken.

Mit ein wenig Kräutersalz, Lieblingsgewürz würzen.

Die gewürzten Lammstücke in einem geräumigen Topf in Rapsöl auf allen Seiten anbraten.

Die Schalotten in Keile schneiden und ein wenig mitrösten, mit Rotwein ablöschen, mit dem Gemüsefond auffüllen, und bei niederer Hitze langsam (80 min) weich schmoren. Nach ca. 40 min Wurzelgemüsewürfel in die Sauce hinzufügen und mitköcheln lassen.

Gegebenenfalls einen Teil der Sauce fein pürieren und wieder zum restlichen Teil retournieren, sodass eine sämige Sauce entsteht.

Zum Anrichten in cm-dicke Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Dazu empfehlen wir ein Erdäpfelgratin.

Tipp: Achten Sie beim Lamm-Einkauf auf die Herkunft, Qualität und Frische- bzw. Ablagerungszustand.

Frühlingsspargel

Zutaten für 4 Personen:

1 Glas eingelegter Spargel (oder frischer gekochter)
2 El. Sauerrahm
1 EL Bärlauchpesto
Kräutersalz
frische Kräuter aus dem Garten
Schnittlauchsauce
Aceto Balsamico
Leindotteröl

Sauerrahm und Bärlauchpesto verrühren und mit etwas Salz abschmecken. Den Spargel in einer Pfanne erwärmen. Kräuter aus dem Garten mit Essig und Leindotteröl marinieren. Bärlauch-Rahm und Schnittlauchsauce am Teller anrichten. Kräutersalat und Spargel anrichten. Mit Blüten vollenden.

Eingelegter Spargel

Zutaten für 3-4 Gläser:

1 kg Spargel
100 g Gelierzucker
80 ml Spargelessig
Salz

Spargel gründlich schälen, Enden abschneiden, in Gläser schichten. 400 ml Wasser mit Gelierzucker, Salz und Spargelessig aufkochen, über den Spargel gießen und 36 Min. bei 84°C im Kombidämpfer steamen.

Schnittlauchsauce

Zutaten für 6 Personen:

Schnittlauch nach Belieben
8 Eier
100 ml Milch
1 EL Senf
1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker
neutrales Öl & viel Liebe

5 Eier festkochen, gekochte Eier mit 3 rohen Eiern, Milch, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse mixen. Mit neutralem Speiseöl auf gewünschte Konsistenz aufziehen. Ev. mit einem Schuss Essig abrunden.

Tipp: Um z.B. eine sämige Kürbiskernsauce zu zaubern, einfach einen Teil des neutralen Öls mit Kürbiskernöl ersetzen.

Schokolade-Ballon gefüllt mit weißem Schokolade-Mousse und eingelegten Erdbeeren

Zutaten:

Ca. 300g Schokolade 65% Kakao-Anteil
Eingelegtes Erdbeerragout

Schokolade richtig temperieren und aufgeblasene Wasserbomben eintauchen und erkalten lassen (Formgabe), zerplatzen und das Dessert in der Schokoladenhülle anrichten.

Weißes Schokomousse aus weißer Schokolade einfüllen und eingelegtes Erdbeerragout hinzufügen.

Schokomousse:

250g weiße Schokolade
250g Obers
3 Eier
2 El Zucker

Die weiße Schokolade über Dampf schmelzen. Eier mit Zucker über Dampf aufschlagen, kalt schlagen und unter die Kuvertüre mischen.
Obers aufschlagen und unter die Masse heben.
Bei Bedarf kann man 1 Blatt Gelatine schmelzen und unter die aufgeschlagenen Eier geben.

Zum richtigen Temperieren:

Die Impf-Methode

Die Impf-Methode ist eine unter Profis und auch Hobbyköchen gleichermaßen beliebte, weil relativ einfache Methode zur Temperierung.
Beim sogenannten Impfen wird feste Schokolade in die geschmolzene Schokolade gegeben, bis diese die gewünschte Temperatur aufweist. Die Schwierigkeit bei dieser Methode besteht darin, das richtige Verhältnis zwischen flüssiger und zerkleinerter Kuvertüre zu finden.

Benötigte Utensilien:

- Schafes Messer für das Zerkleinern der Schokolade
- Teigschaber zum Rühren oder ein anderes Rührgerät, im Idealfall aus Gummi oder Plastik
- Schokoladenthermometer

Vorbereitung:

Die nachträglich beizugebende Kuvertüre muss geraspelt werden. Nehmen Sie dazu ein großes Messer und hobeln Sie die Kuvertüre sachte in feine Raspeln. Die benötigte Menge hängt von Ihrer Gesamtmenge und der Temperatur der geschmolzenen Schokolade ab. Als Richtwert gelten 20% der Gesamtmenge, das sollte reichen.

Raspeln Sie ausreichend Schokolade zur Abkühlung der geschmolzenen Schokolade (ca. 20% der Gesamtmenge).

Die Schokolade in einem geeigneten Behälter bei ca. 40°C schmelzen. Sollten die Schokolade auf über 45°C erhitzt worden sein, kann die Kristallisierung unter Umständen beeinträchtigt sein. Sie sollte den Behälter mit der Schokolade in einem Eisbad so lange kühlen, bis die Temperatur auf ca. 25°C sinkt. Danach kann nochmals geschmolzen werden.

Ist die Schokolade vollständig geschmolzen, fügen Sie umgehend einen Teil der Raspeln hinzu. Kontrollieren Sie die Entwicklung der Temperaturen. Geben Sie so lange Raspeln oder Callets zu, bis die Schokolade die richtige Temperatur hat (Zartbitter 28-29°C, Vollmilch 26-27°C, Weiße Kuvertüre 25-26°C).

Rühren Sie die Schokolade gut um. Gleichmäßig, nicht zu fest und nur so lange, bis die richtige Temperatur erreicht ist. Zuviel Umrühren ist in diesem Stadium genauso schädlich wie es ein Zuviel an Hitze wäre. Geben Sie so lange Raspeln bei, bis die Schokolade nicht mehr so heiß ist, dass sie sich direkt auflösen. Kontrollieren Sie die Temperatur ununterbrochen.

Die Schokolade nun wieder vorsichtig erwärmen (Zartbitter 32°C, Vollmilch 31°C, Weiße Kuvertüre 30°C). Die Schokolade sollte nun wunderbar dünnflüssig sein. Wenn die Schokolade beim Aushärten glänzend und samt aussieht, wurde sie richtig temperiert. Andernfalls sollte man den Prozess beginnen mit dem Schmelzen wiederholen. Dafür können Sie ruhig die falsch temperierte Schokolade verwenden.

Tipp: Das Raspeln können Sie sich sparen, wenn Sie Kuvertüre in Tropfenform (auch Callets genannt) verwenden. Haben Sie diese nicht zur Hand, dann stellen Sie sicher, dass die Schokolade Raumtemperatur hat. Sie sollte auf keinen Fall eiskalt sein, das erschwert Ihnen das Leben nur unnötig. Kalte Kuvertüre ist sehr schwer zu hacken, zudem splittert sie sehr.

Um kalte Kuvertüre vor dem Raspeln auf Raumtemperatur zu bringen, legen Sie die verpackte Kuvertüre in einen beheizten Raum in die Nähe der Heizung, jedoch nicht darauf.

Tipp: Es gibt statt Kuvertüren-Tropfen auch solche aus reiner Kakaobutter. Diese eignen sich ebenso wunderbar zum Temperieren.

Tipp: Statt kleingehackter Kuvertüre nehmen manche Konditoren auch einfach einen großen Klumpen Kuvertüre und angeln den wieder raus, sobald die Kuvertüre die gewünschte Temperatur erreicht hat. Das dauert unter Umständen länger.