

3 Gänge – 3 Weine Ostermenü

Regelmäßig veröffentlichen wir ein spannendes 3-Gänge-Menü mit passender Weinbegleitung. Diesen Monat gibt es unser Oster-Menü mit köstlichen Rezepten. Wir haben Ihnen ein einzigartiges Oster-Weinpaket zusammengestellt.



Vorspeise

Salat auf Ofentomaten und gegrilltem Ziegenkäse

Zutaten:

- 8 Eiertomaten (800g)
- Je 2 Zweige Lavendel, Thymian und Rosmarin
- 1 TL Anissamen
- 1 TL Salz, Zucker und Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- 4 kleine runde Ziegenkäse (Crottin, je 65g)
- 1 TL Honig
- 1 EL Rotweinessig

Zubereitung:

Zuerst die Tomaten überbrühen, kalt abschrecken, häuten und an der Längsseite halbieren. Zunächst die Kräuter putzen und trocknen. Die Nadeln oder Blättchen abzupfen und zerkleinern. Mit den Anissamen mischen und über die Tomaten hinweg verteilen. Salz, Zucker und Pfeffer mischen und zudem über die Tomaten verteilen. Tomaten mit Olivenöl bestäuben. Backofen auf 100 Grad (Heißluft) vorheizen. Die Tomaten nun vier Stunden darin backen und anschließend abkühlen lassen. Vor dem Servieren den Backofengrill anheizen und den Ziegenkäse in eine feuerfeste Form legen, diesen mit Olivenöl bepinseln. Nun den Käse 3-4 Minuten grillen, bis er leicht gebräunt ist. Honig und Essig mit dem restlichen Olivenöl vermengen. Wenn die Tomaten serviert sind, diese mit der Sauce beträufeln. Käse daneben anrichten.

[Mehr über diesen Wein erfahren.](#)

3 Gänge – 3 Weine Ostermenü



Hauptgang

Milchlamm Ragout mit Frühlingsgemüse

Zutaten:

- 500 g Milchlammhüfte
- 100 g Speck
- 150 g Rüben
- Handvoll grüne Bohnen
- Handvoll Zuckerschotten
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 2 Möhren
- 6 Stangen grüner Spargel
- 2 Schalotten
- 600 g Kartoffeln
- 200 ml Weißwein
- 500 ml Lamm Fond
- 1 Bouquet Garni (*Frisches Lorbeerblatt, Rosmarin & Thymian zusammen gebunden*)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in große Stücke schneiden. Das Öl in einer großen Kasserolle erhitzen und das Fleisch portionsweise darin scharf anbraten. Fleisch herausnehmen, dann die Zwiebel mit dem Speck zugeben und im Fleischsud bräunen. Nach ca. 1 Minute das Mehl einrühren und Tomatenmark, Salz, Pfeffer und das Bouquet Garni hinzugeben. Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze (Gas: circa Stufe 1-2) aufheizen. Das Fleisch wieder in den Bräter geben, mit Weißwein und Fond aufgießen und zum Kochen bringen. Zugedeckt im Backofen ca. 30 Minuten garen lassen. Das Fett abschöpfen und nochmals etwas Salz hinzufügen. Nun die Kartoffeln, Möhren und Rüben (grob gewürfelt) dazu geben. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten garen lassen, bis die Kartoffeln fast weich sind. Dann den Deckel der Kasserolle entfernen. Die Temperatur nun hochstellen und bei 190°C (Gas: Stufe 2-3) das grüne Gemüse dazu geben und nochmals ca. 20-30 Minuten garen lassen. **Tipp:** Das Navarin schmeckt am nächsten Tag noch besser. Man kann es also bereits am Vortag zubereiten und dann nur noch aufwärmen.

[Mehr über diesen Wein erfahren.](#)

3 Gänge – 3 Weine Ostermenü



Nachspeise

Grießflammeri mit Rhabarber-Himbeer-Kompott

Zutaten für 6 Portionen Flammeri:

- 1 TL Anissaat
- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 500 ml Milch
- 80 g Hartweizengrieß
- 2 Eier (Kl. M)
- 1 TL Bio-Zitronenschale, fein abgerieben
- 4,5 Blätter weiße Gelatine
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- 200 ml Schlagsahne

Zutaten für Rhabarber-Himbeer-Kompott:

- 50 g Agavendicksaft
- 80 ml Orangensaft
- 150 ml Rhabarbertrunk
- 2 TL Speisestärke
- 200 g Himbeeren

Zubereitung:

Flammeri: Anissaat in einer Pfanne ohne Fett anrösten und im Mörser fein zerstoßen. Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen, Schote für das Kompott beiseitelegen. 30 g Zucker goldbraun karamellisieren lassen, dabei erst rühren, wenn der Zucker zu schmelzen beginnt. Vanillemark und Anis zugeben, mit Milch ablöschen und aufkochen. Grieß unter rühren einrieseln lassen und bei milder bis mittlerer Hitze unter Rühren 5 Minuten quellen lassen. In eine Schüssel füllen. Eier trennen, Eigelbe und Zitronenschale unter den Grießbrei rühren, etwas abkühlen lassen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft leicht erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Schnell und sorgfältig unter die Grießmasse rühren.

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen und 2 Minuten zu einem festen Eischnee schlagen. Sahne mit sauberen Quirlen steif schlagen. 1/3 der Schlagsahne unter die

3 Gänge – 3 Weine Ostermenü

Grießmasse rühren, restliche Sahne und danach den Eischnee unterheben. 6 Förmchen (oder Tassen; à ca. 150 ml Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen, Grießmasse einfüllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

Rhabarber-Himbeerkompott: Agavendicksaft, Orangensaft und die beiseite gelegte Vanilleschote aufkochen, offen 1 Minute einkochen lassen. Mit Rhabarbertrunk und 100 ml Wasser ablöschen und aufkochen. Stärke in etwas kaltem Wasser glattrühren, unter Rühren zum kochenden Saft geben und erneut aufkochen. Himbeeren unterheben, Kompott in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Flammeri Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Flammeris auf Teller stürzen. Etwas Brombeerkompott auf die Teller geben, restliches Kompott dazu servieren.

[Mehr über diesen Wein erfahren.](#)