

Lammragout

Zutaten:

1 ausgelöste Lammschulter ca. 500 gr; 3 mittelgroße Zwiebeln; 2 kl. Möhre; 3-6 Knoblauchzehen;
2 Essl Mehl; 1 Tasse Brühe; 2 Zweige frischer Thymian oder Rosmarin; 1 Tl Tomatenmark
1 Prise Zucker Salz, Pfeffer Olivenöl

Zubereitung

Das Fleisch würfeln in ca. 2 cm große Stücke, Zwiebeln hacken, Möhre in kleine Würfel schneiden. Öl im Schmortopf erhitzen, Fleisch rundherum kräftig anbraten. Tomatenmark, Zucker, Zwiebeln, Möhre und zerdrückte Knoblauchzehen zugeben. Heiße Brühe zugießen. Kurz aufkochen und dann herunterschalten. Noch mal kurz kontrollieren, ob sich nichts am Boden festgesetzt hat. Kräuter dazu geben, Deckel drauf und einfach auf ganz kleiner Hitze mindestens eine Stunde schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu Kartoffelpüree.

Osterdessert

Zutaten (für 6 Personen):

200 ml Sahne; 250 g Quark; 50 g Puderzucker; 400 g Erdbeeren; 100 g Schokolade, am besten mit 70 % Kakaogehalt; 150 ml Milch; 4 Essl. Aceto Balsamico; 3 Essl. Zucker; 1 Bund Basilikum; 2 Limonen; 3 - 4 Blatt Gelatine

Zubereitung

:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limonensaft und -schale mit dem Puderzucker verrühren und erhitzen. Gelatine ausdrücken und im Limonensaft auflösen. Etwas abkühlen lassen. Basilikum abbrausen und trockenschütteln. Blätter abzupfen und mit Quark und Limonen-Gelatine-Mischung in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Ganze in eine Schüssel umfüllen. Sahne steif schlagen und behutsam unter die Quarkmasse heben.

Basilikum-Mousse in Portionsförmchen füllen und ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Inzwischen Erdbeeren putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Schokolade in Stücke hacken. Milch mit Zucker aufkochen, zuerst Basilikum unterrühren, dann nach und nach die Schokolade in der heißen Milch schmelzen.

Sauce etwas abkühlen lassen. Basilikum-Quark-Masse aus den Förmchen stürzen und mit den Erdbeeren anrichten.

Schokoladen-Balsamico-Sauce darüber gießen und mit Puderzucker bestäuben. Das

Dessert

sofort servieren