

## **Ostermenü mit Lammhaxe und zweierlei Mousse**

### **Lammhaxe mit Couscous, Kichererbsencreme und Fenchelsalat**

Rezept von Julia Komp

Zutaten für 4 Personen



#### **Für das Lamm**

- 4 Lammhaxen
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Lammfett
- Salz/Pfeffer
- 1TL Kurkuma
- 1 EL Ras el Hanout (nordafrikanische Gewürzmischung)
- 2 Zimtstangen
- 20g frischer Ingwer
- 1/2g Safran
- 1/2 Liter Rotwein
- 200g Dörripflaumen
- 1 El Honig
- ca. 1 Liter Brühe
- 1 El Sesamsamen, ungeröstet (wird beim Anrichten über das Fleisch gegeben)

#### **Zubereitung**

Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer, Ras el Hanout und Kurkuma würzen und im Lammfett von allen Seiten anbraten. Geschälte, geviertelte Zwiebeln und gehackten Knoblauch zugeben. Dörripflaumen und gehackten Ingwer in den Topf geben und mit dem Rotwein ablöschen. Etwas reduzieren lassen und dann mit Brühe bedecken. Nach ca. 45 Minuten den Safran zugeben.

Wenn das Fleisch gar ist aus dem Bräter/Topf nehmen und die Soße durch ein Sieb passieren und abschmecken.



### **Für das Couscous**

150g Couscous  
50g Butter  
250ml Gemüsebrühe  
1 Schalotte  
1 Chili  
½ Knoblauchzehe  
80g gemischte Nüsse (Pistazien, Pinienkerne, Mandeln)  
1 Granatapfel  
5 Datteln  
1 Prise Zimt

### **Zubereitung**

Für den Couscous, die Schalotte, Knoblauch und Chili fein hacken und in Butter anschwitzen. Den Couscous dazugeben und mit Brühe aufgießen. Die Masse gut mit dem Zimt vermischen und in ein sogenanntes Dampfsieb über die Lammhaxen geben. Das Dämpfen dauert ca. 15 min.

Die Nüsse im Ofen bei 160 Grad 2-3 Minuten rösten, Datteln in feine Streifen schneiden und den Granatapfel pulen. Diese Zutaten werden kurz vor dem Servieren unter den Couscous gemischt.

### **Für den Fenchelsalat**

1 Fenchelknolle  
Zitronensaft  
Salz/Pfeffer  
Olivenöl

### **Zubereitung**

Für das Dressing wird der Zitronensaft kräftig mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Dann erst wird das Olivenöl langsam reingegeben, damit eine schöne Emulsion entsteht. Den Fenchel fein hobeln und mit dem Dressing vermischen.

### **Für die Kichererbsencreme**

1 Dose eingeweichte, gesalzene Kichererbsen (400g)  
1 Schalotte  
1 Chili  
1 Zehe Knoblauch  
1 Stück Zitrone  
etwas scharfes oder mildes Paprikapulver  
1 Priesen Kreuzkümmel  
1 EL Tomatenmark  
100 ml Brühe

### **Zubereitung**

Für das Kichererbsenpüree Zwiebeln, Knoblauch und Chili grob schneiden und in Butter anbraten. Würzen und das Tomatenmark kurz mit anschwitzen. Kichererbsen zugeben und mit Brühe ablöschen. Einmal aufkochen und dann fein pürieren und mit Salz/Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Alles zusammen anrichten – Fleisch mit Sesamkörnern bestreuen.

## Zweierlei Mousse aus Himbeere und Limette mit Knusperstange

Rezept von Marie Simon

Rezept für ca. 4-6 Portionen, je nach Glasgröße



### Für den Bisquit

3 Eier (à ca. 150g)  
75g Zucker  
1 Prise Salz  
½ Vanilleschote  
40g Weizenmehl  
50g Weizenpulver

### Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker, der Prise Salz und der ausgekratzten Vanilleschote in eine Schüssel geben und auf dem Wasserbad mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren warm schlagen. Anschließend in einer Küchenmaschine geben oder mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe kalt schlagen. Das Ei ist fertig aufgeschlagen wenn es einen stabilen Stand hat. Achtung: die Schüssel sollte groß genug sein, weil das Volumen stark zunimmt.

Nun wird das Weizenmehl und das Weizenpulver miteinander vermengt und mit einem Silikonspatel vorsichtig unter die aufgeschlagene Eiermasse gehoben. Die fertige Bisquitmasse wird nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech fingerdick verstrichen. Hierzu eignet sich am besten eine kleine Winkelpalette. Der Bisquit wird nun ca. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 190°C goldgelb gebacken.

Damit der empfindliche Bisquit nicht zu trocken wird, das Backpapier samt des Gebäcks vorsichtig vom Backblech auf die Tischplatte ziehen und auskühlen lassen.

Wenn der Bisquitboden ausgekühlt ist, werden kleine Kreise ausgestochen und in das vorbereitete Glas gelegt.

### Für die Knusperstangen

160g weiße Schokolade  
40g Maisflakes  
2g Kokos oder Erdnussfett

### Zubereitung:

Die weiße Schokolade mit dem Kokos-/Erdnussfett im Wasserbad auflösen und mit den Maisflakes vorsichtig vermengen.

Mit einem Löffel auf ein Backpapier kleine „Stangen“ formen und im Kühlschrank fest werden lassen.



### **Für das Himbeer- und Limetten-Mousse**

520g Sahne  
18g Gelatine  
240g Eiweiß  
100g Zucker  
250 - 300g Himbeeren (90g für die Mousse und der Rest für das Topping und Dekor)  
50g Zucker  
1-2g Limettensaft  
90g Bio-Limettensaft  
1TL Bio-Limettenabrieb

### **Zubereitung**

Zu Beginn wird die Sahne geschlagen. Je nach Wetter auch gerne in einer vorgekühlten Schüssel. Anschließend das Eiweiß mit dem Zucker cremig aufschlagen.

Für die Limettenmousse wird die Hälfte der Blattgelatine (2,5g) in kaltem Wasser für ein paar Minuten eingeweicht. Währenddessen 90g Limettensaft pressen und ca. 1 TL Limettenabrieb reiben. Wenn die Gelatine eingeweicht ist, diese in einem Wasserbad aufgelöst.

Nun werden in einer separaten größeren Schüssel der Limettensaft, der Limettenabrieb und die Gelatine mit einem Schneebesen vermischt. Um den Umgang mit der Gelatine zu vereinfachen kann der Saft auch zuvor leicht erwärmt werden.

Nun wird in 2 - 3 Etappen die Hälfte der geschlagenen Sahne vorsichtig unter gehoben. Anschließend die Hälfte des geschlagenen Eischnees.

Jetzt kann die fertige Mousse vorsichtig in die vorbereiteten Gläser gefüllt werden und anschließend kalt gestellt werden.

Bei der Himbeermousse werden ca. 250 – 300g Himbeeren mit einem Spritzer Limettensaft püriert und durch ein feines Sieb passiert. Die restliche Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen und im Wasserbad vorsichtig auflösen.

90g vom Himbeerpüree in eine Schüssel geben (ggf. leicht erwärmt) und mit der aufgelösten Gelatine verrühren. Nun, wie bei der Limettenmousse, die restliche geschlagene Sahne mit einem Schneebesen in 2- 3 Schritten unter das Püree heben, anschließend den steifen Eischnee. Jetzt kann auch diese in das Glas gefüllt werden, anschließend kalt stellen.

Für das Topping wird nun das übrig gebliebene Himbeerpüree mit etwas Zucker (ca. 50g, je nach Geschmack) verrührt und in das Glas gefüllt.

Zum Schluss mit je einer Knusperstange verzieren.

**Guten Appetit und frohe Ostern!**