

Einkaufsliste zum 3-Gang-Ostermenü für zu Hause #meinhabenmenü

Alle Angaben für 6 Personen.

"Sollten Sie eine vegetarische Variante des Menüs bevorzugen, wenden Sie sich gerne direkt an mich unter Peter.Reithmayr@aqarium.at"

Zandercarpaccio mit grünem Spargel und Dotter

Zander:

- 600 g Zanderfilet
- 1 Stk. Schalotte
- 2 Stk. Limetten
- 1 TL Estragon Senf
- Etwas Olivenöl / Salz / Pfeffer

Spargelsalat:

- 200 g Spargel Grün
- Prise Salz
- 5 ml weißer Balsamico Essig
- Schuss Olivenöl

Dotter:

- 6 Stk. Eier
- Prise Salz und Pfeffer Kren-

Schnittlauch-Mayonnaise:

- 1 Stk. Dotter
- 1 EL Senf
- Schuss Essig
- 125 ml Schnittlauchöl
- Etwas frischen Kren
- Prise Salz und Pfeffer

Osterlamm mit Bärlauchnocchi und Paprikagemüse

Osterlamm:

- 3 Stk. Lammrücken
- Etwas Salz / Pfeffer / Thymian

Bärlauchnocchi:

- 250 g Kartoffeln (mehlig, roh und geschält)
- 2 Dotter
- 150 g Mehl
- 50 g Bärlauchpesto
- 20 g Grieß
- 20 g flüssige Butter
- Etwas Salz

Paprikagemüse:

- 3 Paprika (rot, gelb & grün)
- 1 Stk. Schalotte
- 1/2 Stk. Zucchini
- 2 Stk. Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Stk. Knoblauch
- 1 Schuss Rotwein
- 2 EL Butter
- Etwas Olivenöl / Salz / Pfeffer / Frische Kräuter

Portweinjus (alternativ fertigen Fond kaufen):

- 2 Stk. Karotten
- 1/2 Stk. Sellerie
- 1 Stk. Lauch
- 4 Stk. Rote Zwiebel
- 1 L Portwein
- 1 EL Tomatenmark
- Fleischreste oder Knochen
- Wacholderbeeren
- Pfefferkörner
- Lorbeerblätter

Schokoladenhase mit frischen Beeren und Wiener Waffel

Schokoladenhase:

- 2 Stk. Eier
- 2 Stk. Dotter
- 15 g Zucker
- 250 g Schokolade
- 1 Schuss Rum
- 500 ml Sahne
- 300 g weiße Schokolade
- 200 g Kokosfett

Wiener Waffel:

- 38 g Zucker
- 250 g Mehl
- 364 ml Milch
- 3 Eier

Frische Beeren:

- 10 Stk. Erdbeeren geviertelt
- 20 Stk. Himbeeren
- 20 Stk. Blaubeeren
- 2 EL Staubzucker
- 1 Schuss Grand Marnier

Küchengeräte:

Zusätzlich zum Standard Repertoire von Messern, Schneidbretter, Töpfen und Pfannen benötigen Sie außerdem:

- Spargelschäler
- Temperaturmesser
- Spritzbeutel
- Kartoffelpresse
- Wiener Waffeleisen
- Kleine Silikon oder Metall Hasen-Backform (oder anderes Motiv)

Tischkultur

Wein:

2017 Pannobile Gernot Heinrich, Gols, Burgenland

Mein Tipp aus dem Innviertel:

Alkoholfrei:

Thomas Kohl Südtirol Bergapfelsaft

& Heidelbeere Mein Tipp aus dem

Innviertel:

Dekoration:

Vase mit Palmkätzchen oder Frühlingsblumen

Rezept mit Videoanleitung:

www.aqarium.at/de/oftermenue

Weitere Tipps zum Rezept erhalten Sie auch auf unserem Instagram Channel:

@restaurantaqarium

Gutes Gelingen!