

# Lamm zum Fest



## Kreatives Ostermenü aus der enerBiO-Küche

Traditionell darf Lamm zu Ostern natürlich nicht fehlen. Für das große Festmenü hat sich unser enerBiO-Koch aber auch von anderen altbewährten und beliebten Klassikern inspirieren lassen, um diese schließlich ganz modern und – passend zur Saison – frisch zu interpretieren.

Übrigens: Immer neue Rezept-Ideen finden Sie am enerBiO-Regal

### ZIEGENFRISCHKÄSE-PRALINE AUF ROTE-BETE-CARPACCIO



#### ZUTATEN\* FÜR 4 PERSONEN:

enerBiO Kräutermeersalz  
enerBiO Schwarzer Pfeffer  
1 EL enerBiO Creme mit Aceto Balsamico  
3 EL enerBiO Olivenöl  
enerBiO Rohrohrzucker  
Weitere Zutaten:  
200 g Ziegenfrischkäse  
2 TL Feigensenf  
300 g gegarte Rote Bete  
1–2 Knoblauchzehen  
2 Blätter Blätterteig aus dem Kühlregal, 4 Bund Rucola

#### SO GEHT'S:

Den Ziegenfrischkäse mit dem Feigensenf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käse in einer dünnen Schicht auf den Teigblättern verteilen und zu Pralinen formen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen für 5 Minuten erwärmen. Die Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Den Knoblauch pressen und mit Balsamico und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Vinaigrette mit einem Pinsel über die Rote-Bete-Scheiben streichen und mit Pfeffer würzen. Rucola portionsweise über das Rote-Bete-Carpaccio verteilen und die Ziegenfrischkäse-Praline darauf anrichten.  
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

\*Wir bitten um Verständnis, dass wir in einigen Rossmann-Filialen aus Platzgründen nicht alle Artikel aus dem umfangreichen enerBiO-Sortiment anbieten können.



## LAMMRÜCKEN MIT GARTENKRÄUTER-KRUSTE

### ZUTATEN\* FÜR 4 PERSONEN:

enerBiO Kräutermeersalz, enerBiO Schwarzer Pfeffer, 2 EL enerBiO Olivenöl, 90 g enerBiO Weizengrieß, 1 TL enerBiO Senf  
 Weitere Zutaten: 4 Lammrücken mit Knochen à 250 g, 2 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian, Kerbel), 30 g weiche Butter, 0,1 l Portwein, 0,2 l Kalbsfond, 1 TL fein gehackte Schalotten

**SO GEHT'S:** Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl von allen Seiten anbraten. Für die Kräuterkruste den Weizengrieß, die Kräuter sowie Butter, Senf und Salz vermengen. Die Mischung auf das Lamm streichen und ca. 35 Minuten im auf 80°C vorgeheizten Backofen garen. Für die Sauce Portwein und Kalbsfond mit den Schalotten einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem kleinen Stück weicher Butter binden. Das überbackene Lamm auf 4 Teller verteilen und mit etwas Sauce angießen. Dazu passen sehr gut frisch im Ofen zubereitete Rosmarinkartoffeln.  
 Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Im enerBiO-Kochstudio wird stets an leckeren Gerichten passend zur Saison getüftelt. Diese finden Sie nicht nur im Heft, sondern auch direkt am enerBiO-Regal. Eine Ausgabe verpasst? Online stöbern: [www.rossmann.de/rezepte/](http://www.rossmann.de/rezepte/)

### ZUTATEN\* FÜR 4 PERSONEN:

0,1 l enerBiO Fettarme H-Milch 1,5 %, 1 TL enerBiO Zitronensaft, 2 EL enerBiO Rohrohrzucker, 400 ml enerBiO Smoothie Rote Beeren, 0,2 l enerBiO Apfel-Mango-Saft, 1 TL enerBiO Akazienhonig  
 Weitere Zutaten: 200 g Sahnequark, 1 Vanilleschote, 3 Eiweiß, 8 Blätter frische Minze

**SO GEHT'S:** Den Sahnequark mit der Milch, dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote in eine Schüssel geben und glatt rühren. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Quark für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Smoothie mit dem Apfel-Mango-Saft und dem Honig zu einer Sauce vermengen. Das Quarkmousse zusammen mit der Fruchtsauce und den Minzblättern anrichten.  
 Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden (inkl. Kühlzeit)

## QUARKMOUSSE MIT FRUCHTIGER SAUCE



## enerBiO-Produkte

### Unverzichtbar für Ihr Ostermenü:

enerBiO Schwarzer Pfeffer (60 g, 1,99 Euro; 100 g = 3,32 Euro). Er verleiht Vorspeise und Hauptgericht die richtige Würze. Fruchtig-erfrischende Zutat für das Dessert: der enerBiO Smoothie Rote Beeren (200 ml, 0,99 Euro; 100 ml = 0,50 Euro)

