

OSTERMENÜ FÜR IHRE LIEBLINGSHASEN



SCHMECKT WIE URLAUB

Franz Schned ist ein Zauberer! Als Chef de Cuisine an Bord von AIDA verwöhnt er die Gäste im Gourmet-Restaurant Rossini mit Köstlichkeiten, die so lecker schmecken, wie sie aussehen. Seine Begeisterung für gute Zutaten, seine Kreativität und Herzlichkeit sind einfach mitreißend. Hier zeigt Ihnen der Meister persönlich, wie Sie sein mediterranes Ostermenü ganz einfach nachkochen können.

Mediterranes
Ostermenü für
4 Personen



VORSPEISE:

WEISSES TOMATENSÜPPCHEN | BÜFFELMOZZARELLA | VANILLESCHAUM

1,5kg Tomaten/Kirschtomaten • 3 Schalotten • 2 Knoblauchzehen •
300ml Sahne • 80g Butter • etwas Basilikum | Thymian | Salz | Zucker

Suppe: Tomaten, Schalotten, Knoblauchzehen, Basilikum, Thymian, Salz und Zucker in einem Topf mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Masse kurz erwärmen, in ein Küchentuch geben und die klare Flüssigkeit auffangen. Diesen Tomatenfond um die Hälfte einkochen. Sahne und kalte Butter mit einem Stabmixer unterrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken, ggf. mit etwas Speisestärke leicht abbinden.

Vanilleschaum: Das Mark und die Schale einer halben Vanillestange mit 500ml Milch aufkochen und etwas ziehen lassen. Damit die Suppe auf den Tellern überziehen. Den Tellerrand nach Belieben mit Büffelmozzarella garnieren, der zuvor in Olivenöl, weißem Balsamico, Salz und Pfeffer mariniert wurde.



„Dieses Rezept musste ich unserem General Manager Harald Beruberger verraten. Wenn er es kochen kann, können Sie es auch.“

HAUPTGANG:

PASTA | RUCOLA-PESTO | GARNELEN | PARMESANCHIPS

Pasta: 500g Pasta, z.B. in Hasenform, in Salzwasser und mit einem frischen Stück Ingwer bissfest kochen. Je nach Geschmack in Butter schwenken.

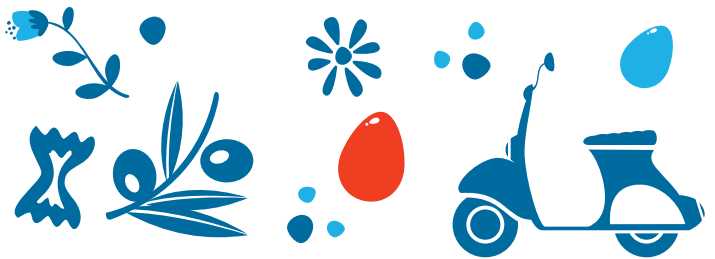
Pesto: 1 Bund Rucola • 50g geröstete Pinienkerne • 50g Pecorino, ersatzweise Parmesan • 1 Knoblauchzehe • 100ml Olivenöl
Alle Zutaten in einem Mixer zerkleinern. Öl nach und nach unterrühren, bis das Pesto schön cremig ist. Den geriebenen Käse dazugeben.

Garnelen: 12 Garnelen • 3 EL Olivenöl • Thymian | Rosmarin | 1 Knoblauchzehe
Die Garnelenschale am Rücken mit einer Schere aufschneiden und bis auf das Schwanzende entfernen. Den Darm der Garnelen entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin aromatisieren. Darin die Garnelen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten insgesamt etwa 3 Minuten braten. Mit Salz abschmecken.

Parmesanchips: 50g Parmesan reiben. Kleine Mengen davon auf ein Backpapier geben. Auf dem Papier in einer beschichteten Pfanne leicht schmelzen lassen und kurz von beiden Seiten goldgelb backen.



*Ostern ohne Eierlikör? Undenkbar!
Am besten schmeckt der
Selbstgemachte. Und wer kann's am
besten? Mama natürlich!*



DESSERT:

HIMBEER-EIERLIKÖR-TIRAMISU IM GLAS

150g Löffelbiskuits • 5 EL Eierlikör

Himbeercreme: 500g tiefgefrorene Himbeeren • 50g Puderzucker

Mascarponecreme: 500g Mascarpone • 4 Eier • 5 EL Eierlikör • 110g Zucker

Deko: Frische Himbeeren | Eierlikör | Minze | Schlagsahne

Löffelbiskuits zerbröseln und mit je einem Löffel Eierlikör in Gläser geben. Die Himbeeren auftauen lassen, mit etwas Puderzucker in einem Topf erwärmen und wieder abkühlen lassen. Für die Mascarponecreme zuerst Eier, Zucker und Eierlikör schaumig schlagen, dann den Mascarpone unterrühren und auf den Löffelbiskuits verteilen. Zum Schluss die Himbeercreme in die Gläser geben und nach Belieben dekorieren.