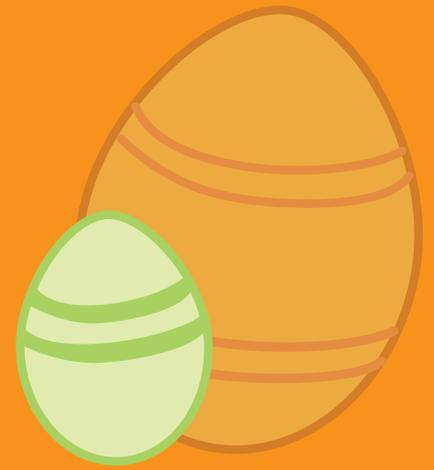


MOMA®



Ostermenü

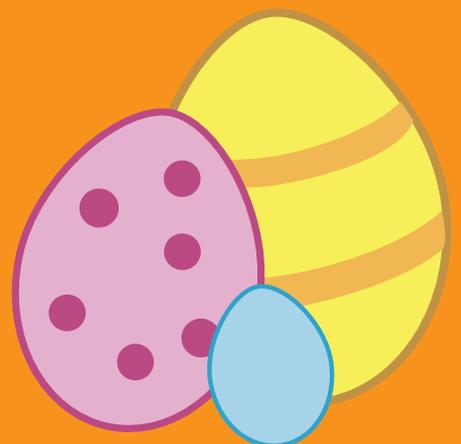
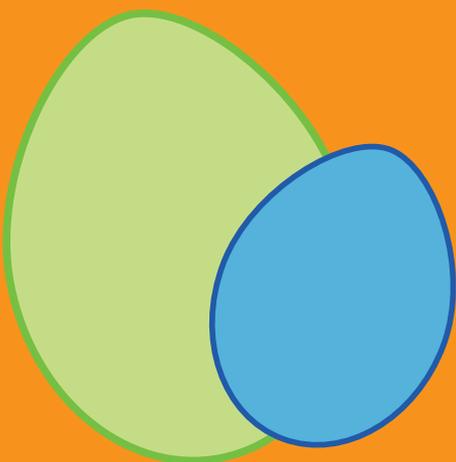
29.03.2021

*Bärlauch-Schaum mit Garnelen und
Croutons*

*Lachsfilet in Limonen - Kapernbutter
mit Blattspinat*

*Kalbs-Saltimbocca mit mediterranen
Nudeln*

Rhabarberragout mit Topfenockerl



Bärlauch-Schaum mit Garnelen und Croutons

Zutaten für 4 Personen:

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
30 g Butter
150 ml Weißwein
500 ml Geflügelfond
200 ml Sahne
Saft von einer ½ Zitrone
50 g frischer Bärlauch
2 EL geschlagene Sahne
50 g Butter
Salz
Pfeffer
etwas Cayennepfeffer

Einlage:

2 Scheiben Toastbrot,
1 Knoblauchzehe,
40 g Butter,
120 g Eismeergarnelen,
4 Blätter Bärlauch

Zubereitung:

Schalotten schälen und fein würfeln.

Knoblauch schälen und fein hacken, gemeinsam mit den Zwiebeln in der heißen Butter in einem Topf anschwitzen.

Mit Wein ablöschen, Geflügelfond und Sahne dazu gießen und um 1/3 einkochen lassen.

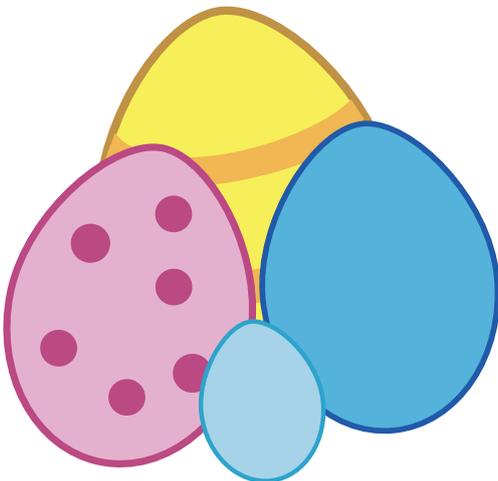
Suppe mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Bärlauch-Blätter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Den gehackten Bärlauch mit der heißen Suppe in einem hohen Glasmixer fein pürieren, geschlagene Sahne und Butter dazu geben, alles schaumig mixen und nochmals abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Toastbrotwürfel und Knoblauch zugeben und so lange braten, bis die Bratwürfel knusprig und braun sind.

Eismeergarnelen und die Bärlauch-Blätter in feine Streifen geschnitten als Einlage bzw. Dekoration in die Suppe geben.



Lachsfilet in Limonen - Kapernbutter mit Blattspinat

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück Lachsfilet (à 150 g)
6 EL Olivenöl
60 g Butter
30 g Kapern
Saft und Schale von einer Limette
1 TL grob geschroteter schwarzer Pfeffer
Grobe Salzflöcken
2 Limetten
3 Zweige Blattpetersilie

Für den Blattspinat:

400 g junger Spinat
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
60 g Butter
Prise Muskatnuss
Salz

Zubereitung

Die Lachsfilets mit 4 EL Olivenöl einreiben, auf ein Backblech legen, mit Klarsichtfolie abdecken und für ca. 9-10 Minuten bei 80°C in den vorgeheizten Ofen schieben.

2 EL Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Lachsfilets auf beiden Seiten grillen. Lachs heraus nehmen und warm halten.

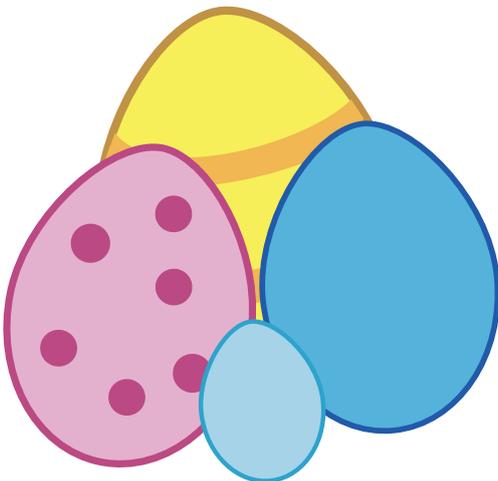
Nun 60 g Butter, Kapern, Saft und Schale einer Limette in die Pfanne geben und erwärmen.

Anschließend 1 TL geschroteten schwarzen Pfeffer und Salz dazu geben.

Die restlichen Limetten so schälen, dass die weiße Außenhaut mit entfernt wird. Zwischen den Lamellen die Limettenfilets herausschneiden. Die Blätter der Petersilie grob hacken. Mit den Limettenfilets zur Butter geben.

Danach den Spinat von den Stielen befreien. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken.

60 g Butter in einer Pfanne erhitzen und beides darin anbraten. Den jungen Spinat darin erhitzen, mit Salz und Muskatnuss würzen.



Kalbs-Saltimbocca mit mediterranen Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

8 Kalbsschnitzel (Rücken à ca. 50 g)
4 Scheiben Parmaschinken
8 kl. Rosmarinzweige
8 kl. Thymianzweige
3-4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
200 ml Kalbsfond
50 g Butter
2 Zitronen, in Spalten geschnitten
8 Zahnstocher
1 gelbe Paprikaschote
1 rote Paprikaschote
ca. 50 ml Olivenöl
100 g reife Kirschtomaten
1 große rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 g Zucchini
2 Zweige Rosmarin,
3-4 Zweige Thymian
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Schale von 1 Limette
200 g Nudeln / feine Spaghetti
5 Zweige Basilikum

Zubereitung

Kalbsschnitzel zwischen 2 leicht geölte Folien mit einem Plattireisen oder einem schweren Stieltopf dünn klopfen.

Jeweils 1 Rosmarinzweig und 1 Thymianzweig auf jedes Kalbsschnitzel legen.

Schinkenscheiben halbieren und je $\frac{1}{2}$ auf die Schnitzel legen und mit Zahnstocher feststecken.

Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen, Saltimbocca darin auf jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 2 min. braten. Dabei mit Salz, Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warmhalten.

Bratansatz mit Kalbsfond ablöschen, einkochen lassen und zum Schluss mit der Butter verfeinern.

Saltimbocca mit der Soße anrichten und Zitronenhälften dazu legen

Die Paprikaschoten schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Tomaten waschen und halbieren.

Zwiebeln und Knoblauch geschält in kleine Würfel schneiden.

Zucchini waschen und würfeln.

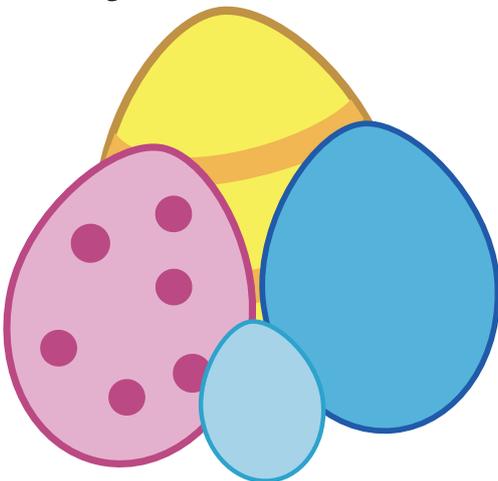
Kräuterblätter abzupfen und fein hacken.

Alles in eine Schüssel geben, restliches Öl zufügen, mit Salz, Pfeffer würzen und locker miteinander mischen.

Pfanne erhitzen und darin alles knackig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, abschütten und zu dem Gemüse geben.

Basilikumblätter abzupfen und unter die Nudeln geben bzw. damit dekorieren.



Rhabarberragout mit Topfennockerl

Zutaten für 4 Personen:

Für die Nockerl:

200 g Topfen (Quark)
Magerstufe
40 g weiche Butter
60 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
Mark von 1 Vanilleschote
150 g Weißbrot
60 g Butter
60 g Semmelbrösel
Puderzucker zum bestäuben

Für das Rhabarberragout:

400 g Rhabarber
3 EL Akazienhonig
2 Sternanis
1 Zimtstange
150 ml trockener Weißwein
3 EL Grenadine Sirup
1 TL Speisestärke

Zubereitung

Topfen (Quark) in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Er sollte möglichst trocken sein.

Die Hälfte der Butter zusammen mit 50 g Zucker schaumig rühren.

Nach und nach die Eier und die Eigelbe dazu geben und unterrühren.

Dann den Topfen sowie das Vanillemark unterheben.

Weißbrot entrinden, fein würfeln und mit der Quarkmasse gründlich vermischen.

Diese nun abgedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Aus der Quarkmasse mit 2 Großen Löffeln Nockerl formen und diese in leicht siedendem Salzwasser ca. 10 min. ziehen lassen.

60 g Butter aufschäumen lassen, Semmelbrösel untermischen. Nockerl abtropfen lassen, in der Bröselbutter wälzen und mit Puderzucker bestäuben.

Den Honig in einer Pfanne schmelzen, Rhabarberstücke und Gewürze darin andünsten, mit Weißwein und Grenadine ablöschen und 3 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Die Gewürze entfernen.

Rhabarberstücke mit einer Schaumkelle herausheben, in eine flache Form geben.

Sud mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden, nochmals aufkochen und über den Rhabarberstücken verteilen und zu den Topfennockerl servieren.

