

Geschmorte Lammhaxen

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

**Süß-saure Hühnersuppe
mit Reismudeln**

Hauptgang

**Geschmorte Lammhaxen
mit Schmorgemüse**

Dessert

**Himbeerschaum
mit Blinis**

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

Süß-saure Hühnersuppe mit Reisnudeln

- 1 Hähnchen
- 50g Reisnudeln
- 1 EL Honig
- 3 EL milder Weißweinessig
oder Reissessig
- Sternanis
- Salz
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ingwerwurzel
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- ½ Sellerie
- ½ Bund Frühlingslauch
- 4 Mini-Maiskolben

Geschmorte Lammhaxen mit Schmorgemüse

- 4 Lammhaxen
- Olivenöl
- 1 Glas Kalbsfond
- Salz
- Pfeffer
- Blattpetersilie (frisch)
- Thymian (frisch)
- Rosmarin (frisch)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Petersilienwurzeln
- 2 Metzgerzwiebeln
- 100g Schalotten
- Sellerie
- ½ Steckrübe
- 3 Karotten
- Weißwein

Himbeerschaum mit Blinis

- 100g Mascarpone
- 100g Quark
- 0,2l Milch
- Butter
- 3 Eier
- 150g Mehl
- 100g Zucker
- Puderzucker
- Minze (frisch)
- Vanillezucker
- 200g Himbeeren
(frisch oder gefroren)

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise 1 großer Topf für die Suppe
 1 Sieb zum Passieren

- Für den Hauptgang 1 beschichtete Pfanne für die Lammhaxen
 1 Pfanne oder Wok für das Schmorgemüse

- Des Weiteren benötigen Sie 1–2 Schneidebretter
 scharfe Messer
 1 sauberes Küchentuch
 Schneebesen
 1 elektrischer Handmixer
 Küchenkrepp

- Für das Dessert 1 Schüssel für die Himbeercreme
 1 Schüssel für den Bliniteig
 1 kleine Schüssel für das Eiweiß
 1 Pfanne zum Ausbacken der Blinis

Vorspeise

Süß-saure Hühnersuppe mit Reisnudeln

Vorbereitung

Für die Suppe einen Topf mit kaltem Wasser aufstellen und das Brathähnchen zusammen mit grob geschnittenen Sellerie- und Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Sternanis und Salz aufkochen und ca. eine $\frac{3}{4}$ Stunde köcheln lassen.

Für die Suppeneinlage nun die Karotte, die Petersilienwurzel und ein Stück Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Den Frühlingslauch zu feinen Ringen zerkleinern und die Maiskolben halbiert in Streifen schneiden.

Wenn das Hähnchen weich ist, dieses aus der Suppe nehmen, kurz abkühlen lassen und mit zwei Gabeln das Fleisch vom Hähnchen lösen.

Anschließend die Suppe durch ein Sieb passieren und mit Reisessig und Honig abschmecken. Die Ingwerstreifen, das vorbereitete Suppengemüse und die Reisnudeln in die Brühe geben und weitere 10 Min. kochen lassen.

Notizen

Vorspeise

Süß-saure Hühnersuppe mit Reisnudeln

Zubereitung

Kurz vor Schluss das Hähnchenfleisch zurück in die Suppe geben, noch einmal umrühren und in tiefen Tellern anrichten.

Fertig ist die Vorspeise.

Notizen

Hauptgang

Geschmorte Lammhaxen mit Schmorgemüse

Vorbereitung

Zu Beginn des Menüs den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Lammhaxen noch einmal kurz abwaschen. Die Zwiebeln, eine Karotte und den Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden.

Eine große Pfanne mit Olivenöl aufstellen, die Haxen mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Das vorbereitete Gemüse und eine angedrückte Knoblauchzehe zu den Haxen in die Pfanne geben und in den vorgeheizten Ofen stellen. Zwischendurch die Haxen zwei bis drei mal mit der Flüssigkeit übergießen.

Für das Schmorgemüse die restlichen Möhren, die Petersilienwurzeln und die Steckrübe schälen und in gleich große Stücke schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und kleinwürfeln. Eine Pfanne oder einen Wok mit Olivenöl aufstellen und das Schmorgemüse darin anbraten, bis es etwas Farbe hat. Das Gemüse mit einem Spritzer Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond auffüllen. Bis das Gemüse weich ist, alles auf dem Herd garen.

Notizen

Hauptgang

Geschmorte Lammhaxen mit Schmorgemüse

Zubereitung

Die Haxen nach ca. 1,5 bis 2 Stunden aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Nun noch die Blatt Petersilie in feine Streifen schneiden und zum Gemüse geben. Den Fond der Haxen mit zum Schmorgemüse gießen, noch einmal umrühren und mittig auf den Tellern anrichten.

Die Haxen auf das Gemüse setzen und mit Thymian und Rosmarin dekorieren.

Fertig ist der Hauptgang.

Notizen

Dessert

Himbeerschaum mit Blinis

Vorbereitung

Für den Himbeerschaum die Mascarpone und den Quark in eine kleine Schüssel geben, Vanillezucker, etwas Kristallzucker und die frischen Himbeeren hinzugeben und verrühren. Dabei die Himbeeren mit der Gabel ein wenig zerdrücken.

Für den Bliniteig die Eier trennen und das Eiweiß mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Mehl, Milch und Eigelb in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatrühren und das aufgeschlagene Eiweiß unterheben.

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Butter aufstellen und aus dem Teig die Blinis (kleine runde Pfannkuchen) ausbacken. Pro Person mindestens 3 Stück vorbereiten.

Notizen

Dessert

Himbeerschaum mit Blinis

Zubereitung

Die Blinis von beiden Seiten braten bis sie goldgelb sind und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zum Anrichten abwechselnd Blinis und Himbeercreme zu einem Türmchen aufschichten, mit Puderzucker bestäuben und mit einem Minzeblatt garnieren.

Fertig ist das Dessert.

Empfehlung: Zu dem Menü empfehlen wir einen italienischen Rotwein – Montepulciano d’Abruzzo.

Notizen
