

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Unser Schleswig-Holstein-Menü – na klar mit Ei!

Wie kann ein mehrgängiges Menü zusammengesetzt sein, das erstens die regionaltypische Küche widerspiegelt und das zum Zweiten auch noch Eier enthält? Hier unser Ergebnis – 2.Teil. Freuen Sie sich auf

Hauptgericht: Lammfilets in Parmesan-Ei-Hülle

Dessert: Pharisäer-Parfait mit Roter-Grütze-Soße

Gebäck: Marzipanhäufchen

Kaffee: „Kaffee Wittensee“ mit Eierlikör und Sahnehaube

Hauptgericht: Lammfilets in Parmesan-Ei-Hülle

Zutaten:

800 gr. Lammfilet
3 Eßl. Mehl
4 Eier
4 Eßl. Parmesan
1 Eßl. Paniermehl
Salz, Pfeffer, ggf.
Paprika
Öl oder Butterfett
zum Braten

Zubereitung:

Das Filetstück in knapp 2 cm dicke Medaillons schneiden. Einen tiefen Teller mit Mehl füllen und in eine kleine Schüssel die Eier mit dem fein geriebenen Parmesan und dem Paniermehl sowie den Gewürzen verschlagen, so dass die Masse eine dick cremige Konsistenz aufweist. Nun die Fleischstücke zunächst in Mehl von allen Seiten wenden und anschließend in der Käse-Eimasse. Sofort im heißen Fett in der Pfanne je nach Dicke der Stücke 7 bis 10 Min beidseitig braten.

Dazu passen in Butter gebratene gebratene Pilze, geschmolzene Tomaten sowie ein Stampf aus gekochten mehligem Kartoffeln.



Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Dessert: Pharisäer-Parfait mit Roter-Grütze-Soße

Zutaten:

4 Eigelbe
75 gr. Zucker
2 gehäuft. Essl.
Espressopulver
5 Eßl. Rum
1 Becher (250gr)
Sahne

Zubereitung:

Das Espressopulver in dem erwärmten Rum auflösen. Die Eigelbe mit dem Zucker hellcremig aufschlagen. Die Sahne fest schlagen und zusammen mit dem Rumkaffee unter die geschlagene Ei-Masse heben. In eine oder mehrere, ggf. mit Frischhaltefolie ausgelegte Formen geben und mind. 5 Stunden tiefkühlen.

Dazu eine Soße aus verschiedenen roten Beeren anbieten.



Gebäck: Marzipanhäufchen mit Walnüssen

400 gr. Marzipan mit 3 Eiweiß, 100 gr. Puderzucker, 50 gr. gehackten Walnüssen und 50 gr. Mehl verrühren. Kleine Häufchen mit Teelöffeln abstechen und auf ein mit Papier ausgelegtes Backblech setzen und bei 175°C rund 20 Min. backen. Die Plätzchen mit ein paar Linien von Kuvertüre überziehen.

Kaffee: „Kaffee Wittensee“ mit Eierlikör und Sahne

Pro Portion:

1 Tasse zu max. 2/3 gefüllt mit starkem heißen Kaffee, je nach Geschmack 1 bis 2 Schnapsgläser (je 2 cl) Eierlikör zufügen, mit einer Haube aus geschlagenen Sahne bedecken und gesüßtem Kakaopulver bepudern. Mit Zucker und Teelöffel anbieten.

Den 1. Teil mit unten genannten Gerichten finden Sie im Archiv unter November 2013!

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Aperitif: Eierlikörcocktail „Wittenseer Hahn“

Vorspeise: Forellenmousse

Suppe: Frische Suppe mit Eierstich oder Grießklößchen

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M