



# Ostermenü

## Saibling à la Bordelaise

### Ofenpommes & glasierte Möhren

#### Zutaten für 4 Personen:

##### Fisch:

- 2 Saiblinge  
(alternativ Forellen)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe

6 Scheiben Toastbrot

180 g Butter

½ Bund Petersilie

½ Bund Dill

1 Bio Zitrone

1 EL Honig

2 Eiweiß

Salz, Pfeffer

##### Sauce Hollandaise mit Bärlauch:

200 g Butter

2 Eigelb

3 EL Weißwein

Spritzer Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Bärlauch fein gehackt

#### Zubereitung:

##### Fisch:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und danach zusammen mit der Butter anschwitzen. Das Toastbrot im Mixer fein zerkleinern, in die Pfanne geben und goldbraun anrösten. Die Kräuter fein hacken und mit etwas Zitronenabrieb, Zitronensaft sowie dem Honig unter die Brotmischung geben. Anschließend mit Salz, Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Einen Bräter mit etwas Butter ausfetten, die Saiblinge abwaschen, trocken tupfen und in den Bräter geben. Die Filets salzen und mit etwas Zitronenabrieb würzen.

Danach das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Bröselmischung heben. Die Masse nun auf den Fischfilets gleichmäßig verteilen und im Ofen für 20-25 Minuten ausbacken.

##### Sauce Hollandaise:

Die Butter würfeln und in einem Topf schmelzen. Dann bei geringer Hitze leicht köcheln lassen, so dass sich die Molke absetzt. Diese (weiße Schicht) mit einem Löffel ablösen.

Währenddessen ein Wasserbad vorbereiten: Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und eine Metallschüssel einhängen. Das Eigelb hineingleiten lassen und Zitronensaft und Weißwein zugießen. Die Masse mit einem Schneebesen zu einer schaumigen Creme (2-3 Minuten) schlagen. Die flüssige Butter portionsweise unter weiterem Schlagen eingießen. Dann die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Im Holzbackofen:  
Bei 260° C einschießen  
Backzeit: 20-25 Minuten



# Ofenpommes

## Zutaten:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 50 g Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Rosmarin, Thymian
- Salz

## Zubereitung

Zuerst Olivenöl mit Kräutern und andgedrücktem Knoblauch vermischen und einen Tag durchziehen lassen.

Kartoffeln waschen, in kleine Pommes schneiden und in kaltes Wasser legen. Die Pommes so lange auswaschen bis das Wasser klar ist. Dann trocken tupfen.

Zum Schluss mit Öl und Salz würzen und auf ein Blech mit Folie legen. In den Ofen schieben.



Im Holzbackofen:  
Bei 270° C einschießen  
Backzeit: 35-40 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 270° C  
Unterhitze 180° C  
Backzeit: 35-40 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 200° C einschießen  
Backzeit: 10-12 Minuten



# Glasierte Möhren

## Zutaten:

- 500 g junge Möhren
- 20 g Butter
- 100 g Gemüsebrühe
- Salz, Zucker
- Thymian

## Zubereitung

Die Möhren putzen und schälen, sodass noch ein kleines Stück vom Grün stehen bleibt.

Dann die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen. Die Möhren darin anschwitzen und Wenden. Dann die Gemüsebrühe hinzugeben.

Bei geringer Hitze in einer Pfanne kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt. Dann servieren und genießen.



Im Holzbackofen:  
Bei 320° C - 380° C  
Backzeit: 10 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 320° C,  
Unterhitze 250° C  
Backzeit: 10 Minuten