

# OSTERN *genießen*

---

LESEPROBE



THORBECKE



*gemeinsam*  
feiern!



Vom Eise befreit sind Strom und Bäche  
durch des Frühlings holden, belebenden Blick.  
Im Tale grünet Hoffnungsglück.

**GOETHE**



Liebe Leserin, lieber Leser,

wenn Narzissen ihre goldgelben Blüten zum Himmel strecken, und die Welt im zarten Frühlingsgrün erstrahlt, ist Ostern nicht mehr fern. Nach den deftigen Suppen und Braten der Winterwohlfühlküche sowie dem Verzicht auf genussreiche Speisen in der Fastenzeit stehen zu den Osterfeiertagen wieder viele frische, köstliche Gerichte auf den Tischen.

„Ostern genießen“ lädt Sie mit kreativen Rezepten ein, Ostern und darüber hinaus den Frühling kulinarisch zu feiern – ob mit raffinierten Kreationen oder einfachen Menüs: für jede Tageszeit und jeden Anlass bietet dieses Kochbuch die passende Rezeptidee.

Unseren Menüvorschlag für Ihre Festtagstafel haben wir hier zusammengestellt. Viele weitere Inspirationen finden Sie in „Ostern genießen“.

Viel Freude beim Kochen, Backen und Genießen mit Ihrer Familie und Ihren Freunden wünscht Ihnen

**IHR JAN THORBECKE VERLAG**



# UNSER MENÜ- VORSCHLAG *für Ostern*

## VORSPEISE

Frischkäse-Terrine  
mit Dill

6

## SUPPE

Finnische  
Lachssuppe

8

## HAUPTGANG

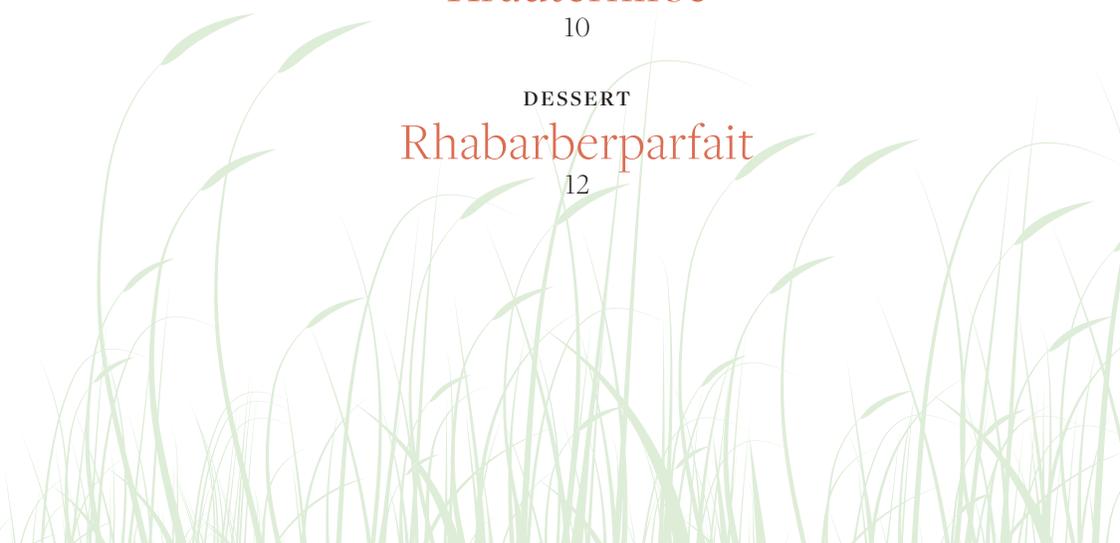
Wachtelbrüste auf  
Kräuterhirse

10

## DESSERT

Rhabarberparfait

12





**ZUBEREITUNGSZEIT:**

15 min

**GARZEIT:**

ca. 50 min

# FRISCH- KÄSE- TERRINE *mit Dill*

*Für 1 Kastenform,  
1 l bzw. für ca. 10 Stücke*

**ZUTATEN:**

*2 Handvoll frischer Dill  
4 Eier  
750 g Frischkäse  
75 g geriebener Parmesan  
50 g Speisestärke  
50 g flüssige Butter  
Salz  
Pfeffer, aus der Mühle*

*Dill und rosa Pfeffer  
zum Garnieren*

Diese frühlingshafte Käseterrine passt wunderbar zu Räucherlachs oder Lachsforelle.

- <sup>1</sup>/ Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.
- <sup>2</sup>/ Den Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen grob hacken. Mit den Eiern, dem Frischkäse, Parmesan, der Stärke und der Butter verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. In der Form glatt verstreichen und im Ofen ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Vor dem Stürzen vollständig auskühlen lassen und zum Servieren in Scheiben schneiden. Mit Dill und rosa Pfeffer garnieren.



**ZUBEREITUNGSZEIT:**

*ca. 45 Min.*

**GARZEIT:**

*ca. 20 Minuten*

# *Finnische* LACHS- SUPPE

*Für vier Personen*

**ZUTATEN:**

*2 Zwiebeln*

*600 g Kartoffeln,*

*vorwiegend festkochend*

*4 Möhren*

*1 Stich Butter*

*1 l Gemüsebrühe*

*1 l Milch*

*1 Lorbeerblatt*

*600 g Lachsfilet*

*200 ml Sahne*

*Salz*

*Pfeffer, aus der Mühle*

*1 Handvoll Dill*

*½ TL Piment*

*Basilikum,*

*zum Garnieren*

Die finnische Lachssuppe ist für sich schon eine kleine Mahlzeit und passt daher auch sehr gut zum Brunch.

- 1/ Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, die Kartoffeln schälen und in etwas über daumenbreite Würfel schneiden, die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. In einem großen Topf die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin anbraten. Die Kartoffelwürfel und die Möhrenscheiben dazugeben und kurz anbraten. Mit der Brühe ablöschen, dann die Milch hinzugeben. Das Lorbeerblatt in die Flüssigkeit legen und die Kartoffeln gar kochen.
- 2/ Den Lachs in daumenbreite Würfel schneiden. Zusammen mit der Sahne in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch 5 Minuten ziehen lassen, währenddessen den Dill klein hacken. Das Lorbeerblatt entfernen, die Suppe mit Salz und Pfeffer und Piment abschmecken, den Dill über die Suppe geben und mit etwas Basilikum garnieren.



**ZUBEREITUNGSZEIT:**

25 min

**GARZEIT:**

ca. 25 min

# WACHTEL- BRÜSTE *auf Kräuterhirse*

*Für 4 Personen*

**ZUTATEN:**

6 Wachteln (Jumbo)

250 g Hirse, geschält

(„Goldhirse“)

Salz

1 Handvoll frischer Thymian

3 Zweige Rosmarin

1 Handvoll glatte Petersilie

1 Handvoll Schnittlauch

Pfeffer, aus der Mühle

2 EL Butter

4 EL Olivenöl

*essbare Blüten zum Garnieren,*

*z. B. Gänseblümchen*

*oder Veilchen*

Lange fast völlig in Vergessenheit geraten, wird die Hirse gerade wieder entdeckt, weil sie einerseits reich an Mineralstoffen, andererseits glutenfrei ist. Ihr leicht nussiger Geschmack harmoniert sehr gut mit hellem Fleisch.

- 1/ Die Wachteln waschen und trocken tupfen. Die Wachtelbrüste vorsichtig auslösen; die restlichen Wachtelteile einfrieren und z. B. für eine Consommé oder eine kräftige Bratensauce benutzen. Die Hirse in kochendem Salzwasser 15–20 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen.
- 2/ In der Zwischenzeit die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter hacken bzw. den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- 3/ Die Wachtelbrüste salzen, pfeffern und bei mittlerer Temperatur in der Butter von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen; die Hirse zusammen mit den Kräutern darin unter Schwenken erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4/ Die Kräuterhirse auf Tellern anrichten und die Wachtelbrüste daraufbetten. Mit essbaren Blüten garnieren.



**ZUBEREITUNGSZEIT:**

ca. 15 Min.

**KÜHLZEIT:**

ca. 12 h

**ANTAUZEIT:**

ca. 20 Minuten

# RHABARBER- PARFAIT

*Für 4 Portionen*

**ZUTATEN:**

400 g Rhabarber

1 Vanilleschote

3 Eigelb

50 g Zucker

1/8 l Schlagsahne

100 g Amarettini

Das Parfait ist die perfekte Lösung für alle, die keine Eismaschine besitzen. Man kann es aus der Kastenform auch in Scheiben servieren.

- 1/ Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden; eine Vanilleschote auskratzen und mit ihrem Mark zum Rhabarber in den Topf geben; zugedeckt mit 3 EL Wasser 5-6 Minuten garen. Etwas abkühlen lassen, ein paar Rhabarberstückchen für die Dekoration zur Seite legen, dann die Vanilleschote entfernen und das Fruchtkompott pürieren.
- 2/ Die drei Eigelb und den Zucker mit dem Schneebesen bei milder Hitze zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Creme vom Feuer nehmen und etwa 5 Minuten weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Das Rhabarberpüree unter die Eiercreme heben. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und grob zerbröseln. Die Sahne-Rhabarbermasse und die Brösel schichtweise in eine Kastenform füllen und im Tiefkühlfach über Nacht fest werden lassen.
- 3/ Vor dem Servieren leicht antauen und nach Belieben mit Erdbeer- oder Vanillesauce übergießen.

Ein himmlisches Osterkochbuch mit festlichen Frühlingsrezepten – das macht Lust auf Feiern mit Freunden und in der Familie; vom besonderen Fischgericht am Karfreitag, über den ausgefallenen Osterbrunch bis hin zur großen Osterkaffeetafel. Innovative Rezeptideen bringen dabei frischen Wind in alte Traditionen: Rosenküchlein und holländische Macarons bezaubern auf der Kaffeetafel, Blätterteigsonnen und Wachteleier verwöhnen kulinarisch die Brunchgäste. Inspirierende Fotos stimmen auf die Osterzeit ein und machen Lust auf eine schön gedeckte Ostertafel.

#### INHALT

**Osterfrühstück – Herzhaftes zum Brunch – Vorspeisen –  
Suppen – Salate – Hauptgerichte – Desserts – Kuchen**

\*

Hochwertige Ausstattung  
und Gestaltung

\*

Mit vielen edlen Foodfotos  
und Impressionen

\*

Innovative Rezeptideen für einen  
klassischen Anlass

\*

Der bisher erste Titel  
zu diesem Thema

\*

# Den Frühling feiern



## **Ostern genießen**

Brunch – Festessen –  
Kaffezeit

Format 19 × 24 cm  
152 Seiten  
mit zahlreichen Fotos  
Hardcover mit Leseband  
und Halbleinen  
€ 24,- [D] / € 24,70 [A]  
ISBN 978-3-7995-1162-9

*lieferbar*

Bestellen Sie direkt bei Ihrem Buchhändler  
oder beim Verlag.

### **Jan Thorbecke Verlag**

Senefelderstr. 12  
73760 Ostfildern  
Fax (+49) 711 4406-177  
Mail: [bestellungen@verlagsgruppe-patmos.de](mailto:bestellungen@verlagsgruppe-patmos.de)

Meine Buchhandlung

Gemeinsam Ostern feiern mit Freunden und der Familie, Eier suchen, sich am ersten Grün draußen und einem frischen Hefezopf auf dem Tisch erfreuen: Wer darauf Lust hat, der findet die passenden festlichen Rezepte in diesem himmlischen Osterkochbuch – egal ob für einen Brunch, fürs Ostermenü oder für die große Osterkaffeetafel.



[www.facebook.com/lebegut](http://www.facebook.com/lebegut)



[www.instagram.com/lebegut](http://www.instagram.com/lebegut)

[WWW.THORBECKE.DE](http://WWW.THORBECKE.DE)