

Oster-Brunch

Ein Brunch vereint das Beste aus zwei kulinarischen Welten: Frühstück und Mittagessen. Beginnen sollten Sie nicht vor 10.30 Uhr und das Ganze sollte bis ca. 15.30 Uhr gehen. Aber das hängt ganz vom Hunger Ihrer Gäste und der Geselligkeit am Tisch ab. Manche Brunch-Einladungen enden erst, wenn es draußen schon dunkel wird.

Bereiten Sie einen ansprechenden „**Frühstücksteil**“ vor, wo sich die Gäste selbst bedienen können. Fehlen darf hier nicht:

- Brotaufstriche wie Butter, Marmelade, Honig
- Frischkäseaufstrich (siehe Rezept anbei)
- Käse und Wurst (in Scheiben geschnitten und auf Platte angerichtet)
- Müsli in 2 verschiedenen Sorten
- Joghurt, Quark - eventuell auch salzigen Quark mit Kräutern
- reichlich Brot und Brötchen
- süßes Gebäck, wie z.B. den Rührteig-Osterhasen auf Seite 3

Friskäse-Rucola-Aufstrich

Einen Becher Friskäse nach Belieben mit etwas Quark strecken und mit etwas Olivenöl geschmeidig rühren, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Handvoll Rucola, gewaschen und grob gehackt, unterrühren, sowie nach Geschmack einen EL geröstete Pinienkerne, ein paar in feine Streifen geschnittene getrocknete Tomaten (in Öl) oder beides.

Getränke

- Kaffee oder Tee und für Kinder Kakao
- ein Glas Sekt zum Anstoßen - die alkoholfreie Variante gibt es z.B. von Rotkäppchen oder von der Manufaktur Jörg Geiger
- Milch für Müsli und für Kinder
- Smoothies - gibt es in vielen Varianten beim Discounter
- Säfte und Mineralwasser
- zum Lunchteil evtl. Weiss- und Rotwein





Rührteig-Osterhasen

Zutaten (für 1 Hase)

100 g	weiche Butter
75 g	Zucker
1	Päckchen Bourbon-Vanillezucker
2	Eier (Kl. M)
1 TL	fein geriebene Schale von 1 Biozitrone
1 Prise	Salz
70 g	Weizenmehl
25 g	Speisestärke
30 g	Kokosraspel
1 TL	Backpulver
ca. 1 EL	Puderzucker zum Bestreuen

außerdem: Hasenbackform mit 0,5l Inhalt

1. In einer Schüssel Butter, 50 g Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Eier trennen. Eigelbe und Zitronenschale unter die Butter-Zucker-Creme rühren. In einer zweiten Schüssel Eiweiße, restlichen Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Stärke, Kokosraspel und Backpulver vermischen und alles unterheben.

2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Backform gründlich ausbuttern und mit Mehl ausstäuben. Die Backform zusammensetzen und den Teig einfüllen. Auf der untersten Schiene ca. 35 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen!).

3. Die Form aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen, dann die Form öffnen, den Hasen vorsichtig herausnehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Den überstehenden Teig nach Belieben etwas abschneiden, so dass der Hase stehen kann. Den abgekühlten Hasen mit Puderzucker bestreuen.

Eiersalat mit Radieschen

Zutaten für 4 Personen

10-12	Eier
2	kleine Zwiebeln/Schalotten
10	Radieschen
75 g	Mayonnaise
75 g	Joghurt
1 TL	Senf
2-3 TL	Weinessig
2 Prisen	Zucker
Pfeffer, Salz und Schnittlauch zum Garnieren	

Die Eier ca. 9 Min. hart kochen, abschrecken, pellen und in Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Mayonnaise mit Joghurt, Senf, Essig, Zucker, Pfeffer, Schalotten und etwa 2/3 der Radieschenstreifen verrühren, die Eier untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und die restlichen Radieschen als Deko obendrauf.

Tipp: Ein wenig im Kühlschrank stehen lassen - schmeckt besser, wenn es durchgezogen hat!



Kresseköpfe

Eine einfache und lustige Verwendung von Eierschalen ist das Befüllen mit Kressesamen. Unten einfach ein Polster aus Watte machen, anfeuchten, die Kressesamen drauf und ein paar Tage warten - fertig ist die Deko-Idee. Und die Kresse lässt sich auf dem Buffet schneiden und z.B. für die Eierspeisen verwenden.



Lunchteil

Bereiten Sie 1 oder 2 warme Gerichte vor, wie z.B. ein Eiergericht (Beispiel unten) oder vorbereitete Frikadellen mit einer Tomatensauce, Saitenwürstchen mit Senf sowie eine klare Suppe mit Einlage. Hierzu eignet sich vor allem feine Nudeln, Gemüse und Hähnchenfleisch. Möglich sind aber auch Grießklöschen und kleine Hackbällchen. Da sind der Fantasie (fast) keine Grenzen gesetzt.

Salate

Frische Salate ohne Dressing gehören auf jedes Brunch-Buffet (z.B. Kopfsalat oder locker gemischter Salat mit grünem Salat, Gurkenscheiben, Tomatenecken, Mais usw.

Stellen Sie ein Glas mit Salatsauce hin, damit sich alle soviel davon nehmen können, wie sie wollen.

Kräuter-Omelett



Zutaten (für 4 Personen)

2 Handvoll gemischte Kräuter (z.G. Kerbel, Petersilie, Schnittlauch)
8 Eier
50 g Sahne
2-3 EL Rapsöl
2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und zur Hälfte fein, zur Hälfte grob hacken. Eier mit der Sahne und den fein gehackten Kräutern verquirlen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils etwas Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, ein Viertel der Ei-Kräuter-Masse zugeben, mit einem Viertel der grob gehackten Kräuter belegen und in 3-4 Min. bei geringer Hitze langsam stocken lassen. Aus der Pfanne gleiten lassen. Aus der übrigen Ei-Kräuter-Masse auf diese Weise 3 weitere Omeletts ausbacken. Die Omeletts noch mit frischen Kräutern garnieren.



Kein Ostern ohne Deko

Zur Deko auf einem Oster-Tisch gehören natürlich Eier in allen Varianten.

Wer gerne mit Kindern bastelt, kann selber Eier bemalen oder auch Hasen ausschneiden. Das macht allen Spaß und der Tisch sieht viel lebendiger aus.



Omas Klassiker - der Eierlikör

Besonders zu Ostern ist der cremige Klassiker sehr beliebt - am besten schmeckt er selbst gemacht. Die tollen „Hasenfläschchen“ haben wir auf Flaschenland.de gefunden - hier der Link:

<https://www.flaschenland.de/Flaschen/Glasflaschen/200ml-Glasflaschen/200ml-Klarglasflasche-Hase.html>

Zutaten:
6 frische Eigelb (mittlere Größe)
250 g Puderzucker
1 Vanillemark
250 ml Rum
350 ml Kondensmilch

Eigelbe, Puderzucker und Tonkabohne im Schlagkessel mit den Quirlen des Handrührers auf der mittleren Stufe 5 Minuten schaumig rühren. Kondensmilch und Rum unterrühren. Über dem sehr heißen Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen 6-8 Minuten erhitzen, bis die Masse cremig-dicklich ist (die Masse darf nicht kochen!).



...und jetzt genießen Sie den Tag!