

A top-down view of an Easter menu spread on a grey surface. At the top center is a round cake with white frosting and three orange carrot-shaped decorations. To the left is a small plate with two halved hard-boiled eggs. In the bottom left is a white rectangular dish containing three salmon fillets and green beans. To the right is a white round plate with asparagus spears topped with cheese shavings. Scattered around the dishes are several decorated Easter eggs in purple, yellow, orange, and pink. A white ribbon is draped across the scene.

# ***Ostermenü***

## **Die besten Rezepte**



POWERED BY

MediaMarkt SATURN

# INHALT

01. Hefekränze

02. Grüne Soße 

03. Blätterteig-Möhren 

04. Lammkarree mit Kräuterkruste

05. Veganer Linsenbraten 

06. Lachs im Blätterteig

07. Karottenkuchen

---

An Ostern darf es mal etwas Besonderes sein. Mit diesen einfachen Rezepten für dein Osteressen kommst du ohne viel Aufwand in festliche Stimmung. So hast du an den Feiertagen mehr Zeit für deine Familie und die Suche nach den bunten Ostereiern.

**Koch-Mit wünscht Guten Appetit!**



## **Hefekränze**

### **Fürs Osterfrühstück**

---

#### **Zutaten für 4 Stück**

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe oder  
½ Würfel frische Hefe
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 mittelgroße Eier
- 250 ml lauwarme Sahne
- 50 g geschmolzene Butter

#### **Zubereitung**

##### **Schritt 1**

50 ml der Sahne lauwarm erärmen und die Hefe darin auflösen. 5 Minuten ruhen lassen. Hefesahne mit der restlichen Sahne, Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker und den Eiern in einer Rührschüssel zu einem Teig verarbeiten. Den Hefeteig für gut 45 Minuten lang abgedeckt gehen lassen.

##### **Schritt 2**

Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte noch einmal durchkneten, in 12 Portionen teilen und Stränge rollen. Anschließend aus drei Strängen einen lockeren Zopf flechten. Die Zöpfe zu einem Kreis legen und die Enden zusammendrücken.

##### **Schritt 3**

Die Kränze auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt nochmal für mindestens 30 Minuten gehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200°C 25 bis 30 Minuten backen. Nach 10 Minuten mit der Butter bestreichen.

Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Zuckerguss und Streuseln dekorieren.



# Grüne Soße

## Klassisches Rezept

---

### Zutaten für 2 Portionen

- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Sauerampfer
- 1 Bund Borretsch
- 1 Bund Kresse
- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Pimpinelle
- 500 g saure Sahne oder Schmand
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Essig und Öl
- Etwas Salz und Pfeffer

### Zubereitung

#### Schritt 1

Zuerst die Eier in kochendem Wasser hart kochen, das dauert circa 9 Minuten.

Währenddessen die Kräuter waschen. Bei der Petersilie die harten Enden der Stiele abschneiden. Von Sauerampfer, Borretsch und Pimpinelle werden nur die Blätter benötigt, also diese ggf. vom Stiel entfernen.

#### Schritt 2

Saure Sahne oder Schmand zusammen mit den Kräutern in einem Mixer zerkleinern oder pürieren, bis alles gut vermischt ist.

#### Schritt 3

Die hartgekochten Eier schälen und etwas klein schneiden. Zusammen mit Essig und Öl in die Sahne-Kräuter-Mischung geben und alles noch mal gut durchmischen. Zum Schluss nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu Grüner Soße werden klassischerweise Pellkartoffeln und hartgekochte Eier serviert.





## **Blätterteig- Möhren**

---

### **Zutaten für 8 Stück**

- 1 Blätterteig
- 1 Ei
- 300 g Frischkäse
- 2 Bund Petersilie
- Etwas Zitronenschale
- 0,5 Teelöffel Salz

### **Zubereitung**

#### **Schritt 1**

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

#### **Schritt 2**

Für die Form jeweils ein Stück Backpapier kegelförmig einrollen und von innen mit Klebestreifen festkleben. Blätterteig ausrollen und der Länge nach in 2,5cm breite Streifen schneiden. Jeweils einen Streifen so um das Backpapier wickeln, dass der Blätterteig sich leicht überlappt.

#### **Schritt 3**

Das Ei verquirlen. Blätterteig-Kegel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem Ei bestreichen. Für circa 12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nach dem Backen auskühlen lassen.

#### **Schritt 4**

Frischkäse mit Salz und etwas Zitronenschale glatt rühren. Petersilie waschen und – bis auf ein paar Zweige für die Deko – fein hacken. Dann unter die Mischung rühren. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und in jedes Gebäckstück spritzen. Zum Schluss je einen Petersilie-Zweig in jede Blätterteig-Möhre stecken.



Video zum Rezept

# Lammkarree mit Kräuterkruste

---

## Zutaten für 4 Portionen

- 2 Lammkarrees à 500 g
- 3 Scheiben Toastbrot
- 2 EL Walnüsse
- 5 Stängel Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Majoran
- ½ Bio-Zitrone
- 3 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Öl

## Zubereitung

### Schritt 1

Ofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 100 °C) vorheizen. In einer ofenfesten Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch rundherum für ca. 1 Minute anbraten. Pfanne für 1 Stunde in den Ofen schieben.

### Schritt 2

Brot und Nüsse in einen Zerkleinerer oder Mixer geben und fein hacken. Zitrone waschen und die Schale in den Brot-Nuss-Mix reiben. Butter schmelzen und ebenfalls dazu gießen.

### Schritt 3

Petersilie, Thymian und Majoran waschen. Die Stängel entfernen und die Kräuter fein hacken. Kräuter zum Brot-Nuss-Mix geben, alles gut mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer festen Masse vermengen.

### Schritt 4

Lammkarree nach 1 Stunde herausnehmen und den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 °C) aufheizen. Die Kräutermasse auf der Oberseite der Karrees festdrücken. Fleisch für ca. 5 Minuten im Ofen garen.





## **Linsenbraten**

### **Veganes Rezept**

---

#### **Zutaten für 8 Portionen**

- 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Stange Sellerie
- 200 g Pilze (z. B. Champignons)
- 3 EL Margarine
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml Sojamilch
- 7 g Thymian (frisch)
- 350 g Linsen (braun, gekocht)
- 2 EL Senf
- 50 g Walnüsse
- 200 g Vollkorn-Toast
- 150 g Haferflocken



#### **Zubereitung**

##### **Schritt 1**

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Sellerie waschen und ebenfalls würfeln. Pilze putzen und grob würfeln. Etwas Margarine in einer Pfanne schmelzen und die Pilze darin anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie dazugeben und andünsten. Tomatenmark einrühren. Sojamilch dazugeben und kurz aufkochen.

##### **Schritt 2**

Thymian waschen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Zusammen mit den Linsen in die Pfanne geben und etwa 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Senf, reichlich Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kastenform einfetten und mit Semmelbröseln austreuen.

##### **Schritt 3**

Walnüsse und Toastbrot nacheinander in einem Mixer grob zerkleinern. Mit dem Inhalt der Pfanne und den Haferflocken vermengen. In die Form füllen und abdecken. Etwa 60 Minuten backen. Dann noch 10 Minuten ohne Abdeckung. Linsenbraten zum Servieren in Scheiben schneiden.

# Lachs im Blätterteig

---

## Zutaten für 4 Portionen

- 1 Pck. Blätterteig (ca. 275 g)
- 500 g Lachsfilet (ohne Haut)
- 1 Glas grünes Pesto
- 4 EL gehackte Walnüsse
- 1 Eigelb
- 2 EL Sahne
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

### Schritt 1

Blätterteig ausrollen und auf ein Backblech legen. Lachs abspülen, mit Küchenpapier abtupfen und auf Gräten überprüfen. Lachs von beiden Seiten salzen und pfeffern. Dicke Stücke halbieren.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen.

### Schritt 2

Den Blätterteig gedanklich in zwei Hälften unterteilen und eine Seite davon mit einer dünnen Schicht Lachs belegen. Dabei einen Rand freilassen. Lachs großzügig mit Pesto bestreichen und mit den Walnüssen bestreuen. Auf die Pesto-Walnuss-Schicht kommt nun der restliche Fisch.

### Schritt 3

Blätterteig zuklappen, sodass der Lachs vollständig mit Teig bedeckt ist. An allen Rändern und an der Knickkante fest zusammendrücken. Eigelb und Sahne verquirlen und Oberseite des Teigs damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.





# **Karottenkuchen**

## **Saftig und einfach**

---

### **Zutaten für 1 Kastenform**

- 300 g Möhren
- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Messerspitze Salz
- 1 Zitrone
- 300 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Mehl
- 150 g Puderzucker
- nach Belieben Marzipan-Rübli



Veganes Rezept

### **Zubereitung**

#### **Schritt 1**

Backofen auf 180°C Umluft (Ober-/Unterhitze: 200 °C) vorheizen. Eine Kastenform einfetten. Die Möhren schälen und fein raspeln. Die Eier trennen. Eigelbe mit 2/3 des Zuckers mit einem Rührgerät schaumig rühren. Salz, Zitronenabrieb und -saft hinzugeben und noch einmal verrühren.

#### **Schritt 2**

Eiweiße steif schlagen, dabei den restlichen Zucker langsam einrühren. Mandeln mit Mehl und Möhrenraspeln vermischen. Mit 1/3 des Eischnees unter das Eigelb mengen und sehr gut vermischen. Übrigen Eischnee vorsichtig unterheben.

#### **Schritt 3**

Teig in die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen im unteren Drittel etwa 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form etwas abkühlen lassen. Dann stürzen und auskühlen lassen.

#### **Schritt 4**

Puderzucker mit 2-3 EL Wasser und etwas Zitronensaft zu einer Glasur anrühren und den Kuchen damit bestreichen. Mit Marzipan-Möhren dekorieren.

# Impressum

Verantwortlich für das Angebot:

gemäß § 5 Telemediengesetz sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:

MMS E-Commerce GmbH, Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt

Geschäftsführer: Timo Emmert, Jörg Bauer

Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts

Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:

E-Mail: [koch-mit@mediamarkt.de](mailto:koch-mit@mediamarkt.de)

Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:

Timo Emmert, Jörg Bauer, Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Mircafar Mirzayev.

Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per

E-Mail an [Jugendschutz@media-saturn.com](mailto:Jugendschutz@media-saturn.com)

Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de

Geschäftsführer MMS E-Commerce GmbH, Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.

## Bildquellen:

Seite 1+2: [@stock.adobe.com/fahrwasser](https://stock.adobe.com/fahrwasser)

Seite 3: [@stock.adobe.com/myviewpoint](https://stock.adobe.com/myviewpoint)

Seite 4: [@stock.adobe.com/Westend61](https://stock.adobe.com/Westend61)

Seite 5: [@koch-mit.de/Sabrina Nickel](https://koch-mit.de/Sabrina%20Nickel)

Seite 6: [@stock.adobe.com/ld1976](https://stock.adobe.com/ld1976)

Seite 7: [@stock.adobe.com/anamarques](https://stock.adobe.com/anamarques)

Seite 8: [@stock.adobe.com/Magdalena Bujak](https://stock.adobe.com/Magdalena%20Bujak)

Seite 9: [@stock.adobe.com/marysckin](https://stock.adobe.com/marysckin)

Seite 10: [@stock.adobe.com/feirlight](https://stock.adobe.com/feirlight)



POWERED BY

