

UNSER OSTER-MENÜ

DER PINKE HASE WEISS, WIE DAS LÄUFT

Viele Traditionen und Gebräuche begleiten unser Osterfest. Dazu gehört vor allem, mit Freunden und Familie zusammenzukommen und ein gemeinsames Ostermenü in gemütlicher Runde zu genießen. Wir haben ein Menü für Sie komponiert, das Ihre Gäste begeistern wird. Starten Sie das Menü mit Dreierlei vom Ei, gefolgt von einem scharfen Lachsfladen mit Wasabi und als Dessert ein süßes »Spiegelei«. Guten Appetit!

Viel Spaß und frohe Ostern!

Vorspeise

Dreierlei mit Ei:

Ei im Glas / Pinke gefüllte Eier / Triple Sandwich

Hauptspeise

Knusprig scharfe Lachs-Wasabi-Fladen aus dem Ofen

Dessert

Falsches Spiegelei



Besonders einfach / Vorspeise

CREMIGES EI AUS DEM GLAS MIT BUTTER UND SCHNITTLAUCH

- 1 - 2 EIER
- ETWAS SÜSSE SAHNE
- VIOLAS' »ICH WILL AUF'S EI«

1 1 bis 2 Eier in eine kleine Schale oder Glas schlagen, etwas Sahne dazugeben und mit VIOLAS' »Ich will aufs Ei« würzen.

2 Alles für 2 bis 3 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen. Nicht zu lange, sonst stockt das Ei komplett und man kann es nicht mehr dippen.

3 Zum Schluss mit frischem Schnittlauch oder anderen Kräutern und etwas Butter garnieren und sofort mit knusprig getoastetem Brot servieren.

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!



Egal, ob hart oder weichgekochtes Ei, Omelette, Spiegelei, oder auch Mayonnaise – mit dieser Mischung aus Meersalz, rosa Pfeffer und Gewürzen wird jedes Rezept mit Ei fein abgerundet. Idealer Begleiter: Eine Scheibe frisches Brot mit Butter.



PINKE GEFÜLLTE EIER

- 4 EIER
- VIOLAS' »ICH WILL AUF'S EI«
- 1 GROSSES GLAS ROTE BETE MIT CA. 200 ML FLÜSSIGKEIT
- 1 GROSSES VERSCHLISSBARES GLAS

FÜR DIE DEKORATION:

- 1 BUND KRESSE
- EINIGE SCHEIBEN AVOCADO

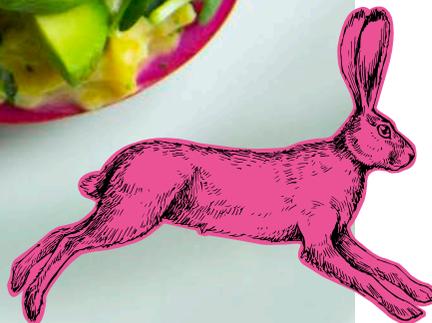
1 4 Eier hart kochen und auskühlen lassen. Danach pellen und in dem Glas mit Rote-Bete-Saft und den Rübenscheiben einlegen. Ca. 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

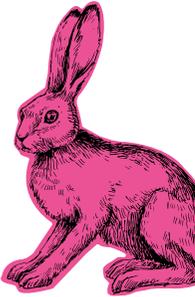
2 Die Eier halbieren. Eigelb herauslösen und mit 3-4 EL Mayonnaise cremig rühren. Danach mit der VIOLAS' Mühle »Ich will auf's Ei« würzen und die Masse gleichmäßig in die Eier geben.

3 Für die Dekoration eignen sich z.B. Kresse und kleine Avocado-Stückchen. Diese einfach je nach Geschmack dekorieren und mit etwas »Ich will auf's Ei« nachwürzen.

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!

Diese Würzmischung aus Meersalz, verschiedenen Kräutern und Gewürzen macht Osterei & Co. zu einem Geschmackserlebnis. Das Meersalz verfeinert jedes Ei und passt zur Herstellung von Mayonnaisen, Dips, Soßen, Fisch und Fleisch. Auch passend als kleine Überraschung im Osternest.





TRIPLE SANDWICH MIT GURKE UND EIERSALAT

- 3 SCHEIBEN TRAMEZZINI-BROT (ODER TOAST-BROT)

FÜR DEN EIERSALAT:

- 3 GEKOCHETE EIER
- 2 EL MAYONNAISE
- 2 EL SAUERRAHM
- VIOLAS' »ICH WILL AUF'S EI«

FÜR DEN KRÄUTER-FRISCHKÄSE:

- 200 G FRISCHKÄSE
- VIOLAS' OLIVENÖL » KRÄUTERSALZ«
- 1/4 SALATGURKE

- FRISCHE KRESSE ZUM GARNIEREN

1 Für die erste Füllung (den Eiersalat) gekochte Eier würfeln, mit Mayonnaise und Sauerrahm verrühren und mit VIOLAS' »Ich will auf's Ei« würzen und gehackte Kresse unterheben.

2 Für die zweite Füllung, (den Kräuterfrischkäse), Frischkäse mit VIOLAS' »Kräutersalz« verrühren. Gurken halbieren und in Scheiben schneiden.

3 Nun geht es ans Schichten: Zuerst eine Scheibe Brot, dann die erste Schicht Eiersalat, dann wieder eine Scheibe Brot. Dann folgt der Frischkäse mit ein paar Scheiben frischer Gurke oben drüber. Abschließend kommt noch einmal eine Scheibe Brot.

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!



Wir haben VIOLAS' »Kräutersalz« aus Meersalz mit Café de Paris-Kräutern, Kerbel, Basilikum und weiteren Gewürzen als einen Alleskönner in der Mühle konzipiert.

Herzhaft und raffiniert / Hauptspeise

KNUSPIRG SCHARFE LACHS-WASABI-FLADEN

- 450 G WEIZENMEHL
- 300 ML LAUWARMES WASSER
- 1/2 WÜRFEL HEFE
- 1 PRISE ZUCKER
- 1 PRISE SALZ

FÜR DEN BELAG:

- 1 BECHER SCHMAND
- 4 TL VIOLAS' »BÄRLAUCH PESTO«
- 200 G RÄUCHERLACHS
- VIOLAS' »BUTTER BEI DIE FISCHE«
- VIOLAS' »WASABI-MEERRETTICH-CREME«
- 1 AVOCADO
- 1 GELBE PAPRIKA
- FRÜHLINGSZWIEBELN, SPROSSEN
UND ZITRONENSCHNITTEN ZUM
GARNIEREN

1 Hefeteig aus Mehl, Hefe und Wasser herstellen. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Danach den Teig in 4 Teile schneiden und zu länglichen Fladen ausrollen.

3 Schmand mit Salz und VIOLAS' »Bärlauch Pesto« verrühren. Die Creme auf den Teig streichen. Mit Paprikaringen und der Hälfte vom Räucherlachs belegen. Kräftig mit VIOLAS' »Butter bei die Fische« würzen und im Ofen backen.

4 Noch warm mit dem restlichen Räucherlachs, Avocadoscheiben und VIOLAS' »Wasabi-Meerrettich-Creme« belegen. Dann mit Frühlingszwiebeln, Zitronenscheiben und Sprossen garnieren.

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!



VIOLAS' »Wasabi-Meerrettich-Creme« schmeckt milder als die übliche Wasabipaste oder frisch geriebener Meerrettich, da sie mit Sahne verfeinert wurde. Sie passt besonders zu geräuchertem Fisch, gekochtem Rindfleisch oder Sushi.

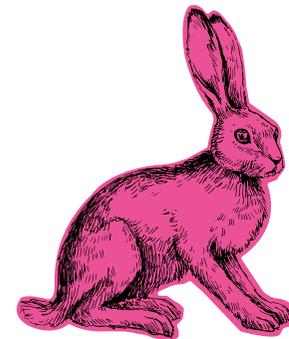


FALSCHES SPIEGELEI MIT QUARK UND APRIKOSE

- 500 G SPEISEQUARK 40% FETT I. TR.
- 2 TL VIOLAS' »ECHTER VANILLEZUCKER«
- VIOLAS' »SCHOKOHOLIC«
- 1 GLAS EINGELEGTE APRIKOSEN
- ZUCKER NACH GESCHMACK
- ZWIEBACK ODER BRIOCHE

- 1 Quark mit etwas Zucker und VIOLAS' »Echter Vanillezucker« verrühren.
- 2 Einen satten Klecks auf den Teller geben, mit einer halben Aprikose krönen und etwas VIOLAS' »Schokoholic« sowie Vanillezucker drüber stäuben. Das soll die Optik von frisch gemahlenem Pfeffer auf einem Spiegelei imitieren.

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!



VIOLAS' »Echter Vanillezucker« betört mit seinem weichen, süßlichen Duft und ist in vielen Desserts und Backwerken einfach ein Muss. Dieser Vanillezucker enthält nur feine Bourbon Vanille und keinerlei künstliche Vanillearomen.