Hasenglück zu Ostern:
Rezepte rund um die Möhre

Marinierte Möhrchen mit Pinienkernen

Möhrensüppchen mit Blätterteighäschen

Möhren-Tarte-Tatin mit Kerbeldip

Möhrenkuchen mit Mascarpone

Osterhasenmuffins

AggerEnergie-Kochstudio
April 2019

Möhrchen mit Pinienkernen

Für 6-8 Portionen

1 Bd. schlanke Bundmöhren	wenn nötig schälen, waschen und die Stielansäte schräg abschneiden, Grün stehenlassen. Möhren evtl. der Länge nach halbieren.
1 Zwiebel	pellen und in feine Würfel schneiden.
2 EL Butter	in einen Topf geben, Zwiebeln und Möhren andünsten.
1 EL Zucker Salz schwarzer Pfeffer a.d.M.	dazugeben. Mit
100 ml Brühe	auffüllen und in geschlossenen Topf ca. 10 Minuten bissfest dünsten. Im offenen Topf so lange weitergaren, bis die Flüssigkeit weitgehend verkocht ist. Evtl. mit
Salz, Pfeffer Vanillemark Zitrone	würzen. Mit
1-2 EL geh. Petersilie	und
1-2 EL gerösteten Pinienkernen	garnieren und servieren.

Möhrensüppchen mit Blätterteighäschen

Für ca. 6-8 Portionen

1 Vanilleschote	längs aufschneiden, Mark herauskratzen.
	Schale von 1 Orange von insgesamt
1-2 Orangen	fein abreiben, auspressen.
3 Schalotten	und
1 Knoblauchzehe	pellen und würfeln.
½ Chilischote	entkernen, fein würfeln.
1 kg Möhren	schälen und würfeln.
30 g Butter	in einen Topf geben, Möhren kurz mit dünsten. Mit
800 ml Gemüsefond	und
60 ml Wermut	und dem Orangensaft ablöschen. Vanilleschoten und Mark zugeben, mit
Salz	und 2 TL Orangenschale würzen. Zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen.
In der Zwischenzeit aus	
Blätterteig	pro Person je nach Größe 1 Hasen ausstechen und auf ein mit
Backpapier	belegtes Backblech geben. Mit
Ei	bepinseln, mit
2 TL weißem Sesam	und
Meersalz	bestreuen und im heißen Backofen bei 200 °C auf mittlerer Schiene ca. 8 Min. backen.
	Nach Belieben Schote aus der Suppe nehmen (oder teilweise mit pürieren) und pürieren.
3 TL weißen Sesam	in einer Pfanne kurz anrösten.
100 ml Sahne	mit
½ TL Instant-Espressopulver	steif schlagen. Von
½ Bd. Koriandergrün	die Blättchen abzupfen.
	Suppe mit einem Klecks Espressosahne, Koriander und Sesam servieren. Dazu die kleinen Blätterteighasen reichen.

Möhren-Tarte-Tatin mit Kerbeldip

Für 6-8 Portionen

450 g Blätterteig	antauen lassen. Teigstücke überlappend ca. 3 cm dick zu einem Kreis von ca. 26 cm ausrollen. Teig auf einer Unterlage abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
800 g schlanke Mundmöhren	Grün entfernen und schälen.
75 g rote Zwiebeln	pellen in feine Ringe schneiden.
2 EL Honig	und
30 g Zucker	in einer beschichteten, ofenfesten Pfanne hellbraun karamellisieren. Möhren zugeben,
40 g Butter	auf den Möhren verteilen. 1 EL Wasser zugeben Bei mittlerer Hitze 2 Minuten offen garen, bis der Zucker geschmolzen ist. Mit
Salz Pfeffer	würzen. Zwiebelringe auf den Möhren verteilen. In der Pfanne 10 Minuten abkühlen lassen.
5 Kerbelstiele	fein hacken,
½ Bd. Schnittlauch	in Röllchen schneiden.
150 g Doppelrahmfrischkäse	mit
Milch	und
2 EL Zitronensaft	glatt rühren. Kräuter zugeben, mit
Salz Pfeffer Zucker	würzen.
	Teig mehrmals mit der Gabel einstechen, auf die Möhren geben, Ränder andrücken. Im heißen Backofen bei Gasstufe 4 / 210 °C auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Min. backen.
	Tarte aus dem Ofen nehmen, eine Platte auf die Pfanne legen und die Tarte vorsichtig stürzen. Mit
Zitronenthymian	garnieren und mit dem Dipp servieren.

Variationen: Als Gewürz kann man frische Ingwerstücke oder Rosinen mitgaren. Die fertige Tarte schmeckt lecker mit zerkrümeltem milden Schafskäse.

Möhrenkuchen mit Mascarpone-Topping und Rhabarberkompott mit Orangen

Für 16-18 Stücke

Backpapier	Boden einer rechteckigen Backform (ca. 30x20 cm) oder einer Springform (26 cm) mit auslegen, Rand mit einem Backpapierstreifen auslegen.
100 g Korinthen	in
2 EL Apfelsaft	einweichen, eventuell hacken.
125 g Walnüsse	grob hacken,
700 g Möhren	fein raffeln. Von
2 Biolimetten	die Schale abreiben und auspressen.
	Für das Topping
400 g Mascarpone	mit
400 g Frischkäse	und
50 g Puderzucker	und 1 EL Limettensaft verrühren, kalt stellen.
	Backofen auf 175 °C vorheizen.
350 g brauner Rohrzucker	mit Limettenschale,
6 Eier (Klasse L)	und
300 ml Sonnenblumenöl	ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
200 g Weizenmehl	und
200 g Weizenvollkornmehl	mit
4 TL Backpulver	mischen, zum Zucker geben. Möhren, Nüsse, Korinthen
50 g Kokosraspeln	untermischen. Teig in die Form füllen. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 60 Minuten backen.
Limettensaft	mit
100 ml Orangensaft	und
70 g braunem Zucker	aufkochen, heißen Kuchen gleichmäßig einstechen, mit der Saftmischung tränken. Kuchen abkühlen lassen, aus der Form nehmen. Topping wellenartig darauf streichen.
	Für Rhabarberkompott
3 Orangen	so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Orangenfilets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Trennhäute auspressen und Saft auffangen und mit
Orangensaft	bis 300 ml auffüllen.
750 g Rhabarber	putzen, waschen, schräg in 2-3 cm dicke Stücke schneiden.
100 g Zucker	in einem breiten Topf schmelzen, mit Orangensaft ab-

	löschen, köcheln lassen, bis der Zucker sich gelöst hat.
2 EL Vanillepuddingpulver	mit wenig Wasser anrühren zu dem Orangensaft geben und kurz aufkochen. Rhabarber zugeben, einmal aufkochen und in 2-3 Minuten garen, nicht zerfallen. Abkühlen lassen, Orangenfilets zugeben. Kompott mit Möhrenkuchen servieren.

Variation: Mascarpone und Frischkäse teilweise durch Magerquark ersetzten.

Osterhasenmuffins

Für 12 Stück

2 Möhren	schälen und fein reiben.
200 g Mehl	mit
2 TL Backpulver	und
½ TL Natron	mischen.
1 Msp. Zimt	und
2 EL Haferflocken	und
50 g Haselnüsse	untermischen.
1 Ei (Kl. M)	und ca.
100 g Zucker	und
80 g Öl	und
120 ml Buttermilch	verrühren. Mehlmischung und Mähren unter die Eimasse ziehen.
	Muffinförmchen (10) mit
Butter	auspinseln und mit dem Teig füllen. Jeweils 1 von
10 kleinen Schokoeiern	in den Teig drücken.
	Im heißen Backofen bei Gasstufe 3 / 200 °C ca. 15-20 Min. backen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und mit
Marzipanmöhrchen	garnieren.