

Hasenglück zu Ostern: Rezepte rund um die Möhre

Marinierte Möhrchen mit Pinienkernen

Möhrensüppchen mit Blätterteighäschen

Möhren-Tarte-Tatin mit Kerbeldip

Möhrenkuchen mit Mascarpone

Osterhasenmuffins

Möhren mit Pinienkernen

Für 6-8 Portionen

1 Bd. schlanke Bundmöhren

wenn nötig schälen, waschen und die Stielansätze schräg abschneiden, Grün stehenlassen. Möhren evtl. der Länge nach halbieren.

1 Zwiebel

pellieren 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.

100 ml Brühe

dazugeben. Mit auffüllen und in geschlossenem Topf ca. 10 Minuten bissfest dünsten. Im offenen Topf so lange weitergaren, bis die Flüssigkeit weitgehend verkocht ist.

Evtl. mit

Salz, Pfeffer

Vanillemark

Zitrone

1-2 EL geh. Petersilie

1-2 EL gerösteten Pinienkernen

würzen. Mit

und

garnieren und servieren.

Möhrensüppchen mit Blätterteighäschen

Für ca. 6-8 Portionen

1 Vanilleschote	längs aufschneiden, Mark herauskratzen.
1-2 Orangen	Schale von 1 Orange von insgesamt
3 Schalotten	fein abreiben, auspressen.
1 Knoblauchzehe	und
½ Chilischote	pellieren und würfeln.
	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
Backpapier	und auf ein mit
Ei	belegtes Backblech geben. Mit
2 TL weißem Sesam	bepinseln, mit
Meersalz	und
	bestreuen und im heißen Backofen bei 200 °C auf
	mittlerer Schiene ca. 8 Min. backen.
3 TL weißen Sesam	Nach Belieben Schote aus der Suppe nehmen
	(oder teilweise mit pürieren) und pürieren.
	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
	Blätterteighäsen 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
75 g rote Zwiebeln

Grün entfernen und schälen.
pellen in feine Ringe schneiden.

2 EL Honig
30 g Zucker

und
in einer beschichteten, ofenfesten Pfanne hellbraun karamellisieren. Möhren zugeben, auf den Möhren verteilen. 1 EL Wasser zugeben. Bei mittlerer Hitze 2 Minuten offen garen, bis der Zucker geschmolzen ist. Mit

40 g Butter

Salz
Pfeffer

würzen. Zwiebelringe auf den Möhren verteilen. In der Pfanne 10 Minuten abkühlen lassen.

5 Kerbelstiele
½ Bd. Schnittlauch
150 g Doppelrahmfrischkäse
Milch
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Zucker

fein hacken,
in Röllchen schneiden.
mit
und
glatt rühren. Kräuter zugeben, mit

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.

Zitronenthymian

Tarte aus dem Ofen nehmen, eine Platte auf die Pfanne legen und die Tarte vorsichtig stürzen. Mit 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
2 EL Apfelsaft
125 g Walnüsse
700 g Möhren
2 Biolimetten
in einweichen, eventuell hacken.
grob hacken,
fein raffeln. Von die Schale abreiben und auspressen.

400 g Mascarpone
400 g Frischkäse
50 g Puderzucker
Für das Topping mit und und 1 EL Limettensaft verrühren, kalt stellen.

Backofen auf 175 °C vorheizen.

350 g brauner Rohrzucker
6 Eier (Klasse L)
300 ml Sonnenblumenöl
mit Limettenschale, und ca. 5 Minuten schaumig schlagen.

200 g Weizenmehl
200 g Weizenvollkornmehl
4 TL Backpulver
50 g Kokosraspeln
und mit mischen, zum Zucker geben. Möhren, Nüsse, Korinthen untermischen. Teig in die Form füllen. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 60 Minuten backen.

Limettensaft
100 ml Orangensaft
70 g braunem Zucker
mit und aufkochen, heißen Kuchen gleichmäßig einstechen, mit der Saftmischung tränken. Kuchen abkühlen lassen, aus der Form nehmen. Topping wellenartig darauf streichen.

3 Orangen
Für Rhabarberkompott so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Orangenfilets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Trennhäute auspressen und Saft auffangen und mit bis 300 ml auffüllen.

Orangensaft
750 g Rhabarber
putzen, waschen, schräg in 2-3 cm dicke Stücke schneiden.

100 g Zucker
in einem breiten Topf schmelzen, mit Orangensaft ab-

2 EL Vanillepuddingpulver

löschen, köcheln lassen, bis der Zucker sich gelöst hat. 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 ersetzen.

Osterhasenmuffins

Für 12 Stück

2 Möhren
200 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron
1 Msp. Zimt
2 EL Haferflocken
50 g Haselnüsse

schälen und fein reiben.
mit
und
mischen.
und
und
untermischen.

1 Ei (Kl. M)
100 g Zucker
80 g Öl
120 ml Buttermilch

und ca.
und
und
verrühren. Mehlmischung und Möhren unter die Eimasse ziehen.

Butter
10 kleinen Schokoeiern

Muffinförmchen (10) mit
auspinseln und mit dem Teig füllen. Jeweils 1 von
in den Teig drücken.

Marzipanmöhrrchen

Im heißen Backofen bei Gasstufe 3 / 200 °C ca. 15-20
Min. backen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben
und mit
garnieren.