

## Rezepte zum Dîner des Rois 2003

---

Dieses Blatt enthält nur die Rezepte für das Hauptgericht und die Nachspeise, da die übrigen Rezepte zum Aperitif und zum Salat schon aus den Vorjahren bekannt sind. Diese sind von unserer Website herunterladbar.

### Lammkeule mit frischen Kräutern

#### Zutaten (für 6 Personen):

- 1 Lammkeule (ca. 1,8 kg)
- 1 Zweig Estragon, etwas Fenchelgrün und/oder –knolle
- 1 Selleriestange
- 1 Schalotte und 1 Zwiebel
- etwas frische Petersilie, Kerbel, Schnittlauch und Thymian und Knoblauch

#### Zubereitung:

- Bei der Lammkeule die Haut einritzen, mit Knoblauchzehen spicken und mit Olivenöl einreiben, mit Estragon bestreuen und mit Pfeffer und Salz kräftig würzen.
  - Schalotte, Zwiebel, Fenchel und Sellerie feinhacken und in eine ofenfeste Form geben, mit Petersilie, Kerbel und Schnittlauch bedecken und die Lammkeule darauf legen.
  - In den auf 220° vorgeheizten Ofen schieben, auf beiden Seiten anbraten. Auf 160° zurückdrehen, ca. 40 Min. garen lassen.
  - Den Bratensaft mit den Kräutern pürieren, vor dem Servieren mit frischem Thymian bestreuen.
- Als Beilage eignen sich grüne oder weiße Bohnen.

\*\*\*\*\*

### Chaussons aux abricots – Aprikosentaschen

#### Zutaten:

- tiefgefrorenen Blätterteig (Quadrate)
- Aprikosen aus der Dose
- 1 bis 2 Eier
- evtl. Puderzucker

#### Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen. Eine quadratische Scheibe Blätterteig hochkant vor sich legen und eine Hälfte, die sich dabei ergibt, mit einer Aprikose belegen. Die Ränder mit einem Pinsel mit Wasser bestreichen und anschließend diagonal zusammenklappen. Die Ränder gut verschließen. Die Dreiecke auf ein Backblech, das mit Backpapier belegt ist, legen und die Oberfläche mit Ei bestreichen, damit sie goldfarben wird. Den Ofen auf 220° vorheizen und dann 10 Min. backen, anschließend auf 180° herunterschalten und noch einmal 15 Minuten weiter backen. Auf Wunsch nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen. Abkühlen lassen, weil die Aprikose sehr heiß werden kann.

**Bon appétit!**