

CHÂTEAU D'ARLUS - Ostermenue 2021

Zum Apéritif:

Mit Frischkäse gefüllte Datteln. Das geht ganz einfach: getrocknete Datteln der Länge nach aufschneiden, Kern entnehmen und an dessen Stelle mit einer Spritztülle etwas Frischkäse (mit Kräutern oder schwarzem Pfeffer) hineingeben.

Toasts mit geräucherter Entenbrust.

Dazu ein Glas **BRUT D'ARLUS weiss oder rosé**

Als Vorspeise:

Einen gemischten Frühlingssalat mit überbackenem Ziegenkäse. Dazu am besten einen Crottin de Chavignol quer halbieren und auf eine getoastete Baguettescheibe geben, kurz im Ofen überbacken und dann auf den Salat setzen. Noch ein paar geröstete Sonnenblumenkerne darübergeben.

Dazu ein Glas **Muscadelle** (Dieser Wein harmoniert besonders gut mit dem Ziegenkäse)

Als Hauptgericht in diesem Jahr mal kein Lamm...:

Dorade im Tajine: Gemüse nach Belieben (z. B. Zwiebeln, Zucchini, Paprika und Tomaten) in feine Lamellen schneiden und auf den Boden des Tajine legen, salzen und pfeffern, etwas Knoblauch dazu und mit feinem Olivenöl beträufeln. Dann bei 200°C ca. 35 Min. im Ofen backen. Während dieser Zeit können Sie die Doraden würzen und in heißem Olivenöl von jeder Seite 2 Min. anbraten. Danach kommen sie auf das Gemüse in den Tajine und für weitere 10 Minuten in den heißen Ofen. (Wer keinen Tajine zu Hause hat kann auch eine gusseiserne Form mit Deckel oder den guten alten Römertopf verwenden.)

Dazu empfehlen wir unseren **Chardonnay**

Eine schöne Käseplatte bestückt nach Ihren Vorlieben

Dazu passen am besten unsere Roten: **Authentique** oder auch **Rouge Fût**

Und zum Dessert:

Kleine Törtchen, die wir entweder mit Bisquitteig oder auch fertig gekauftem Blätterteig in dem Muffinblech backen. Dann etwas frische Minze kleinhacken und mit etwas Erdbeerkonfitüre verrühren. Die gebackenen Törtchen dünn damit bestreichen und mit reichlich frischen Erdbeeren belegen. - Vielleicht noch einen Klecks frisch geschlagene Sahne obendrauf?...

Mit einem Gläschen **Doux** geniessen.

!!! FROHE OSTERN !!!