

Ostermenü 2022: 6 Menü-Varianten von klassisch bis vegan



Wenn die Vögel fröhlich zwitschern, flauschige Weidekätzchen blühen und in den Sträuchern bunte Eier hängen, ja dann weißt du, es ist schon wieder so weit: **Ostern** steht vor der Tür! Und auf einmal wünscht sich Opa wieder klassischen Lammbraten, die große Schwester will es lieber **fleischn** und du möchtest es am liebsten allen Recht machen. „Wie wär’s denn mit etwas Unkompliziertem?“, fragt Papa. Das perfekte **Ostermenü mit viel Auswahl** muss also her! Zum Glück habe ich da etwas für dich vorbereitet ... für jeden **Geschmack** und für jeden **Ernährungsstil**. Mal **klassisch**, mal **edel** oder einfach **praktisch und schnell**. Was wird dein **Ostermenü 2022**?

Du suchst für dein rundes Menü und mit Liebe gekochtes Essen **noch das passende Geschirr**? Ob edel und schlicht oder doch eher nordisch schick: Mit diesen Begleitern lässt du dein Ostermenü noch einmal richtig glänzen.

Klassisches Ostermenü

Ein cremiges Süppchen, saftiger Hackbraten und gaaanz viel Eierlikör – wahre Klassiker zu Ostern eben! Könnte das dein Menü werden?

Vorspeise: Spargelcremesuppe

Das beliebteste Gemüse im Frühling? Ganz klar Spargel – wie praktisch, dass der Start der Spargelsaison quasi genau auf Ostern fällt, oder? Wenn das mal nicht nach einem cremigen Spargelsüppchen schreit! Zum Rezept



Spargelcremesuppe

Hauptspeise: Falscher Hase

Bei diesem Klassiker kann die Osterei-Suche gleich weitergehen. Werden bei dir beim Anblick dieses Prachtstücks auch direkt Kindheitserinnerungen wach? Und ich meine nicht nur die Eiersuche ... ich muss bei Hackbraten mit Ei immer direkt an Omas Sonntagsbraten denken. Du willst wissen, wie du ihn genauso saftig machst, dann geht's hier zum Rezept



Falscher Hase

Dessert: Eierlikörkuchen

Kein Ostern ohne Eierlikör. Das ist ja wohl klar! In diesem Fall kommt der cremige Likör in den Kuchen und sorgt

Ostermenü 2022: 6 Menü-Varianten von klassisch bis vegan

damit für unschlagbare Saftigkeit. Was auf dem ersten Blick aussieht wie ein simpler Gugelhupf, entpuppt sich als richtiger Süchtigmacher. Da greift selbst der Opa nach dem üppigen Hauptgang noch zu einem zweiten Stück. [Zum Rezept](#)



[Eierlikörkuchen](#)

Ostermenü für Fischliebhaber

Nicht nur Braten, [Osterzöpfe](#) und Eierlikör haben zu Ostern Tradition, auch Fisch gehört für viele einfach dazu – und das nicht nur an Karfreitag. Dieses Menü begeistert aber nicht nur Fischliebhaber, sondern wickelt mit etwas Raffinesse auch die größten Fleischfans um den Finger.

Vorspeise: Lachstatar mit Avocado

Vorhang auf für diesen geschmackvollen Starter: roher Lachs, aromatisiert mit einer asiatischen Marinade aus geröstetem Sesamöl, Sojasauce und Mirin, bettet er sich auf cremigen Avocado-Würfeln. Eine angenehm pikante Wasabi-Mayo verleiht dieser Vorspeise den letzten Schliff. [Zum Rezept](#)



[Lachstatar mit Avocado](#)

Hauptspeise: Zanderfilet auf Erbsenpüree

Na, wer bekommt bei diesem schönen Teller nicht auch Frühlingsgefühle? Auf der Haut gebratenes Zanderfilet nimmt nur allzu gern auf feinem Erbsenpüree mit würzigem Pesto Platz. [Zum Rezept](#)



[Zanderfilet auf Erbsenpüree](#)

Dessert: Schoko-Lava-Cake

Bist du bereit für ein explosives Menü-Finale? Ich finde, nach dieser eher leichten Oster-Hauptspeise darf es zum Abschluss gerne noch einmal sündig werden. Oder kannst du bei diesem Schokotraum mit flüssigem Erdnussmuskern widerstehen? [Zum Rezept](#)

Ostermenü 2022: 6 Menü-Varianten von klassisch bis vegan



Schoko-Lava-Cake

Edles Ostermenü

Bei diesem Ostermenü steht alles unter dem Motto: Nicht kleckern sondern klotzen. Mit edlen Zutaten, fein austarierten Geschmackskombinationen und etwas Fingerspitzengefühl wird dein Ostermenü 2022 "The Taste 2.0". Von dir lässt man sich gerne auch direkt für Ostern 2023 einladen.

Vorspeise: Vitello Tonnato

Zugegebenermaßen ist es mit der Kombination aus Thunfisch und Kalb nicht wie mit Schoko und Nuss. Oder denkst du, "Diese Zwei müssen einfach zusammengehören."? Zum Glück gab es einen feinen Gaumen, der dieses Gericht groß gemacht hat – nicht ohne Grund schmückt dieser italienische Antipasti-Klassiker mittlerweile die Speisekarten vieler Restaurants. Und jetzt auch die Teller deiner Ostertafel. [Zum Rezept](#)



Vitello Tonnato

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Hauptspeise: Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce

Du willst zu Ostern so richtig Eindruck schinden? Dann ist dieser Rinderbraten in Rotweinsauce mit glasierten Möhrchen genau die richtige Hauptspeise für dich. Und das beste: Mit Fleischthermometer bewaffnet ist dieser feine Braten gar kein Hexenwerk – du solltest nur ein wenig Zeit mitbringen. [Zum Rezept](#)



Rinderschmorbraten

Dessert: Basilikumsorbet

Normales Fruchtsorbet kann ja jeder – aber hast du schon mal Basilikumsorbet gekostet? Nein, dann solltest du das dringend nachholen. In Kombination mit frischer Zitronennote wird dieses halbgefrorene Dessert deinem edlen Menü ohne Zweifel gerecht. [Zum Rezept](#)



Basilikumsorbet

Ostermenü 2022: 6 Menü-Varianten von klassisch bis vegan

Vegetarisches Ostermenü

Wer braucht schon Fleisch, um es Ostern krachen zu lassen. Bei diesem Menü bleiben Häschen, Lamm und Co. mal auf der Wiese. Stattdessen bedienen wir uns an allem, was die Saison so zu bieten hat – sowohl an Farbe als auch an Gemüse und Obst. Übrigens bin ich persönlich ein absoluter Fan von Menüs mit Farbmotto. Errätst du mein Motto? Könnte etwas mit Frühling und Hoffnung zu tun haben.

Vorspeise: Grüner Spargel-Salat

Ohne dieses feine Gemüse im Frühling geht einfach nichts. Ob als Süppchen, gebraten oder auch roh: Dieser Salat ist der beste Beweis dafür, dass das geliebte Stangengemüse auch roh mariniert einfach herrlich schmeckt. [Zum Rezept](#)



[Grüner Spargel-Salat](#)

Hauptspeise: Bärlauch-Gnocchi

Wie Ostern duftet? Nach frischem [Bärlauch](#), der mit Pellkartoffeln zu würzigen [Bärlauch-Gnocchi](#) verarbeitet wird. In Kombination mit Orangenbutter nicht nur ein wahrer Gaumen-, sondern auch ein Augenschmaus! Wer sucht hier noch Braten? [Zum Rezept](#)



[Bärlauch-Gnocchi](#)

Dessert: Pistazieneis

Eigentlich reicht ja schon eine Kugel cremiges Vanilleeis, um mich vollends zum Strahlen zu bringen ... aber wenn sich dann noch Pistazien in die Eismaschine mogeln, fühlt es sich an wie im Himmel. Du willst auch eine Kugel zum Dahinschmelzen, dann schnell [zum Rezept](#)



[Pistazieneis](#)

Veganes Ostermenü

"Mama tu mal die Möhrchen, aber ohne Schweineöhrchen, tu mal die Möhrchen, Mama, Teller mit Möhrchen ..." An Möhrchen kommt an Ostern natürlich niemand vorbei, das wusste schon Helge Schneider – ganz besonders, wenn du ein veganes Ostermenü planst. Unglaublich, was das hübsche Wurzelgemüse alles auf Lager hat: Mal schlüpft es in ein Visch-Gewandt und mal in köstlichen Kuchenteig. Aber schau am besten selbst,

Ostermenü 2022: 6 Menü-Varianten von klassisch bis vegan

was das Gemüse so alles zu bieten hat.

Vorspeise: Veganer Karottenlachs

Ein wahres Chamäleon das Karöttchen: Hättest du erraten, was sich hier auf Pumpernickel und Meerrettich türmt? Dank Rauchsalz und Liquid-Smoke zauberst du dir aus dem knackigen Gemüse nämlich ein täuschend echtes Lachs-Häppchen. [Zum Rezept](#)



[Veganer Karotten-Lachs](#)

Hauptspeise: Linsenbraten

Von wegen Veganer knabbern nur Salatblätter und Gemüse – auch auf Braten muss Opa Heinz an Ostern nicht verzichten: Aus Champignons, Linsen und Kidneybohnen lässt sich nämlich ein aromatischer Linsenbraten mit Extrabiss zaubern. Für die Beilage greifen wir dieses mal zu einem anderen Wurzelgemüse und servieren ein würzig-cremiges Petersilienwurzel-Püree. Yummy! [Zum Rezept](#)



Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

[Linsenbraten mit Petersilienpüree](#)

Dessert: Karottenkuchen mit Cashew-Frosting

Um den ultimativen Menü-Bogen zu spannen, spielt die Hauptrolle zum süßen Finale natürlich wieder unser geliebtes Möhrchen. Dieses Mal landet die Rübe im Kuchenteig und verzaubert uns mit unglaublicher Saftigkeit. Für noch mehr Frische landet on top ein cremiges Frosting aus Cashewkernen. Hast du deine Gäste schon mal so zufrieden gesehen? Könnte daran liegen, dass der Bauch dieses Jahr gar nicht so kneift ... [Zum Rezept](#)



[Karottenkuchen mit Cashew-Frosting](#)

Schnelles Ostermenü

Es muss nicht immer alles lange garen und backen, um so richtig lecker zu sein. Zum Beweis habe ich dir 3 Rezepte mitgebracht, die du im Nu auf die Tafel bringst oder locker am Vortag vorbereiten kannst. Ein ganzes Menü unter 1,5 Stunden – geht schlechter, oder was meinst du?

Vorspeise: Spargelröllchen

Denkst du bei Spargelröllchen auch immer an Buffets von früher, wo weißer Spargel aus dem Glas, in Kochschinken eingeschlagen und mit Hollandaise ertränkt, auf silbernen Servierplatten lag? Das geht auch anders: Zum Beweis wickeln wir frischen weißen und grünen Spargel in ein Duo aus Schinken. So köstlich können Spargelröllchen schmecken! [Zum Rezept](#)

Ostermenü 2022: 6 Menü-Varianten von klassisch bis vegan



Spargelröllchen



Tiramisu

Hauptspeise: Bärlauchrisotto

Risotto Milanese ist ja schon eine Wucht, aber wenn du unter schlotzigem Risottoreis noch ein würziges Bärlauchpüree hebst, hörst du lauter "Ahhs" und "Ohhs" an deiner Ostertafel. Und das Beste: Ein großer Topf Risotto ist easy am Vortag gekocht und kann einfach á la minute aufgewärmt und mit Bärlauchöl serviert werden.

[Zum Rezept](#)



Bärlauchrisotto

Dessert: Tiramisu

Zum Abschluss gibt es noch einen großzügigen Löffel bella Italia zu Ostern. Warum eigentlich nicht? Dieses Dessert hast du im Handumdrehen geschichtet und getränkt – und den Rest regelt dein Kühlschrank von ganz allein. Löffel dich glücklich! [Zum Rezept](#)