

## Genussvolle Ostern mit Henkell Freixenet

**Wiesbaden, 24. Januar 2024.** Mit den ersten Sonnenstrahlen des Jahres ist auch Ostern nicht mehr weit – Zeit, sich Gedanken über leckere Rezepte für das Menü zu den Feiertagen zu machen. Wie wäre es mit feinen Lammlachsen mit Roséwein-Jus und Kartoffelgratin-Rosen? Passend dazu überzeugt der Fürst von Metternich Qualitätswein b.A. Rheinhessen Spätburgunder Rosé Trocken auch als ideale Weinbegleitung im Glas. Nicht zu vergessen: Das Dessert! Der cremige Käse-Quarktraum mit POTT Eierlikör lässt Kuchenherzen höherschlagen und sorgt so für den perfekten, süßen Abschluss des Ostermenüs.

### Lammlachse mit Roséwein-Jus und Kartoffelgratin Rosen

#### Kartoffelgratin Rosen

##### Zutaten:

4 große Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

45 ml Olivenöl

10 ml Rosmarin, fein gehackt

Salz und Pfeffer nach Geschmack

##### Anleitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder reiben. In einer Schüssel die Kartoffelscheiben mit 45 ml Olivenöl, 10 ml gehacktem Rosmarin, 2 gehackten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer vermengen, bis die Kartoffeln gut bedeckt sind. Die Kartoffelscheiben in eine Reihe legen, aufrollen und in ein gefettetes Muffinblech geben. Im vorgeheizten Ofen etwa 35-40 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich sind und eine goldene Kruste haben.

#### Roséwein-Jus:

##### Zutaten:

½ Bund Suppengemüse (Karotte, Sellerie, Zwiebel)

200 ml Fürst von Metternich Spätburgunder Rosé Trocken

130 ml Lammfond

1 Esslöffel roten Getränkesirup (z.B. Erdbeere, Himbeere) oder anderes Süßungsmittel



30 g Butter

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Speisestärke zum Abbinden (optional)

### Anleitung:

Das Gemüse waschen, putzen und grob würfeln und anschließend in Butterschmalz anrösten, bis es leicht gebräunt ist. Mit dem Fürst von Metternich Spätburgunder Rosé ablöschen und stark einkochen lassen. Den Lammfond hinzufügen und weiter einkochen. Das Gemüse entfernen und die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf gießen. Mit dem Sirup ggfs. noch etwas süßen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke abbinden. Die kalte Butter einrühren, bis die Jus glatt und glänzend ist.

### Lammlachse

#### Zutaten:

2 Lammlachse

Salz und Pfeffer nach Geschmack

30 ml Olivenöl

Knoblauchzehe

Frischer Rosmarin

### Anleitung:

Die Lammlachse mit Salz und Pfeffer würzen. 30 ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse von beiden Seiten etwa 3-4 Minuten braten, je nach gewünschtem Gargrad. Den Knoblauch und frischen Rosmarin zur Pfanne hinzufügen und die Lammlachse kurz darin schwenken. Anschließend in Alufolie einwickeln, ruhen lassen und bis zum Servieren warmhalten. Dann in Tranchen aufschneiden und anrichten. Die Lammlachse auf einem Soßenspiegel und mit einem Kartoffelgratin, garniert mit etwas Rosmarin, servieren.

### **Cremiger Käse-Quarktraum mit POTT Eierlikör**

Zutaten:

Für den Boden:

300 g Mehl

150 g kalte Butter

80 g Puderzucker

1 Ei

oder alternativ einen fertigen Mürbeteig aus dem Kühlregal

Für die Füllung:

200 g Zucker

500 g Magerquark

250 g Frischkäse

100 ml Milch

200 ml POTT Eierlikör

4 Eier

1 Packung Vanillepudding Pulver

Für das Topping:

200 ml Schlagsahne

1 Päckchen Sahnesteif

1-2 EL POTT Eierlikör

Anleitung:

Boden:

Ofen auf 180°C vorheizen und eine Springform mit 26 cm Durchmesser einfetten. Mehl, kalte Butter, Puderzucker und ein Ei zu einem Teig verkneten. Den Teig für eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen und anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Teig gleichmäßig in die Backform legen, etwas andrücken und überstehenden Teig abschneiden. Mit einer Gabel den Boden etwas einstechen. Backpapier einlegen und getrocknete Hülsenfrüchte zum Beschweren auf den Boden geben.



Den Teig für ca. 10-15 Minuten „blind backen“. Anschließend die Hülsenfrüchte und das Backpapier wieder entfernen.

### Füllung:

Die Eier mit dem Zucker aufschlagen. Alle weiteren Zutaten zugeben und zu einer homogenen Masse aufschlagen. Die Mischung gleichmäßig auf den vorbereiteten und gebackenen Boden gießen. Den Kuchen für ca. 60 Minuten backen, bis die Füllung fest ist. Wird die Oberfläche zu dunkel, kann man sie mit etwas Alufolie abdecken. Anschließend den Kuchen gut abkühlen lassen, am besten über Nacht. Schlagsahne mit Sahnesteif aufschlagen und auf dem kalten Kuchen verteilen. Zum Schluss kurz vor dem Servieren mit POTT Eierlikör garnieren.

Die vorgestellten Produkte sind im Handel sowie im Henkell Freixenet Onlineshop ([www.freixenet-onlineshop.de](http://www.freixenet-onlineshop.de)) erhältlich:

Fürst von Metternich Spätburgunder Rosé Trocken (0,75l-Flasche, UVP: 8,99 EUR)

POTT Eierlikör (0,7l-Flasche, UVP: 10,99 EUR)

### **Über Fürst von Metternich**

Ein Sekt ist immer so gut wie sein Wein – deshalb werden ausschließlich beste deutsche Weine für Fürst von Metternich eingesetzt. Der Ursprung von Fürst von Metternich auf Schloss Johannisberg im Rheingau, die unverwechselbare und stilvoll-edle Markenwelt und die einzigartige Qualität garantieren Sektgenuss auf höchstem Niveau. So entstehen Qualitätsschaumweine, die die charakteristischen Eigenschaften von Riesling, Spätburgunder und Chardonnay authentisch zur Geltung bringen. Ein Anspruch, der sich bewährt hat: Fürst von Metternich ist seit vielen Jahren die mit Abstand führende Premiumsektmarke in Deutschland.<sup>1</sup>

Weitere Informationen unter [www.fuerst-von-metternich.de](http://www.fuerst-von-metternich.de), auf Facebook sowie Instagram.

<sup>1</sup>Circana Handelspanel, LEH $\geq$ 200qm+HD+ GAM+C&C, Premium-Sekt (Ø-Regalpreis  $\geq$  6,00€), Absatz in Tsd. 1/1, 2018-2023.

### **Über POTT**

Ein Garant für höchste Qualität und Reife – dafür steht POTT als ältestes Rumhandelshaus Deutschlands. Die feine Spirituose bietet ein ausgeprägtes Geschmackserlebnis für Genießer: Kenner schätzen den Marktführer im Bereich „Deutscher brauner Rum“<sup>2</sup> aufgrund des erlesenen Aromas, das einen unverwechselbaren Geschmack mit sich bringt, sowie aufgrund der vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten, die die Produkte der Marke POTT ausmachen. Denn neben dem echten Übersee-Rum in den Trinkstärken 40% vol und 54% vol, zählt auch POTT Eierlikör mit der Zugabe von echtem Übersee-Rum zu dem Sortiment der Marke POTT. Neben dem reinen Genuss eignen sich die Produkte hervorragend zum Mixen, zum Backen, für Desserts und ganz besondere Kreationen – wie zum Beispiel den Rumtopf oder die Feuerzangenbowle, die durch POTT Rum 54% veredelt werden.

Weitere Informationen unter [www.pott.de](http://www.pott.de) und auf Instagram.



<sup>2</sup>Circana Handelspanel, LEH $\geq$ 200 qm + HD + C&C + GAM, deutscher brauner Rum Original, Absatzranking in Tsd. 1/1, Jahr 2023

### **Über Henkell Freixenet**

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter [www.henkell-freixenet.com](http://www.henkell-freixenet.com).

LinkedIn [Henkell Freixenet](#) / Facebook [@HenkellFreixenet](#) / Twitter [Henkell Freixenet](#) / Youtube [Henkell Freixenet](#) / Instagram [@henkell.freixenet](#)

### **Pressekontakt:**

#### **Henkell Freixenet Holding**

Charlotte Murakami  
Communication  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63-205  
E. [Charlotte.Murakami@henkell-freixenet.com](mailto:Charlotte.Murakami@henkell-freixenet.com)