

Lachsfilet im Orangen- Zitronensud gegart

- 1 Kg frischen Lachs
- 2 Orangen
- 1 Limette
- 2 Zitronen
- 6 EL Olivenöl
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 1 Glas Fischfond
- Pfeffer
- 1/2 Chilischoten rot
- 1 Zwiebel
- 1 St. Ingwer
- 1 TL Zucker

Lachsfilet filetieren eventuell enthäuten und Portionieren.

Dann mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Auflaufform legen.

Eine Zwiebel in kleinen Würfel schneiden sowie den Ingwer, in einer Pfanne mit etwas Öl langsam anschwitzen.

Dann mit dem Fischfond und etwas Wasser ablöschen. Zitrusfrüchte auspressen und zum Sud geben so wie die Gewürze, Zucker dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Über den Lachs gießen und bei 100-120 Grad ca. 35-40 Minuten Garen.

Dinkelbrot mit Mandeln und Cranberrys

- 1 Kg Dinkelmehl
- 2 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 500-700 ml lauwarmes Wasser
- Kleines Päckchen Gestiftete Mandeln
- 4 EL Cranberry
- 1 TL Zimt

Die Cranberrys und Mandelstifte klein hacken.

Dann alle Zutaten zu einem glatten Hefeteig verkneten Früchte und Mandeln dazu 30 min. zugedeckt an einen warmen Ort stellen und aufgehen (doppelte Menge) lassen.

Zwei schönes Baguette formen.

Backofen auf 200°C vorheizen und auf mittlerer Schiene 35-45 Minuten Backen.

Feldsalataufstrich mit Mandeln

- 1 Pack Feldsalat
- 1 Becher Quark 250 Gramm
- 2-3 EL Creme fraiche
- 100 Gramm gemahlene Mandeln
- 1/2 gelbe Chili
- 1 Zitrone
- 1 Prise Zimt
- Salz/Pfeffer
- 5-7 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- Etwas Zimt

Feldsalat mit Zitronensaft pürieren 5 EL Olivenöl dazu.

Restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und den pürierten Feldsalat dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weiche Lebkuchentaler

- 75 g Margarine
- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Kakaopulver
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 100 g Zitronat (ganz klein hacken)
- 100 g Orangeat
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 125 ml Milch
- 300-350 g Mehl
- 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Pck. Backpulver
- Oblaten für Lebkuchentaler
- 1 Pck. Kuvertüre, Vollmilch- oder Zartbitter (150g)
- 100 ml Sahne

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Margarine, Zucker, Eier, Zimt, Kakao und gemahlene Nelke schaumig rühren. Zitronat, Orangeat, Nüsse, Milch, Mehl, Bittermandelöl und Backpulver gut unterrühren.

Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf die Oblaten verteilen und darauf je 1 EL Teig portionieren. Mit einem feuchten Messer glattstreichen. Auf der mittleren Schiene im Ofen 10-15 Minuten backen. In der Zeit die Kuvertüre zusammen mit der Sahne im Wasserbad schmelzen lassen. Die Lebkuchen auskühlen lassen und dann mit der geschmolzenen Kuvertüre **bestreichen**.

Hähnchenbrust mit Beifußkruste und Rotkohl

- 6 Hähnchenbrüste
- etwas Honig
- 1 -1,5 kg Rotkohl
- 1 Zwiebeln
- 1 EL Butterschmalz
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 Zimtstange
- 150 ml Apfelsaft
- 100 ml Rotwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Apfelessig
- Salz, Zucker, Muskat, Pfeffer
- 6 Pflaumen
- 4 EL Pflaumenmus
- 1 Pck. Salbei
- 1 Pck. Liebstöckel
- 1/2 Pck. Butter
- 150-200 Gramm Semmelbrösel
- Salz/ Pfeffer
- 1 Orange **Abrieb und Saft**
- 2 Esslöffel Beifuß
- **1 Zwiebel**
- **1 Gläser Rinderfond**
- **3 EL Tomatenmark**
- **2 EL Speisestärke**
- **250 ml Rotwein**

Rotkohl putzen und waschen, vierteln und in dünnen Streifen vom Strunk schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Rotkohl, Lorbeer, Wacholder, Zimt, Apfelsaft Gemüsebrühe und 100 ml Wein zufügen. Mit Essig, 1/2 TL Salz und 3 EL Zucker würzen. Aufkochen und ca. 30-40 min zugedeckt köcheln, dabei öfters umrühren. Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Nach 20 min zum Rotkohl geben, das Pflaumenmus auch.

Für die Kräuterkruste 1/2 Pck. Butter, Semmelbrösel, Kräuter klein gehackt und Beifuß Salz, Pfeffer, Orangenabrieb mischen, und den Saft auspressen und zur Kruste. Es sollte eine kompakte Masse sein.

Die Hähnchen in 14 Stücke schneiden.

Mit Salz würzen und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen mit der Kruste belegen und im Ofen bei 180 Grad 30 min Garen. Für die Sauce **1 Zwiebel** klein geschnitten anbraten, mit Tomatenmark bedecken und mit 2 EL Zucker karamellieren lassen. Wein, Fond, Beifuß dazu und 20min köcheln lassen.

Vom Herd nehmen und eventuell Speisestärke abbinden. Abschmecken und Servieren.

Maronengnocchi mit Haselnussbutter

- 600 -700 g Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 120-180 g Hartweizengrieß
- 50-70 g Speisestärke
- 3 Eigelb (Gr. M)
- 1/2 Pck. Maronen gegart
- 1 Pck. Butter
- 1 Pck. Haselnüsse gemahlen
- Saft einer 1/2 Zitrone

Für die Gnocchi Kartoffeln waschen und zugedeckt garkochen. In der Zwischenzeit die Maronen mit etwas Milch und eventuell warmen Wasser Pürieren.

Die Kartoffel abgießen, kurz auskühlen und pellen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zu Mus zerstampfen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Grieß unterheben

Etwas abkühlen lassen. Stärke und Eigelb, Maronen unter den Teig kneten.

Etwas ruhen lassen.

Gnocchiteig auf wenig Mehl zu Rollen formen. In ca. 2 cm breite Stücke schneiden und jeweils auf einer Seite mit einer Gabel leicht eindrücken. Portionsweise in reichlich Salzwasser bei schwacher bis mittlerer Hitze 6-8 Minuten gar ziehen lassen (nicht kochen!), bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Gnocchi herausheben und gut abtropfen lassen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und in eine Form geben damit man sie später im Backofen erwärmen kann.

Butter in einem Topf schmelzen und die Nüsse dazu, vor dem Servieren den Zitronensaft und dann über den Gnocchi verteilen.

Semmelknödel mit Pilzcreme und gebratenen Rosenkohlblättern

- 5 Brötchen vom Vortag
- 3 Laugenbrötchen
- 5 Eier
- 1 Bund Petersilie
- 1 Orange
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Nelke
- 600ml Milch
- Salz/Pfeffer/Honig
- Semmelbrösel nach Menge
- 500 Gramm Gemischte Pilze
- 200 Gramm Rosenkohl
- 2 Becher Sahne
- 600 ml Gemüsebrühe
- Speisestärke zum Abbinden der Sauce
- 2 Zwiebeln
- Öl /Salz/ Pfeffer

Brötchen in kleinen Würfel schneiden und in einer Schüssel geben. In einer Pfanne mit Öl **1 Zwiebel** klein gehackt andünsten, Milch dazu geben und zur Brötchenmasse geben. Eier, Gewürze, Kräuter so wie der Saft einer halben Orange dazu geben. Semmelbrösel nach Gefühl dazu und die Masse ein wenig ruhen lassen.

Ein Topf mit Salzwasser aufstellen. Kleinen Knödel formen und nach und nach im siedenden Wasser Garen.

1 Zwiebel, Pilze klein schneiden und in einer Pfanne andünsten. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen Orangesaft und Zimt dazu mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Speisestärke die Sauce ein wenig abbinden.

Vorsichtig vom Rosenkohl die einzelnen Blätter entfernen, kurz in Wasser blanchieren Dann in einer Schale mit Eiswasser abschrecken.

Vor dem Servieren in Butter anrösten und über die Knödel geben.

Maronen-Preiselbeersuppe

- 1 1/2 Pck. Maronen
- 3-5 Kartoffeln
- 1 kleinen Glas Preiselbeeren
- 1 Dose Kokosmilch
- 2 Beutel Sahne
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Zwieble
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Nelken
- 1Msp. Lebkuchengewürz
- Salz/Pfeffer/ Honig
- Saft Limette
- 6 Scheiben Toastbrot

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel auch, in einem Topf mit etwas Öl anbraten dann die Maronen dazu und alles miteinander verrühren. Dann mit den Gewürzen bestäuben und mit der Flüssigkeit ablöschen. Für ca. 20-25 min leicht köcheln lassen.

Dan mit einem Pürierstab klein mixen und abschmecken und den Limettensaft dazu geben.

2 EL Preiselbeeren unterheben und Servieren oder die Preiselbeeren in die Suppentassen einfüllen jeweils 1/2 Teelöffel.

6 Scheiben Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten mit Salz würzen. Beim Servieren mit in die Suppe geben.

Spekulatius-Tiramisu

- 1/2 Pck. Butterspekulatius
- 400g TK- Himbeeren
- 2 Pck. Vanillezucker
- 250 Gramm Quark
- 150 Zucker
- 1 EL Zimt
- 400 Gramm Mascarpone
- 1 Orangen (Saft)
- Abrieb der Orange
- Kakaopulver
- 2 Pck. Löffelbiskuit
- 700 ml Espresso
- Etwas Milch

Die Himbeeren mit der Vanille, Zucker und dem Quark ein paar Minuten verrühren.
Zimt dazu, Mascarpone und den abrieb sowie den Orangensaft unterheben.
Zu einer cremigen Masse schlagen, Abrieb der Orange dazu geben und dann den Orangen
Die Spekulatius in einer Tüte klein machen.

Des Löffelbiskuits in Espresso tauchen und in einer Auflaufform einlegen und den klein
gedrückten Spekulatius verteilen, dann die Creme darauf und den Vorgang wiederholen,
bis alles aufgebraucht ist.

Im Kühlschrank ca. 30 min Kühlen.

Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Kursbeschreibung „Weihnachten liegt in der Luft“

Kochen Sie mit mir zusammen leckere, weihnachtliche Gerichte und genießen sie einen schönen und gemütlichen Abend.

Ob Fisch, Fleisch oder Vegetarisch, alles ist dabei und lässt Weihnachten ein bisschen näher rücken.

Mein Name ist Melanie Hömme-Gilliar und ich freue mich, Sie in meinem Kurs begrüßen zu dürfen.

Ihre Speisekarte:

Maronen / Cranberrys
Lachs / Orange / Zitrone
Hähnchen / Kruste / Kräuter / Rotkohl
Semmelknödel / Pilze / Rosenkohl
Frisches Brot / Mandeln
Spekulatius / Tiramisu
Lebkuchen