

## Rezepte für das Weihnachtsmenü

### Knusperrösti mit Honiglachs

#### **Zutaten für 4 Personen:**

- 1 Bio-Orange
- 2 EL frisch gehackter Dill
- 1 EL Honig
- 1 EL Ahornsirup
- 1 ½ EL Zucker
- ½ TL Salz
- 250 g frischer Lachs mit Haut
- 2 große Kartoffeln
- 1 Rosmarinzweig
- Salz, Pfeffer
- 8 EL Olivenöl

#### **Zubereitung:**

Die Orange heiß waschen, die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Orangensaft und -schale mit Dill, Honig, Ahornsirup, Zucker und Salz mischen. Den Lachs mit der Marinade einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Die Kartoffeln schälen und raspeln, in einem Küchentuch gut ausdrücken und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse 4 dünne Rösti auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier entfetten und im Backofen (bei 60 °C) warm stellen, bis alle fertig sind.

Das Lachsfilet aus der Folie wickeln, mit einem scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden und auf den Rösti anrichten.

## Gegrillte Entenbrust mit orientalischen Chutney

### **Zutaten für die Ente (für 4 Personen):**

- 4 Flugentenbrüste mit Haut à 170 g
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle

### **Zutaten für die Bohnen:**

- 300 g grüne Bohnen (z.B. Kenjabohnen)
- Meersalz
- 1 EL Butter

### **Zutaten für das Chutney:**

- 400 g Süßkartoffeln
- Meersalz
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Mango-Chutney
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- 3 Msp. Curry
- 1 Msp. Kurkuma
- 1 Msp. Garam Masala
- 5 EL Obstessig
- ½ EL Honig
- weißer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Die Haut der Entenbrüste mehrfach einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Entenbrüste mit der Haut nach unten direkt in die noch kalte Pfanne legen. Die Pfanne mit den Brüsten heiß werden lassen und die Haut in etwa 6 Minuten kross braten. Wenden und weitere 2 Minuten braten. Die Entenbrüste anschließend auf ein eingefettetes Blech legen und 30 Minuten im Backofen garen.

Die Bohnen waschen, putzen und in leicht gesalzenem Wasser garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In Butter anschwitzen und mit Salz würzen.

Die Süßkartoffeln waschen, schälen und würfeln. In leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Mango-Chutney, Ingwer, Gewürzen, Obstessig und Honig erhitzen. Die Kartoffelwürfel abgießen und unter das Chutney heben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bohnen auf einer Platte anrichten, die Entenbrüste darauflegen und mit Süßkartoffel-Chutney servieren.

## **Geeister Zimt Espresso (evtl. Mit Himbeersorbet)**

Zubereitungszeit 30 Minuten

### **Zutaten für den geeisten Espresso (für 4 Personen):**

- 2 Tassen starken doppelten Espresso
- 250 ml flüssige Sahne
- 2 EL geschrotete Kaffeebohnen
- 3 Msp. Zimt, gemahlen
- 2 Eiweiß
- 100 g Kristallzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 3 Eigelbe

### **Zutaten für den Milchschaum:**

- 200 ml Vollmilch
- 1 TL Puderzucker

### **Zum Anrichten:**

1 TL Kakaopulver

### **Zubereitung:**

Den Espresso, 150 ml Sahne, die Kaffeebohnen und Zimt in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd stellen und die Kaffeesahne 10 Minuten durchziehen lassen.

Anschließend die Kaffeesahne durch ein feines Sieb gießen. Die restliche Sahne und die Eiweiße in getrennten Rührschüsseln steif schlagen. Die Kaffeesahne mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eigelben verrühren und über einem Wasserbad schaumig aufschlagen, bis das Eigelb bindet. Anschließend erst die geschlagene Sahne und dann das steife Eiweiß unterheben. Die Masse auf 10 Espressotassen verteilen und diese mindestens 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

### **Milchschaum**

Die Milch mit dem Puderzucker in einen hohen Rührbecher gießen und mit einem Stabmixer kräftig aufschäumen.

Auf jede Espressotasse eine Haube aus Milchschaum setzen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.