

Kartoffel-Buttermilchsuppe mit geräuchertem Lachs

Vorspeise

Zubereitung: (4 Portionen)

1. Möhren und Sellerie schälen. Lauch putzen und waschen. 300 g *Kartoffeln* schälen. Vorbereitetes Gemüse klein schneiden. 1 EL *Butter* in einem Topf erhitzen. Das Gemüse darin unter gelegentlichem Rühren ca. 2 Min. dünsten. 1 TL *Zucker* zugeben, 500 ml Brühe angießen, aufkochen und ca. 20 Min. köcheln lassen.



2. 4 *Stiele Oregano* waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen. ½ *Zitrone* heiß waschen und halbieren. Schale von einer Zitronenhälfte fein abraspeln. Hälfte der Zitronenschale und *Oregano*, bis auf ein paar Blättchen zum Garnieren, in die Suppe geben. Suppe fein pürieren. 200 ml *Buttermilch* und etwas *Pfeffer* unterrühren. Mit *Edles Alpensalz Bergkräuter* verfeinern. 4 TL *Sauerrahm* glatt rühren.
3. Suppe in tiefen Tellern anrichten. *Sauerrahm* und *Lachs* darauf verteilen. Mit übrigem *Oregano* und restlicher *Zitronenschale* garnieren.

merchrismas

Schweinefilet mit Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln

Hauptgang

Zubereitung: (4 Portionen)

1. Kräuter waschen und trocken schütteln. *800 g Kartoffeln* gründlich waschen und längs vierteln. Nadeln von 2 Zweigen Rosmarin abstreifen und mit 4 EL Öl verrühren. Mit den Kartoffelspalten in einer Schüssel mischen.
2. Kartoffelspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Mit Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C / Umluft: 200 °C) ca. 35 Min. knusprig backen.
3. 2 *Schweinefilets* trocken tupfen und mit Edles Alpensalz Kristall bestreuen. 3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Filets darin unter Wenden ca. 3 Min. anbraten. 3 *Thymianstiele*, übrige 4 *Rosmarinzweige* und 1 EL Butter zugeben, kurz mitbraten. Pfanne vom Herd nehmen und zur Seite stellen. Filets mit Kräutern und geschmolzener Butter auf ein Stück Alufolie legen. Folie über dem Fleisch zusammenfalten und zu den Kartoffeln in den Ofen geben. 10–15 Min. mit garen.
4. Inzwischen 250 g *Tomaten* an der Rispe waschen und trocken tupfen. Tomatenrispen im heißen Öl ca. 3 Min. braten. Mit Salz bestreuen.
5. Filets und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen nehmen. Filets in Scheiben schneiden. Mit Rosmarinkartoffeln und Tomatenrispen auf Tellern anrichten.



Schokosoufflé mit flüssigem Salz-Karamell-Kern

NACHSPEISE

Zubereitung: (6 Stück)

1. *50 g Zucker, Honig und 50 ml Wasser* in einem kleinen Topf aufkochen und goldgelb karamellisieren lassen. *100 g Schlagsahne* zugeben. Mit Salz verfeinern. Unter gelegentlichem Rühren ca. 2 Min. goldbraun einkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Karamell abkühlen lassen (ca. 15 Minuten).
2. Inzwischen den Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C) vorheizen. Eine Fettpfanne auf die untere Schiene des Ofens schieben und zur Hälfte mit Wasser füllen. *200 g Schokolade* grob hacken. *1 EL Butter* schmelzen. 6 ofenfeste Förmchen mit der geschmolzenen Butter einpinseln und mit Zucker austreuen. Förmchen kalt stellen (ca. 30 Minuten).
3. *100 ml Milch mit 40 g Zucker und 1 EL Kakao* in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen, gehackte Schokolade zugeben und schmelzen. *8 Eiertrennen, Eiweiß, 1 Prise Salz und 40 g Zucker* mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Eigelbe und *2 EL Mehl* unter die Schokoladencreme rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Soufflémasse in die vorbereiteten Förmchen füllen und im warmen Wasserbad im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C) ca. 30 Min. backen. Nach ca. 5 Min. Karamell als Kleckse mit einem Löffel auf die Soufflés verteilen und fertig backen.
5. Soufflés aus dem Ofen nehmen. Warm anrichten. Nach Belieben mit Minze verzieren. Dazu schmeckt Vanille-Eis.



FRÖHLICHE
Weihnachten

Weihnachts - Menü

- ★ Vorspeise: Kartoffel-Buttermilchsuppe mit geräuchertem Lachs
- ★ Hauptgang: Schweinefilet mit Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln
- ★ Dessert: Schokosoufflé mit flüssigem Salz-Karamell-Kern

Einkaufsliste: (für 4 Personen)

500g Suppengrün (Möhren, Sellerie, Lauch)	1,1 kg Kartoffeln
3 EL Butter	140 g Zucker
500 ml Gemüsebrühe	4 Stiele Oregano
½ Zitrone	200 ml Buttermilch
Pfeffer	4 TL Sauerrahm/Schmand
100 g geräucherter Lachs (in Scheiben)	3 Stiele Thymian
6 Zweige Rosmarin	Olivenöl
2 Schweinefilets (ca. 800 g)	250 g Kirschtomaten an der Rispe
50 g flüssiger Honig	100 g Schlagsahne
200 g Schokolade Edelbitter	100 ml Milch
1 EL Back-Kakao	8 Eier
2 EL Mehl	