

1. Kleine Tannenbäume

Zubereitung: 20min

2 Portionen

Zutaten:

- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel (klein)
- 1 Avocado
- ½ Bio-Zitrone
- 2 EL Granatapfelkerne
- 2 EL Olivenöl*
- 1 EL Senf*
- Salz*
- Pfeffer*
- 2 Stängel Dill



Zubereitung:

Die Tomate waschen, trocknen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in feine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen und über die Avocado träufeln.

Tomate, Zwiebel, Avocado und Granatapfelkerne in einer Schüssel vermengen. Olivenöl und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter das Gemüse heben. Die Mischung mit einem Löffel auf Teller setzen und kleine Kegel formen.

Den Dill waschen, trocken, tupfen und die Stängel abzupfen. Die "Tannenbäume" mit den Dillzweigen dekorieren.

2. Weihnachtlicher Lachs mit Mandeln gefüllt

Zubereitung: 30min (fertig in 1h 5min)

Zutaten: Für 2 Portionen

- ½ kg Lachs
- ½ unbehandelte Zitronen
- 25 g frische Petersilie
- 25 g frischer Estragon
- 7 ½ g Semmelbrösel
- 25 g weiche Butter
- 50 g gehackte abgezogene Mandelkerne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ¼ EL Butter



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Lachs waschen, filetieren und die Gräten ziehen.
2. Die Zitronen heiß waschen, mit einem Zestenreißer die Zesten abziehen und fein hacken. Von einer Zitrone den Saft auspressen.
3. Die Petersilie und den Estragon waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
4. Mit den Bröseln, den Zitronenzesten sowie dem Saft, der weichen Butter und 150 g Mandeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Auf eine Lachsinnenseite die Füllung streichen und die zweite Seite darüberlegen. Mit dem Küchengarn zusammenbinden. Im vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Schiene etwa 30-35 Minuten backen.
6. Die restlichen Mandeln in der Butter braun anrösten.
7. Kurz vor dem Servieren den Faden lösen und den Fisch auf einer Platte anrichten und mit den gerösteten Mandeln bestreut servieren.

3. Mandarin-Spekulatius-Dessert

Zubereitung: 20min

3 Gläser

Zutaten:

50 g Sahne

125 g Magerquark

125 g Mascarpone

1 Pck. Vanillezucker

25 g Zucker

1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175g pro Dose)

75g Spekulatius

Zubereitung:

Sechs Gläser à 125ml bereitstellen. Sahne steif schlagen. Magerquark, Mascarpone, Vanillezucker und Zucker miteinander verrühren, Sahne unterheben.

Spekulatius zu kleinen Stücken brechen und die Hälfte der Spekulatius auf die sechs Gläser verteilen. Je 3-4 Mandarinenstücke auf die Spekulatius-Stücke geben. Magerquark-Mascarponecreme in einen großen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel geben. Die Öffnung zudrehen und die untere Spitze mit einer Schere aufschneiden. Die Hälfte der Creme in kreisenden Bewegungen auf die Gläser verteilen. Mit einem Löffel glattstreichen.

Für die nächste Schicht restliche Spekulatius auf die Gläser verteilen. Wieder 3-4 Mandarinen darauf geben und mit der restlichen Creme abschließen. Die Creme nochmal glattstreichen und jeweils 2-3 Mandarinen zur Deko oben drauf setzen. Wer möchte, kann noch ein paar Spekulatiuskrümel darüber verteilen. Bis zum Servieren kaltstellen.



Einkaufsliste:

- Tomate
 - Rote Zwiebel
 - Avocado
 - Zitrone
 - Granatapfelkerne
 - Olivenöl
 - Senf
 - Dill
 - Lachs
 - Petersilie
 - Estragon
 - Mandelkerne(gehackt)
 - Semmelbrösel
 - Sahne(50g)
 - Magerquark(125g)
 - Mascarpone(125g)
 - 1pk.Vanillezucker
 - Zucker
- (Salz,Pfeffer,Butter)