

Vorspeise
Köstlicher Weihnachtssalat

Hauptspeise
Kabeljau mit leckeren Pilzen

Dessert
Weihnachtliche Panna cotta

Köstlicher Weihnachtssalat

Zutaten für 2 Personen:

1	Zwiebel	2	Stängel Minze	4	Scheiben Bauernschinken
1 TL	Öl	1 EL	Haselnusskerne		
250 g	Spinat (tiefgefroren)	125 g	Mozzarella		Etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen und den tiefgefrorenen Spinat mit 100 ml Wasser zugeben. Etwa 12 Minuten unter dem Deckel ziehen lassen. Anschließend einige Minuten offen anbraten.
3. Minze waschen, hacken und unter den Spinat mischen. Salz, Zitronensaft und Pfeffer nach Bedarf hinzugeben.
4. Mozzarella vierteln und Nüsse hacken. Die Nüsse ohne Fett in der Pfanne anrösten und anschließend wieder herausnehmen. Schinken in einer separaten Pfanne von beiden Seiten anbraten. Dann den Mozzarella darauf schmelzen lassen.
5. Spinat auf den Tellern anrichten und mit dem Mozzarella-Schinken garnieren. Zuletzt die Nüsse draufgeben.

Tipp: Als Beilage empfehlen wir ein frisches französisches Baguette.

Kabeljau mit leckeren Pilzen

Zutaten für 2 Personen:

2	Stangen Staudensellerie	100 g	Schlagsahne	4	Scheiben Speck
2	Schalotten	600 g	Kartoffeln	4 EL	Öl
2	Stängel Thymian	250 g	Champignons	50 ml	Balsamico-Essig
30 g	Butter	4	Eier	4	Stück Kabeljaufilet
10 g	Mehl	½ l	Frittieröl		Etwas Zitronensaft
200 ml	Geflügelfond	½	Bund Schnittlauch		Etwas Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

1. Schalotten schälen und würfeln. Sellerie putzen und schneiden. Thymian ebenfalls putzen. Sellerie und Schalotten in einen Topf mit Butter geben und erhitzen. Etwas Mehl zugeben, anschwitzen lassen und mit dem Fond ablöschen. Thymian hinzugeben und etwa 30 Minuten kochen lassen. Nach der halben Stunde Sahne hinzugeben und nochmals köcheln lassen. Thymian entnehmen und die Soße pürieren und durch ein Sieb drücken. Nach Bedarf mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer verfeinern.
2. Kartoffeln schälen, würfeln und anschließend für etwa 20 Minuten abkochen. Unterdessen Pilze waschen und halbieren. Speck anbraten und anschließend aus der Pfanne wieder herausnehmen. In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen und Pilze anbraten. Salz und Pfeffer zugeben. Danach 1 Esslöffel Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. Essig hinzufügen und aufkochen lassen.
3. Kabeljau spülen, trockenn lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf jeder Seite 4 - 6 Minuten anbraten. Schnittlauch waschen und zerkleinern.
4. Kartoffeln abgießen, zur Soße geben und etwaas zerdrücken. Schnittlauch hinzufügen. Frittieröl in einem Topf erhitzen und Eier aufschlagen. Diese ins Öl geben und einige Minuten frittieren lassen.
5. Alles auf den Tellern anrichten.

Vorspeise
Köstlicher Weihnachtssalat

Hauptspeise
Kabeljau mit leckeren Pilzen

Dessert
Weihnachtliche Panna cotta

Weihnachtliche Panna cotta

Zutaten für 4 Gläser:

1	Vanilleschote	4 EL	Zucker	720 ml	Pflaumen (1 Glas)
1 EL	Speisestärke	2 EL	Amaretto		
1	Zimtstange	3	Blätter Gelatine	Etwas Öl	
400g	Schlagsahne	1 EL	Mandelstifte	Alufolie	

Zubereitung:

1. Vanilleschote öffnen und Mark entnehmen. Sahne, 1 Esslöffel Zucker, Vanilleschote und -mark aufkochen und etwa 3 Minuten köcheln lassen. Amaretto hinzufügen und Schote entfernen. Gelatine nach Anleitung in Wasser geben und anschließend in der Vanillesahne auflösen.
2. Masse auf 4 Gläser verteilen und 5 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.
3. Alufolie mit Öl benetzen. Dann 2 Esslöffel Zucker in einer Pfanne karamellisieren und Mandelstifte unterrühren. Nun alles auf der Alufolie verstreichen und abkühlen lassen.
4. Pflaumen abtropfen und den Saft dabei auffangen. Den Pflaumensaft zusammen mit der Zimtstange aufkochen. Speisestärke und 3 Esslöffel Wasser vermengen und in den Pflaumensaft einrühren. Anschließend ca. 2 Minuten köcheln lassen. Zum Schluß die Zimtstange herausnehmen und die Pflaumen hinzugeben.
5. Beim Servieren Zimtpflaumen und Mandelkaramell über die Panna cotta geben.