



Hallo meine Lieben,
viele von euch haben mich gefragt was man Leckeres zu Weihnachten oder Silvester kochen könnte. Deswegen habe ich mich dazu entschlossen ein Video darüber zu machen. Und weil Hassan (Bülent Ceylan) Lust auf Leckereien bekam, passte der 4. Advent natürlich perfekt

Ich habe mich für 3 Gänge entschieden:
Bruschetta mit Tomaten (Bild 1)
Lammlachs mit Walnuss-Kräuter-Kruste und Herzoginkartoffeln mit Joghurt-Dip (Bild 2)
Weihnachtliches Tiramisu (Bild 3)

Zuerst bereitet ihr am besten das Tiramisu zu, denn dieses muss gut gekühlt sein, bevor man es verzehrt.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG TIRAMISU

1. Die Eier trennen.
2. Eiweiß steif schlagen. 1/3 des Zuckers einrühren und zur Seite stellen.
3. Eigelb mit dem restlichen Zucker weißcremig rühren. Die Hälfte des Mandellikörs/-sirups und die Mascarpone einrühren.
4. Eischnee unter die Mascarponecreme heben.
5. Restlichen Likör/Sirup mit dem Kaffee vermischen.
6. Das Tiramisu schichten: Löffelbiskuit in den Kaffee tauchen und die Form damit auslegen. Die Hälfte der Creme darauf verteilen. Spekulatius in den Kaffee tauchen und auf die Creme legen. Mit der restlichen Creme bedecken und kühl stellen.
7. Das Tiramisu sollte mindestens 2-4 Stunden fest werden. Ich finde es besser, wenn es über Nacht im Kühlschrank steht. Vor dem Servieren mit Kakao und Zimt bestreuen.



Das Tiramisu muss am nächsten Tag aufgegessen werden, da es rohe Eier enthält.

ZUBEREITUNG BRUSCHETTA

1. Ofen auf 220°C vorheizen.
2. Die Butter mit den zerdrückten Knoblauchzehen, dem Olivenöl und den Kräutern verrühren.
3. Baguette in etwa 1,5 cm breite Scheiben schneiden und mit der Knoblauchbutter bestreichen.
4. Die Brotscheiben bei 220°C so lange backen, bis sie knusprig und goldbraun sind.

TIRAMISU:

- 4 Eier
- 75 g Zucker
- 40 ml Mandelsirup (alkoholfrei) oder Mandellikör (alkoholisch)
- 500 g Mascarpone
- starker Kaffee oder Espresso
- Löffelbiskuits
- Spekulatiuskekse
- Kakao
- Zimt

BRUSCHETTA:

- 60 g Butter
- 40 ml Olivenöl
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 1 TL Oregano
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 3 Knoblauchzehen/gerne auch andere Kräuter
- Baguette oder Ciabatta
- 2 Tomaten
- 1 EL Balsamicoessig
-

WEIHNACHTSMENÜ / SILVESTERMENÜ



5. Die Tomaten waschen und das Innere entfernen, damit das Tomatensalsa nicht zu flüssig wird. Tomaten in feine Würfel schneiden.

6. Balsamico-Essig und -creme, Olivenöl, Kräuter und Zucker mit den Tomaten verrühren. Eventuell Rucola dazu geben.

7. Tomatensalsa auf den warmen Brotscheiben servieren und mit etwas Parmesan bestreuen.

Ich schreibe euch jetzt noch die Zubereitung für die Hauptspeise auf. Im Video habe ich euch die einzelnen Speisen einzeln gezeigt, damit es zu keinem Durcheinander kommt. Hier schreibe ich es euch so auf wie ich es zeiteffektiv kochen würde. Ihr könnt die Herzoginkartoffeln auch weglassen und stattdessen beispielsweise meine Bamberger Hörne machen.

LAMMLACHS

1. Salzwasser für die Kartoffeln ansetzen.

2. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden (dann sind sie schneller gar).

3. Die Kräuterkruste vorbereiten: Semmelbrösel, Walnüsse, Butter, Knoblauch, Gewürze miteinander vermischen, sodass eine krümelige Masse entsteht, die aber beim Zusammendrücken ihre Form behält.

4. Das Fleisch in einer sehr heißen Pfanne mit etwas neutralem Öl (z. B. Sonnenblumenöl) anbraten, von jeder Seite etwa 1 Minute.

5. Fleisch herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten mit dem Senf bestreichen.

6. Das Fleisch auf deine Backfolie oder auf ein Backblech legen und die Kräuterkruste darauf verteilen. Darauf achten, dass ihr nicht zu viel Kruste verwendet. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten garen. Ich stelle das Blech immer ziemlich weit oben rein, damit die Kruste schön braun wird. Außerdem passen weiter unten dann noch die Kartoffeln dazu.

7. Die Kartoffeln abgießen und zerdrücken. Mit Eigelb, Butter und Salz und Pfeffer vermischen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Damit kleine Häufchen auf eine Backfolie oder ein Backblech spritzen. Die Kartoffeln müssen für etwa 10 Minuten in den Ofen. Ich schiebe sie also dann rein, wenn das Fleisch bereits 5 Minuten im Ofen ist.

8. Für den Joghurt-Dip die Knoblauchzehe zerdrücken oder klein hacken. Mit Salz, Pfeffer und dem Joghurt verrühren.

9. Dann kann das Essen serviert werden.



Lammlachs ist ein sehr feines Filet aus dem Rücken des Lammes. Es ist zwar preislich nicht ganz günstig (1 kg kostet zwischen 20 und 30 Euro; 4 Lammlachs wiegen etwa 1 kg), aber geschmacklich lohnt es sich auf jeden Fall. Achtet beim Kauf bitte auf die hellrote, frische Farbe des Fleisches. Die Fettteile müssen weiß sein (nicht gelblich!), daran erkennt ihr ein frisches Produkt.

- 1 EL Balsamico Creme
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Pr. Zucker
- 1 TL Oregano
- Rucola-Parmesan-Käse

LAMMLACHS:

- 4 Lammlachs
- 2 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- 80 g Semmelbrösel
- 40 g Walnüsse, grob zerhackt
- 60 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Kräuter, z. B. Oregano oder Rosmarin
- 500 g Kartoffeln (geschält)
- 50 g Butter
- 2 Eigelbe
- Salz, Pfeffer
- 200 g türkischer oder griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

Ich hoffe, dass euch dieses Menü gefällt. Gerade das Lamm mit der Kruste ist

WEIHNACHTSMENÜ / SILVESTERMENÜ



wirklich eins meiner Favoriten in der Küche. Bruschetta gibt es bei uns fast einmal wöchentlich, weil es so schnell gemacht und so lecker ist!

Ich wünsche euch allen eine wunderschöne Weihnachtszeit und freue mich auf die Silvestervideos
Eure Sally <3