

Festlich – Weihnachtlich: „Liebe geht durch den Magen“



Gewürztee

Zutaten: 2 EL schwarzer Tee (oder 8 Teebeutel), 3 EL Honig, 3 EL Zitronensaft, 1 Schuss Tabascosoße, 6 Zitronenscheiben, 6 Zimtstangen

Zubereitung: Den Tee mit einem Liter sprudelnd kochendem Wasser aufgießen. Zitronensaft, Honig und den Schuss Tabascosoße hinzu geben. Den Tee 5 Minuten ziehen lassen und in 6 Punchgläser füllen. Jedem Punschglas wie eine Zimtstange, wie auch eine Zitronenscheibe hin zu gefügt. Wer möchte süßt sein Getränk mit Honig nach.

Weißer Katze

Zutaten: 1 Flasche weißer Traubensaft, 1 EL Zitronensaft, 3 EL Grapefruitsaft, 3 EL Ananassaft, 1 Aufgussbeutel Pfefferminztee

Zubereitung: Zunächst wird 1 Tasse Traubensaft abgefüllt und erhitzt. Da hinein den Beutel Pfefferminztee hängen und etwa 1 Minute ziehen und gut abkühlen lassen. Alle Zutaten gut gekühlt in einer Karaffe mixen. Das Erfrischungsgetränk auf Eiswürfel in Portionsgläser füllen und jeweils mit einer Zitronenscheibe verziert servieren. Der Pfefferminztee sollte dem Getränk eine feine Geschmacksnuance verleihen und nicht zu stark heraus schmecken.



Feine Fischsuppe

Zutaten: 450 g Fischfilet, 1 Zitrone, 1 Zwiebel, 2 EL Butter, 2 zarte Stangen Lauch, 200 g Möhren, 400 ml trockenen Weißwein, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Das Fischfilet in Würfel schneiden, mit Salz würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Abgedeckt kühl stellen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken und in einem Topf in der zerlassenen Butter mild dünsten. Den Lauch und die Möhren waschen und putzen, Lauch in feine Ringe, Möhren in feine Stifte schneiden und zu den Zwiebeln geben. Kurz mitdünsten. Dann mit dem Wein ablöschen und pro Portion 125 ml Wasser an gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sud für 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Dann die Fischwürfel zugeben und 10 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Heiß servieren. Zur Verfeinerung der Suppenportionen empfiehlt es sich einen EL Sahne vorsichtig unter zu heben. **TIPP:** Die Fischsuppe bekommt eine besonders edle Note, wenn Sie Krabben hin zu fügen.



Karpfen leicht und lecker

Zutaten: 1 küchenfertiger Karpfen (2kg für 4 Portionen), 100 g Butter, 3 Eier, Zitronensaft, Mehl und Semmelbrösel.

Zubereitung: Vom Karpfen Kopf und Flossen entfernen und an der Wirbelsäule entlang halbieren. Dann in portionsgroße Stücke teilen, waschen und trocken tupfen. Mit etwas Zitronensaft einreiben und mit Pfeffer würzen. Die Eier in einen tiefen Teller schlagen und verschlagen, in je einen anderen Teller das Mehl und die Semmelbrösel geben. Die Butter in einem großen Tiegel zerlassen, aber nicht zu heiß werden lassen. Dann die Fischstücke salzen und erst in Mehl, dann in Ei und dann in den Bröseln wenden. Die Panade vorsichtig andrücken und nun mit der Hautseite zuerst in der Butter bei nicht zu großer Hitze auf beiden Seiten knusprig braten.

Beilagen: Kartoffelsalat, gebutterte Petersilienkartoffeln, frischer grüner Kopfsalat.

Fisch & Fleisch

Zutaten: 1 Karpfen, Öl, 4 EL Sojasoße, etwas Zucker, Salz, 2 EL Sherry, 1 TL Kartoffelmehl, ¼ l Fischbrühe, 30 g Öl, 250 g Hackfleisch vom Schwein, Ingwer, 100g Zwiebeln, 1 TL Kartoffelmehl

Füllung: Hackfleisch vom Schwein mit der Zwiebel, Sherry, Kartoffelmehl, Salz und Ingwer vermischen.

Zubereitung: Den küchenfertigen Karpfen füllen und von beiden Seiten in erhitztem Öl braten, bis das Fleisch weich ist.

Öl, Sojasauce, Zucker, Sherry, Salz und Fischbrühe gut aufkochen und andicken. Den Karpfen auf einer vorgewärmten Platte mit Soße übergossen servieren.

Ein Beilagengedicht

Zutaten: 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, 250 g Feldsalat, 800 cl Sahne, 200g Gratinkäse, Butter, 1 Zwiebel, 10 Walnüsse, 5 Knoblauchzehen, frische Kräuter Rosmarin, Majoran, Thymian, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Rotweinessig, Balsamico, Olivenöl

Zubereitung: Kartoffeln schälen, in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und feucht abdecken. Käse mittelgrob reiben. Die Sahne in eine Schüssel geben, mit Salz, Aromat, Pfeffer aus der Mühle, etwas Majoran und Thymian gut würzen, die Hälfte des Knoblauchs dazu geben und alles gut verrühren. 1 Rosmarinzweig abzupfen und die Blättchen bereitstellen, den Salat waschen und trocken schleudern. Zwiebel schälen, halbieren und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Den Backofen auf 180 Grad mit Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit der Butter auspinseln, die Hälfte der Kartoffeln hineinschichten mit der Hälfte des Rosmarins und etwas Käse bestreuen, die Hälfte des gewürzten Rahms darüber verteilen, die restlichen Kartoffeln darauf legen, den restlichen Rosmarin und Rahm darüber verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Für ca. 45 - 50 Min. auf Einschubhöhe 2 in den Ofen schieben.

Feldsalat: In einer großen Salatschüssel 4 EL Weinessig, 1 TL Balsamico und ca. 1 dl Olivenöl mit dem restlichen Knoblauch und den Zwiebeln, Salz, Aromat, Pfeffer aus der Mühle gut vermischen. Den vorbereiteten Feldsalat unterheben. Die Walnüsse grob hacken und darüber streuen.

Fruchtige Nascherei

Zutaten: 1 Liter Wasser, 1 kg Zucker, Früchte nach Belieben

Zubereitung: 1 Liter Wasser mit 1 kg Zucker so lange kochen, bis die Lösung Fäden zieht und auf mehr als 100° C erhitzt ist. Obst wie Ananas, gedünstete Apfel-, / Birnenstücke, Kirschen, Nektarinen, Weintrauben, Pflaumen u. V. m. trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Trauben und Kirschen einstechen.

Die vorbereiteten Früchte in ein feinmaschiges Sieb geben und das Sieb über eine entsprechend größere hitzebeständige Schüssel hängen. Das Sieb soll gut hineinpassen. Die Zuckerlösung über die Früchte gießen, bis sie vollständig damit bedeckt sind. Die Früchte zugedeckt 24 Std. in der Zuckerlösung ziehen lassen. Das Sieb mit den Früchten aus der Schüssel mit der Zuckerlösung herausnehmen und die Zuckerlösung erneut einkochen, bis sie über 100° C heiß ist. Bildet die Lösung zwischen Daumen und Zeigefinger Fäden, so ist sie fertig.

Früchte wieder mit der Zuckerlösung vollständig bedecken. Nach weiteren 24 Stunden Sirup erneut aufkochen, über die Früchte gießen. Vorgang insgesamt mindestens vier- bis fünfmal wiederholen. Beim letzten Mal die Zuckerlösung auf mehr als 105° C erhitzen, so dass sich bei der Probe lange Fäden bilden. Früchte auf dem Kuchengitter trocknen.

Karamelmandeln

Zutaten: 100 g geschälte Mandeln, 100 g Puderzucker, 10 g Butter; Butter oder Öl zum Fetten des Backbleches

Zubereitung: Die Mandeln auf deinem Backblech bei mittlerer Hitze rösten. Den Zucker in einer Pfanne zerlassen und ununterbrochen rühren, die gerösteten Mandeln hinzugeben und gut mit dem Zucker vermischen. Zum Schluss die Butter untermischen und nochmals gut umrühren.

Die Karamelmandeln auf einem gebutterten oder geölten Blech trocknen lassen.

