

# WEIHNACHTSMENÜ

-

## MINZSPINAT MIT HASELNÜSSEN

*Vorspeise*

Zubereitung: 35 Minuten

### Zutaten

- 2/3 kleine Zwiebel
- 2/3 TL Öl
- 160 g TK-Spinat
- 1 Stiel Minze
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- 80 g Mozzarella
- 1 EL Haselnusskerne
- 3 dünne Scheiben Schinken

### Zubereitung

1. In einem Topf das Öl erhitzen und den Spinat zusammen mit 100 ml Wasser und der klein gewürfelten Zwiebel für 10 bis 12 Minuten unter geschlossenem Deckel erhitzen. Danach für weitere 3 bis 4 Minuten ohne Deckel weiter dünsten lassen. Die Minze kleinhacken und unter den Spinat mischen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nach Belieben abschmecken.
2. In einer Pfanne die grob gehackten Nüsse ohne Öl oder Fett kurz rösten. Nach dem Rausnehmen den Schinken in die Pfanne legen und von einer Seite knusprig anbraten. Diesen dann wenden und jeweils eine Scheibe des geschnittenen Mozzarellas darauflegen. Den Käse leicht schmelzen lassen.
3. Zum Servieren einen Klecks Spinat auf den Teller geben, auf den dann jeweils eine Scheibe Schinken drapiert wird. Als Garnitur bieten sich Nüsse und als Beilage Baguette an.



# DILL-LACHS MIT KARTOFFEL- MEERRETTICH-GRATIN

## Hauptspeise

Zubereitung: 90 Minuten

### Zutaten

- 1 Kg Lachsfilet (ohne Haut)
- 1 Limette
- 2/3 Bund Dill
- Salz, Pfeffer
- 750 g Kartoffeln
- 250 g Schlagsahne
- 50 g geriebener Meerrettich
- 1 Zwiebel
- 2 Stiele Petersilie
- 3 EL Weißweinessig
- 1/3 TL mittelscharfer Senf
- 3 EL Öl
- 1/3 TL Zucker
- 1 Salatgurke
- 2 2/3 EL Butter



### Zubereitung

1. Lachsfilet in 12 fingerdicke Stücke schneiden, Limette waschen und Schale fein abraspeln. Den Saft der Limette auspressen. Den Dill waschen und fein hacken.
2. Die Streifen mit der Limettenschale, Pfeffer und der Hälfte des Dills einreiben und anschließend für 30 Minuten kaltstellen.
3. Die Kartoffeln nach dem Waschen schälen und in dünnen Scheiben schneiden. Anschließend in einer Gratinform in einem Schuppenmuster auslegen.  
Jede einzelne Schicht individuell mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Meerrettich mit der Sahne vermischen und über die Kartoffeln in die form gießen. Dann alles in den bei 175°C (Umluft) vorgeheizten Ofen schieben und für 40 bis 50 Minuten backen lassen.
5. Für den Salat die Zwiebeln und Petersilie waschen und kleinhacken und zusammen mit Essig, Salz, Pfeffer und Senf vermengen und mit Öl ergänzen. Nach Belieben mit Zucker abschmecken.



6. Die Gurke in dünne Scheiben geschnitten daruntermischen.
7. Auf einem Backblech den Lachs mit Limettensaft und Salz würzen und etwas Butter auf dem Lachs verteilen.
8. 15 Minuten vor Ende der Garzeit des Gratins dieses auf eine niedrigere Schiene im Ofen stellen und das Backblech mit dem Lachs zusätzlich in den Ofen schieben. Beides sollte zur selben Zeit aus dem Ofen geholt werden.



# SCHOKO PUDDING MIT SCHUSS

## *Dessert*

Zubereitung: 10 Minuten

### Zutaten

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne (ungeschlagen)
- 130 g Schokolade
- 40 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 35 g Speisestärke
- 2 EL brauner Rum
- 1 gehäufter EL Backkakao (ungesüßt)



### Zubereitung

1. Jeweils 2/3 der Milch und der Sahne in einen Topf schütten und die Schokolade dazu geben. Dies dann erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
2. Separat Vanillezucker, Zucker, Speisestärke und Kakaopulver vermischen und unter die restliche Milch rühren, bis alle Klümpchen verschwunden sind.
3. Dann die Pulver-Milch-Mischung zum kochenden Schoko-Milch-Topf geben und gut unterrühren. Dies dann aufkochen lassen und für circa eine Minute unter ständigem Rühren kochen.
4. Rum dazugeben (Sollten Kinder mitessen den Rum weglassen).
5. Zum Schluss den Pudding in Schälchen füllen und abkühlen lassen.

Tipp: Gut zum Pudding passt etwas Schlagsahne.

