



DAS FEINE MIT FISCH

Weihnachtliche
Maronensuppe

Lachs aus dem Ofen
mit Walnuss-Kräu-
ter-Kruste

Bratapfeltiramisu
mit /spekulatius

Zutaten:

100 g Butter
3 kleine Zwiebeln, fein geschnitten
400 g Maronen gekocht,
geschält, gehackt
750 ml Gemüfefond
350 ml Sahne
125 ml Milch
Salz, Pfeffer
etwas Muskat
etwas Zimtpulver
1-2 EL Dattelsirup

Zubereitung:

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen. Die gehackten Maronen dazugeben und mit dem Fond aufgießen. Auf kleiner Flamme 30 Minuten köcheln lassen.

Sahne und Milch dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit dem Mixstab fein pürieren und mit Dattelsirup und den Gewürzen abschmecken.

Zutaten:

800 g Lachs mit Haut
1 Bio-Zitrone
3 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Rosmarin
80 g Walnüsse
80 g Parmesan, frisch gerieben
2 EL weiche Butter
Salz und Pfeffer
Butter für die Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und fein abraspeln. Knoblauch, Petersilie und Rosmarin zusammen mit den Walnüssen fein hacken. Alles mit der weichen Butter vermischen.

Die Lachsseite trocken tupfen und auf der Haut in eine mit Butter ausgestrichene Form legen. Die Kräuter-Nuss-Mischung schön gleichmäßig auf dem Fisch verteilen und leicht andrücken.

Die Form in den Ofen schieben und den Fisch etwa 25 Minuten backen.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln und Rosenkohl.

Zutaten:

200 g Schlagsahne
3 EL Dattelsirup
1 Stange Zimt
250 g Mascarpone
300 ml Apfelsaft
1 EL Zitronenschale
5 Äpfel, geschält, gewürfelt
1 TL Spekulatiusgewürz
50 g Mandelblättchen, geröstet
50 g Cranberrys,
400 g Spekulatius
Kakaopulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Für das Kompott die Äpfel im Apfelsaft mit den Cranberrys, der Zimtstange und dem Spekulatiusgewürz köcheln lassen.

Für die Creme den Mascarpone mit Dattelsirup und Zitronenabrieb glatt rühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

In einer Form zuerst eine Schicht Spekulatius auslegen. Abwechselnd Bratapfelkompott, Mascarpone-Sahne-Creme und Spekulatius schichten.

Alles mit einer Schicht Creme bedecken, mit Kakao bestreuen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.