VORSPEISE

Rote Beete Carpaccio mit Orange,
Avocado und Mozzarella

ROTE BEETE CARPACCIO

6 Portionen

ZUTATEN

3 EL Pistazienkerne
3 EL Pinienkerne
3 rote Beete, vorgegart
6 Handvoll Feldsalat
2 Kugeln Mozzarella
3 Orangen
2 Avocados
1 Granatapfel

DRESSING

etwas hochwertiges Olivenöl
etwas Salz & Pfeffer
etwas Fruchtbalsamico (Orange, Mango oder Marajuca)

ZUBEREITUNG

Pistazienkerne mit einem Messer grob hacken und zusammen mit den Pinienkernen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Umfüllen.

Rote Beete in ganz dünne Scheiben schneiden und fächerartig im Kreis auf die Teller legen. In der Mitte des Tellers frei lassen. Feldsalat waschen, trocknen und darauf geben. Mozzarella in Scheiben schneiden und Orangen filetieren. Avocado entkernen und in Scheiben schneiden. Alles auf dem Feldsalat anrichten. Nun Granatapfelkerne, Pinienkerne und Pistazien darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und Fruchtbalsamico darüber träufeln. Fertig!

Für das

DRESSING

*
Passt perfekt dazu:
Son Catiu Olivenöl und
Orangen-Balsamicoessig
Beides finden Sie unter
www.mixgenuss.de

HAUPTGANG

Orangen-Lachs aus dem Ofen mit Fächerkartoffeln

www.mixgenuss.de

ABLAUF HAUPTGANG

AM VORTAG

Für den Hauptgang beginnt man am Vortag mit dem Marinieren des Lachsfilets. Dieses lagert über Nacht im Kühlschrank.

1-2 STUNDEN BEVOR DIE GÄSTE KOMMEN

Bereitet man die Fächerkartoffeln vor, gibt diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und stellt sie beiseite *(siehe Bild 1)*. Der Brokkoli kann bereits in Röschen geteilt werden und wird ebenfalls beiseite gestellt.

Die Sauce kann vorab gekocht werden und dann im Mixtopf bleiben zum Aufwärmen. Aufwärmen im Thermomix ca. 8 Min./80°C/Stufe 1. Falls Sie den Mixtopf brauchen, Sauce einfach in einem kleinen Topf geben und auf dem Herd erwärmen.

CA. 40 MIN. VOR DEM SERVIEREN

Lachs aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Zwiebeln daneben verteilen *(siehe Bild 2)*.

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Nun die Kartoffeln in den unteren Bereich des Backofens einschieben und 15 Min. vorbacken. Nach 15 Min. den Fisch dazu geben (im Ofen über die Kartoffeln) und die Temperatur auf 180°C Umluft zurückdrehen. Nun alles zusammen 20 Min. garen.

15 Min. vor Garzeitende einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Brokkoliröschen darin kochen.

8 Min. vor Garzeitende die Sauce im Thermomix oder am Herd erwärmen. Brokkoli zu den Mandeln/Butter in die Pfanne geben und erhitzen.
Wenn der Lachs und die Kartoffeln fertig sind, alles schön auf Tellern anrichten und servieren.

Bild 1

Bild 2

LACHS

6 Portionen

ZUTATEN

1.200 – 1.500 g Lachsfilet

ZUM MARINIEREN:

1 EL	Senf, mittelscharf
2 EL	Orangensaft
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1	Orange, in dünne Scheiben geschnitten

*

Die Orangenscheiben bleiben beim Garen auf dem Lachs. So bleibt dieser schön saftig.

ZUBEREITUNG

Am Vortag:

Lachsfilet waschen und trocken tupfen.
Senf, Orangensaft und Paprikapulver in einer Tasse verrühren und den Lachs damit bestreichen. Orange in Scheiben schneiden und auf den Lachs legen. Mit Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

ZWIEBELN

6 Portionen

ZUTATEN

2	gr. rote Zwiebeln
3 EL	Öl
etwas	Salz

ZUBEREITUNG

Zwiebeln in Spalten schneiden. Nicht zu dünn!
Mit Öl und Salz in einer Schüssel vermengen und beiseitestellen.

FÄCHER KARTOFFELN

6 Portionen

ZUTATEN

6 Kartoffeln (möglichst gleich groß)

ZUM MARINIEREN:

1 EL Sahne
3 EL Öl
1 TL Salz
1 TL Paprikapulver, edelsüß
etwas Pfeffer, gem.
etwas gehackte Rosmarinnadeln

ZUBEREITUNG

Ein Backblech mit Backpapier belegen und alle Zutaten für die Marinade in einer Tasse verrühren.
Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Jede Kartoffel auffächern und auf das Backblech legen. Mit Marinade dick bestreichen und beiseitestellen.

ORANGEN-SAUCE

6 Portionen

ZUTATEN

1 Bio-Orange, Schalenabrieb davon
1 kl. Zwiebel (60 g)
25 g Butter
25 g Mehl
80 g Weißwein, trocken
200 g Sahne
200 g Orangensaft, frisch gepresst (o. Direktsaft)
1 gestr. TL Senf, mittelscharf
1/2 TL Gemüsebrühpulver
etwas Salz & Pfeffer, frisch gem.

ZUBEREITUNG

Orangenschalenabrieb und Zwiebel in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Butter zugeben und **2 Min./100˚C/Stufe 1** dünsten. Mehl zugeben und erneut **1 Min./100˚C/Stufe 1** anschwitzen. Restliche Zutaten zugeben und **5-6 Min./90˚C/Stufe 3** erhitzen. Fertig!

TIPP: Die Sauce kann man bei **80˚C/Stufe 1** erneut aufwärmen.

MANDEL-BROKKOLI

6 Portionen

ZUTATEN

1	Brokkoli
ca. 20 g	Butter
3 EL	Mandelblättchen
etwas	Salz

ZUBEREITUNG

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Brokkoliröschen ca. 5–6 Min. gar kochen.

In der Zwischenzeit Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Butter zugeben und schmelzen lassen. Temperatur reduzieren.

Brokkoliröschen abseihen und mit in die Pfanne geben. Mit Salz würzen und vermengen.

DESSERT

Mousse au Chocolat mit
Fruchtsalsa und Eis

ABLAUF DESSERT

AM VORTAG

Für das Dessert beginnt man am Vortag mit der Mousse au Chocolat. Diese lagert im Kühlschrank.

1-2 STUNDEN BEVOR DIE GÄSTE KOMMEN ODER AM VORMITTAG DES DINNERS

Bereiten Sie die Fruchtsalsa vor. Diese ebenso im Kühlschrank aufbewahren.

ZUM SERVIEREN

Die Teller mit etwas Kakaopulver bestäuben. Mithilfe eines Esslöffels je zwei Nocken Mousse au Chocolat darauf setzen. Daneben eine Kugel Eis nach Wahl. Die Fruchtsalsa mit auf die Teller geben und mit Minze und gehackten Pistazienkernen verzieren.

MOUSSE AU CHOCOLAT

6 Portionen

ZUTATEN

250 g	Zartbitterschokolade 70% Kakaoanteil (z.B. von Lindt)
2	frische Eier (Legedatum beachten)
2 EL	Orangensaft, frisch gepresst
etwas	Vanilleextrakt/Vanillepaste
1 Prise	Meersalz
500 g	Sahne

ZUBEREITUNG

Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 6** hacken. In eine Schüssel umfüllen (oder in den *Simsafix*) und über dem Wasserbad schmelzen.

Mixtopf spülen. **Rühraufsatz einsetzen.** Eier, Orangensaft, Vanilleextrakt und Meersalz in den Mixtopf geben und **8 Min./50˚C/Stufe 4** aufschlagen. Flüssige Schokolade zugeben und **20 Sek./Stufe 4** unterrühren. Masse in eine Schüssel umfüllen *(s. Bild 1).*

Mixtopf spülen. (Muss kalt sein!) **Rühraufsatz einsetzen.** 500 g Sahne einfüllen und auf **Stufe 3-4** steif schlagen. Sichtkontakt halten! Nun die Schoko-Ei-Masse zur Sahne geben und **20 Sek./Stufe 3.5** vermengen *(s. Bild 2).* Die Schokomasse in eine Schüssel füllen und über Nacht (mind. 4 Std.) in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren mit einem Esslöffel Nocken abstechen *(s. Bild 3).*

Bild 1

Bild 2

Bild 3

FRUCHT-SALSA

6 Portionen

ZUTATEN

2	Grapefruits
2	Orangen
125 g	Heidelbeeren
etwas	Zimt
etwas	Honig
3 EL	Orangensaft, frisch gepresst

ZUBEREITUNG

Grapefruit und Orangen filetieren und nach Belieben klein schneiden. Heidelbeeren halbieren. Alles mit Zimt, etwas Honig und Orangensaft gut vermengen und bis zum Servieren kalt stellen.

EINKAUFSLISTE

GETRÄNKE

- 200 g Orangendirektsaft oder frisch gepresster Saft (hierfür bitte 3 Orangen mehr einrechnen)
- 80 g Weißwein, trocken

FISCH

- 1 frisches Lachsfilet im Ganzen (1.200–1.500 g)

GEMÜSE / KRÄUTER

- 1 Brokkoli
- 1 Rosmarinzweig
- etwas frische Minze
- 6 Kartoffeln (möglichst gleich groß)
- 1 kl. Zwiebel, weiß
- 2 gr. rote Zwiebeln
- 2 Avocados
- 3 rote Beete, vorgegart
- 6 Handvoll Feldsalat

OBST

- 1 Granatapfel
- 8 Orangen
- 2 Grapefruits
- 125 g Heidelbeeren

TIEFKÜHL

- 1 Packung Eis nach Wahl, z.B. Orange, o. Mandarine (sollte für 6 Kugeln reichen)

MILCHPRODUKTE/EIER

- 750 g Sahne
- 2 Kugeln Mozzarella
- 2 Eier (frisch, Legedatum beachten)

GEWÜRZE / BACKZUTATEN

- 3 EL Mandelblättchen
- 5 EL gehackte Pistazien
- 3 EL Pinienkerne
- 250 g Zartbitterschokolade, 70% Kakaoanteil (z.B. von Lindt)

AUS DEM VORRAT

- Senf, mittelscharf
- Butter (ca. 50 g)
- Gemüsebrühpulver
- Mehl
- Öl, neutral
- hochwertiges Olivenöl
- Mango-, Orangen- oder Maracujabalsamico
- Salz
- Meersalz
- Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß
- Zimt, gem.
- Kakaopulver
- Honig
- Vanilleextrakt/Vanillepaste

VORBEREITUNG IST ALLES

ABLAUFPLAN

ALLGEMEIN: Das Menü ist so geplant, dass zwischen Vorspeise und Hauptgang 40 Min. liegen.

1 TAG VORHER

- ◯ Lachs marinieren
- ◯ Mousse au Chocolat herstellen

DINNERTAG VORMITTAGS

- ◯ Orangensauce kochen
- ◯ Zutaten für die Vorspeise vorbereiten (Salat waschen und trocknen, Orange filetieren, Mozzarella schneiden, Kerne rösten) ACHTUNG! Avocado frisch aufschneiden, sonst wird diese braun. Alles im Kühlschrank lagern.
- ◯ Fruchtsalsa für das Dessert herstellen (luftdicht im Kühlschrank aufbewahren).

1-2 STD. VORHER

- ◯ Brokkoli in Röschen teilen
- ◯ Fächerkartoffeln vorbereiten
- ◯ Rote Beete für die Vorspeise auf die Teller auffächern

15-20 MIN. VORHER

- ◯ Fruchtsalsa aus dem Kühlschrank nehmen, damit diese dann nicht zu kalt ist. Ebenso die Zutaten für die Vorspeise.
- ◯ Lachs aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Zwiebeln schneiden, marinieren und daneben verteilen.

Weihnachts-

MENÜ

VORSPEISE

Rote Beete Carpaccio mit Orange,
Avocado und Mozzarella

HAUPTGERICHT

Orangen-Lachs aus dem Ofen
mit Fächerkartoffeln

DESSERT

Mousse au Chocolat mit
Fruchtsalsa und Eis

Guten Appetit!