

Weihnachtsmenü der Stiftungsfamilie

Zum Nachkochen auch für Anfänger geeignet
Rezept und Anleitung für 4 - 5 Personen

Zubereitung ca. 90 Minuten
Preis ca. € 65,00 für 4 – 5 Personen

Vorspeise

Thunfischtartar mit frischen Mangos auf Rucola

- 400 g Thunfischfilet in Sushiqualität mit dem Messer klopfen
in kleine Stücke schneiden
- 1 Mango (am besten Thai-Mango), ebenfalls in kleine Stücke schneiden
- Feines Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
Meeressalz
- Tartar und Mangowürfel vermischen, würzen und durchziehen lassen
Thunfischtartar im Ring auf einem kalten Teller auf Rucolabett anrichten

Hauptspeise

Lammfilets an Buttergemüse zu Ofenkartoffeln

- 8 Lammfilets (à 60 g)
oder
- 600 g Lammrücken oder Lammsteaks
- 3 Knoblauchzehen
3 Rosmarinzweige
2 EL Butter
Meersalz
Pfeffer
- Fleisch waschen, trocknen und mit Salz würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und ca. 2 Min. scharf anbraten. Mit Pfeffer erst nach dem Braten würzen. Im 50 Grad warmen Ofen ca. 10 – 15 Min. ruhen lassen
An Tiefkühl-Buttergemüse oder mit frischem Gemüse anrichten
Frisches Gemüse vor dem Braten des Fleisches zubereiten

Nachspeise

Balsamico-Kirschen mit Vanilleeis

- 250 g süße Kompottkirschen (je nach Geschmack auch Sauerkirschen)
- 100 ml Rotwein
3 EL Balsamico
- Kirschen mit Rotwein, Balsamico und den Zucker in einen Topf geben.
Vorsichtig umrühren und kurz aufkochen lassen. Danach bei kleiner Hitze 5 - 10 Minuten ziehen lassen.
Wer möchte, mit etwas Speisestärke andicken
Zur Krönung eine Kugel Vanilleeis