

Schnell und lecker an den Feiertagen

Weihnachten steht vor der Tür und nicht alle haben Lust auf stundenlange Kochorgien. Deshalb gibt es von Christian Henze die schnelle Feiertagsküche für den schmalen Geldbeutel. Denn nicht immer muss es ein ganzer Braten sein. Mit wenig Aufwand entstehen köstliche Gerichte für Paare und kleine Familien.

Christians Brutzelfleisch mit Röstzwiebeln

Zutaten für 2 Personen:

300 g Schweinefilet
75 g geräucherter Bauchspeck
75 g Gouda in Scheiben
1 kleine Zwiebel, gewürfelt
75 g Röstzwiebeln
Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle
300 g Rosenkohl
2 EL Butter
2 EL Mandeln, gehobelt

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Bauchspeck und Gouda in Rechtecke schneiden, die etwa die Größe der Filetscheiben haben. Filet-, Bauchspeck- und Goudascheiben abwechselnd dachziegelartig darauf schichten und mit Zwiebeln und Röstzwiebeln bedecken. Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.

Den Rosenkohl putzen und am Strunk kreuzförmig einschneiden. In Salzwasser 10 Min. blanchieren, dann in eiskaltem Wasser abschrecken. Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Rosenkohl mit den Mandelstiften sanft durchschwenken und mit dem Brutzelfleisch auf zwei Teller verteilen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder knusprige Baguettescheiben.

Amaretti-Tiramisu

Zutaten für 2 Personen:

75 g Mandelstifte
150 g Mascarpone
3 EL Amaretto
75 g Amaretti
1 starker Espresso, abgekühlt
2 EL Zucker

Zubereitung:

Mandelstifte in eine kleine Pfanne geben, 1 EL Zucker darüber streuen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren. Auf einem Teller abkühlen lassen. Mascarpone, restlichen Zucker und Amaretto in einer Schüssel cremig aufschlagen. Zuerst die Hälfte der Amaretti in zwei große Gläser füllen und mit etwas kaltem Espresso beträufeln.

Die Hälfte der Mascarpone creme daraufgeben, mit den restlichen Amaretti bedecken und mit dem restlichen Espresso beträufeln. Dann die übrige Mascarponecreme einfüllen. Zum Schluss mit karamellisierten Mandelstiften bestreuen und vor dem Servieren mindestens 60 Minuten kalt stellen.