

Januarloch – ein buntes Wintermenü
Kochabend mit Dick

Wintersalat mit Honigdressing

Lammracks auf Spinat mit Kartoffelgratin

Orangenmousse

Gemischter Salat mit Pinienkernen und Honig-Senf-Dressing

Zutaten für 4 Personen
Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zutaten

1 EL	Senf
5 EL	Weissweinessig
2 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
1 EL	Wasser
1 TL	Chilipulver oder Paprikapulver
1 TL	Salz
300 Gramm	Wintersalat
0.5 Pack	Schnittlauch
4 Stück	Croûtons (aus Toastbrot) pro Person
50 Gramm	Baumnüsse, oder nach eigenem Gusto



Zubereitung

Croûtons: Das Toastbrot in Dreiecke schneiden und in der Bratpfanne braun werden lassen.

Senf, Essig, Öl, Honig, Wasser, Chili/Paprika und Salz in einer Schüssel verrühren.

Salat in stücke zupfen, auf dem Teller anrichten. Nüssen grob hacken, oder in Stücke brechen und auf dem Salat verteilen. Honigdressing darüber träufeln und würzen. Mit Schnittlauch garnieren und Croûtons dazugeben.

Lammracks auf Spinat mit Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 15-20 Minuten

Lammracks

Zutaten

1 EL	Senf
4 EL	füssiger Honig
2	Knoblauchzehen
700 Gramm	Lammracks
800 Gramm	Tiefkühlspinat
3 EL	Butter
2 Prisen	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Rapsöl
2 dl	Bratensauce



Zubereitung

Senf und Honig mischen. Knoblauch dazu pressen. Lammracks damit einreiben und für ca. 30 Minuten marinieren.

Spinat in Butter dünsten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Racks mit Salz und Pfeffer rundum würzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Racks rundum bei mittlerer bis grosser Hitze ca. 10 Minuten rosa braten. Aus der Pfanne nehmen. Zugedeckt kurz ziehen lassen. Bratsatz mit der Bratensauce ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Racks zwischen den Knochen in Stücke schneiden. Auf dem Spinat anrichten und mit Bratensauce umgiessen.

Kartoffelgratin

Zutaten

1	Knoblauchzehe, längs halbiert
1 EL	Butter
1	Schalotte, fein gehackt
0.5 TL	Thymianblättchen, fein gehackt
800 Gramm	mehlig kochende Kartoffeln Ca. 2 mm dicke Scheiben
4 dl	Rahm
0.75 TL	Salz
Wenig	Pfeffer

Zubereitung

Form mit Knoblauch ausreibe, einfetten.

Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Schalotte und Thymian andämpfen, Kartoffeln begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen.

Rahm dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 8 Min. köcheln, würzen, in die vorbereitete Form geben.

Gratinieren: ca. 55 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Orangenmousse

Zutaten für 4 Personen
Vorbereitungszeit: ca.40 Minuten

Zutaten

120 Gramm	weisse Schokolade
2 dl	Rahm
5	Orangen
1	Ei
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz



Zubereitung

Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen. Rahm steif schlagen.

Von der einen Orange die Schale abreiben, Saft auspressen, beides mit dem Ei, Zucker und Salz in einer dünnwandigen Schüssel verrühren, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Masse mit den Schwingbesen ca. 3 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist. Schüssel von der Pfanne nehmen, ca. 2 Min.iterrühren.

Geschmolzene Schokolade mit 3 EL Schlagrahm zur Eimasse geben, gut verrühren. Restlichen Schlagrahm unter die Masse ziehen, in die Schälchen verteilen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Von den restlichen Orangen Boden und Deckel und Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Orangenfilets mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, zerkleinern und kurz vor dem Servieren auf der Mousse verteilen.