



kaufen nicht zu überschreiten und den eingesparten Betrag dann zugunsten karitativer Einrichtungen zu spenden. Und für alle, die niemals den perfekten Zeitpunkt zum Weihnachtsshopping finden: Im Internet gibt es zahlreiche Adressen für originelle Last-Minute-Geschenke, die vom Fallschirmsprung-Kurs bis zum glamourösen Geschmeide reichen.

### Effiziente Helfer

Weihnachten im dritten Jahrtausend hat viele gute Seiten. Denn inzwischen gibt es den Lebensmittel-Lieferdienst, den flexiblen Catering-Service und sogar den exklusiven Mietkoch, der für Sie die Gäste bekocht. Viele Fachgeschäfte oder Supermärkte bieten mittlerweile eine Online-Bestellung mit Hauslieferung an, was das leidige Einkaufen und Tütenschleppen erspart. Auch die Argumente eines Caterings sind überzeugend; man kann aus einer Vielfalt von Angeboten wählen und sich sein Wunschmenü individuell zusammenstellen. In jedem Fall sollte man auch hier rechtzeitig planen und den Caterer des Vertrauens (kann auch Ihr Stammrestaurant sein) früh genug anheuern, damit die Festtafel reich bestückt ist. Der Mietkoch ist eine nicht ganz preiswerte, aber allemal wertvolle Alternative zum Selberköcheln. Das eigene Restaurant zu Hause zu haben, kann zur besten Geschenkidee werden, die Sie jemals hatten. Auch den Weihnachtsbaum kann man inzwischen bestellen; sogar mit passender Wunschdekoration und Aufstellung.

### Alternatives Feiern

Wer lieber außerhalb der eigenen vier Wände feiert, dem bieten zahlreiche Locations inzwischen eine Alternative. Immer mehr Restaurants warten am Heiligen Abend mit köstlichen Menüs auf, festliche Stimmung und familiäres Ambiente inklusive. Sogar Weihnachtsmuffel können mittlerweile aus einem reichhaltigen Angebot schöpfen: Ein Blick ins Stadtmagazin oder auf die Website Ihrer Stadt informiert Sie über garantiert weihnachtsfreie Zonen. Wie immer Sie zu feiern gedenken: Alles ist möglich. Vielleicht wollen Sie mal etwas Neues wagen – welcher Zeitpunkt eignet sich da besser, um das alte Jahr entspannt abzuschließen und das neue beschwingt zu beginnen? ▶

**THIERRY ROUSSEY,** Starkoch, Sommelier und Wahlmünchner, hat für clivia-Leser ein exklusives Drei-Gänge-Menü komponiert. Allen, die nicht selber kochen möchten, bietet der charismatische Franzose seine Künste auch für zu Hause an. Mehr unter: [www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de) Oder gehen Sie mit Thierry auf eine kulinarische Reise nach Paris, wo er Ihnen den guten Geschmack Frankreichs nahebringt: [www.culinaria-travel.de](http://www.culinaria-travel.de)



# FESTMENÜ

ZIEGENKÄSETÖRTCHEN MIT KAREMELLISIERTEN TOMATEN, RUCOLASALAT MIT SESAMDRESSING UND BALSAMICO-KARAMELL

- 1 kleiner runder Ziegenkäse pro Person
  - Semmelbrösel
  - 2 Eier
  - 1 Blatt Filoteig für 2 Personen (findet man in gut sortierten arabischen Läden)
  - 1 Bund Basilikum
  - 1 Tomate für 2 Personen
- Salz, Zucker, Olivenöl, Pfeffer, Kleine runde Stechform (Keksgröße)

- Rucolasalat
- Balsamico-Essig
- helle Sojasauce
- Honig
- Sojaöl

- Backofen auf 100 °C vorheizen
- Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten und vierteln
  - auf einem Backblech mit Backpapier verteilen
  - mit Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen und 1h30 im Ofen einkochen lassen
  - für die Sauce Balsamico-Essig, Honig und Sojasauce in einem kleinen Topf auf die Hälfte reduzieren lassen
  - Rucola waschen und trocken schleudern
  - Tomaten aus dem Ofen nehmen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen, den Ofen aber anlassen und nun auf 200 °C hochstellen
  - die Ziegenkäse in Eier und Semmelbrösel panieren
  - die Filoteigpäckchen herstellen: dafür jeweils 2 eingekochte Tomaten und einen kleinen panierten Ziegenkäse in ein halbes Filoteigblatt einwickeln
  - auf dem Backblech die Stechformen verteilen und jeweils ein Päckchen unten in eine Form setzen
  - 5 Minuten im Ofen backen
  - mit Basilikum und Olivenöl garnieren
  - 5 Tropfen Sesamöl in die Sauce einrühren
  - auf einem Teller Käse auf Rucola mit Sauce anrichten

LAMMKARREE MIT ROSMARIN-KRÄUTER-KRUSTE UND WIRSING

- 1 Lammkarree (3 Koteletts pro Person)
- 1/2 Wirsing
- 1 kleines Sträußchen Rosmarin
- 1 EL japanische Sojasauce

für die Kruste:

- 60 g weiche Butter
- 60 g Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- fein gehackter Rosmarin

für den Wirsing:

- 100 g Crème fraîche

- 1 Zwiebel
- 10 cl Weißwein
- 100 g Speckwürfel

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Beim Wirsing den Strunk entfernen und dann in feine Streifen schneiden, in kochendem Wasser kurz blanchieren und in einem Sieb abtropfen lassen. Für die Kruste die Butter mit den Semmelbröseln und dem fein gehackten Rosmarin vermischen, salzen und pfeffern. Das Lammkarree im Ganzen bei starker Hitze in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten bräunen, dann auf ein Backblech stellen und die Mischung für die Kruste dick auf die Fleischseite auftragen.

Im Ofen ca. 20 Minuten bei 200 °C garen.

In der Zwischenzeit die Speckwürfel und die fein gehackte Zwiebel anbraten, mit etwas Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen, den Wirsing und die Crème fraîche hinzufügen, salzen, pfeffern und noch etwas weiter reduzieren lassen.

Das Lammkarree aus dem Ofen nehmen und die Koteletts auseinanderschneiden (das Fleisch sollte rosafarben sein, sonst noch einmal kurz im Ofen nachgaren lassen). Den Wirsing auf den Teller geben, mit der Sojasauce verzieren und die Koteletts anrichten.

CREME BRULEE MIT TRÜFFELÖL

- 5 cl Trüffelöl
- 1/2 l Vollmilch
- 1/2 l Schlagsahne
- 160 g Zucker
- 9 Eigelb
- Rohrzucker
- 1/2 Vanillestange

- Milch und Sahne mit der Vanillestange zum Kochen bringen
- 5 cl Trüffelöl hinzufügen und die Mischung abkühlen lassen
- das Eigelb mit dem Zucker schlagen, bis es weiß wird
- wenn die Milch-Sahne-Mischung abgekühlt ist, die Eigelb-Zucker-Mischung hinzufügen, die Creme durch ein feines Sieb streichen und anschließend in backofengeeignete Förmchen füllen
- im Ofen bei 100 °C ca. 45 Minuten stocken lassen
- bei Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen
- den braunen Zucker auf der Creme verteilen und mithilfe eines Bunsenbrenners karamellisieren