

# WEIHNACHTSESSEN

---

10.12.2022 – Thomas & Kristiaan



## **Amuse gueule & Aperitif**

Käsekuchen mit Ente & Prosciutto Praline dazu

Winter Spritz mit Maracuja-Sirup und Prosecco

## **Hors d'œuvre**

Graved Lachs oder

Pata Negra

## **Potage**

Ochsenschwanzbrühe mit Einlage

## **Poisson**

Steinbuttfilet mit Pastinaken-Spitzkohl-Stampf und Estragonschaum

## **Sorbet**

Blutorangensorbet mit Zimt

## **Pièce de Résistance**

Rinderfilet mit Pistazienkruste an Rübenpüree oder

Geflügelrouladen mit Mandel-Pflaumen-Füllung

## **Dessert**

Nuss-Karamellstreifen mit Pflaumensorbet

## Winter Spritz mit Maracuja-Sirup und Prosecco

---

18 Gläser á 150 ml

Maracuja-Sirup (500 ml):

750 ml Maracuja-Orangen-Saft

150 g Zucker

1 Zimtstange

4 Kardamomkapseln

1 Anisstern

5 Nelken

1/2 Zitrone davon der Saft

1 Rosmarinzweig



Den Saft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat dann die Gewürze, Zitronensaft und Rosmarin zugeben den Sirup ca. 10 Minuten sprudelnd einkochen lassen, dabei öfter umrühren dann den heißen Sirup auf ein Sieb in eine sterilisierte Flasche abgießen und komplett erkalten lassen.

Winter Spritz:

360 ml Maracuja-Sirup

1.980 ml Prosecco

360 ml Mineralwasser

18 Anisstern zum Anrichten

9 Rosmarinzweige zum Anrichten

54 Eiswürfel

1 Granatapfel, davon die Kerne

Drei Eiswürfel in ein großes Weinglas geben. Maracuja-Sirup mit Prosecco und Mineralwasser vermengen und dann 150 ml aufgießen und mit einem halben Zweig Rosmarin, einem Anisstern und einigen Granatapfelkernen versehen - Cheers!

## Herzhafter Käsekuchen mit Ente

---

30 Stück, 105 Minuten Zubereitungszeit + 60 Minuten Wartezeit

200 g	Doppelrahmfrischkäse
450 g	Schmand
	Salz
	Pfeffer
	Paprika edelsüß
25 g	Speisestärke
3	Eier (Gr. M)
	Fett für die Form
2	Entenbrustfilets (à ca. 350 g)
1 EL	Öl
3-4 Stiele	Thymian
175 g	Mango Chutney (Glas/Selbst)



Frischkäse, Schmand und je 1 TL Salz, Pfeffer und Paprika mit dem Schneebesen des Rührgerätes glattrühren. Stärke unterrühren. Eier nacheinander unterrühren. Käsemasse in eine gefettete Springform (ca. 26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150 °C) ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen und die Haut rautenförmig ein-, aber nicht durchschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin zunächst auf der Hautseite ca. 5 Minuten kräftig anbraten, dann wenden und auf der Fleischseite ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen. Im heißen Ofen (Umluft: 125 °C) ca. 12 Minuten garen. Herausnehmen und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abstreifen. Käsekuchen in ca. 30 Quadrate schneiden. Fleisch in ca. 30 dünne Scheiben schneiden. Käsekuchen mit je 1 Fleischscheibe belegen und mit Holzspießchen feststecken. Mango Chutney darauf verteilen und mit Thymian bestreuen.

## Mango Chutney

---

1	Mango(s), reife
1	Zwiebel(n)
½	Apfel
1	Knoblauchzehe(n)
50 g	Zucker, braun
50 ml	Balsamico
3 EL	Sherry
1 Stück	Ingwer (frisch, daumengroßes Stück)
	Salz und Pfeffer
1 TL	Zimt
3	Nelke(n)
2	Lorbeerblätter
2 TL	Paprikapulver
2 TL	Currypulver
1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Anis
1 Prise	Kardamom
4 EL	Wasser

Mango schälen, Scheiben vom Kern abschneiden, diese in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln. Apfel (ohne Schale) klein würfeln. Knoblauch fein hacken. Ingwer schälen und fein raspeln oder reiben. Gewürze alle abmessen und zusammen in einer Schale bereitstellen.

Zwiebeln in etwas Olivenöl andünsten, etwas Farbe annehmen lassen. Knoblauch und Zucker dazu geben. Kurz rösten. Gewürze und Ingwer dazu geben, ganz kurz mitrösten lassen, damit sich die Gewürze entfalten. Dann sofort mit Balsamico, Sherry und 4-6 EL Wasser ablöschen. Jetzt Mangowürfel und Apfel dazu geben. Unter regelmäßigem Umrühren 35-40 Min. köcheln lassen.

Zum Schluss noch nach eigenem Geschmack mit mehr Essig oder Salz usw. abschmecken.

Entweder gleich zum Verzehr oder noch kochendheiß in kleine Twist-Off Marmeladengläser füllen, Deckel gut zudrehen, und auf dem Kopf stehend 10 Min. stehen lassen. Dann hält es Monate.

## Prosciutto-Praline

---

18 Stück, 30 Minuten Zubereitungszeit

3	Cantaloupe-Melonen
	Kugelausstecher (18 mm Ø)
6 Scheiben	Tiroler Schinkenspeck
etwas	Balsamicoreme



3 Cantaloupe-Melonen halbieren. Kerne entfernen, Hälften schälen. Aus dem Fruchtfleisch ca. 18 Rechtecke (à ca. 3 x 6 cm) schneiden (der Rest eignet sich prima für Bowle). Mit einem Kugelausstecher (18 mm Ø) aus jedem Stück 2 Mulden ausstechen. 6 Scheiben Tiroler Schinken-speck dritteln und aufrollen. Mulden jeweils mit Schinkenspeck und etwas Balsamicoreme füllen.

## Graved Lachs

---

18 Portionen á 150 g

6 (200-300g) Scheiben Schwarzbrot  
1,5 TL Olivenöl  
600 g Graved Lachs / Pata Negra  
450 g Rote Bete, frisch  
45 ml Weißweinessig  
45 ml Weißwein  
30 ml Honig  
½-1 TL Salz  
1,5 Gurken



### **Zitronen-Dill-Creme**

225 g Ziegenfrischkäse  
1 Bio Zitrone  
1 Bund Dill

### **Wildräuter Creme**

225 g Frischkäse  
3 Hand voll Wildkräuter

### **Lachs Creme**

225 g Lachs / Schinken  
2250 g Frischkäse  
1,5 EL Zitronensaft

### **Deko**

Sauerampfer  
Essbare Blüten

Die frische rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden (ca 1 x.1 cm). Weißweinessig, Weißwein, ½-1 TL Salz und Honig in einem kleinen Topf erhitzen. Über die Rote Bete Würfel gießen. Beiseitestellen und einige Stunden, am besten über Nacht marinieren lassen.

Das Schwarzbrot mit den Fingern zerkrümeln und in 1,5 TL Olivenöl anrösten. Beiseitestellen.

Für die Zitronen-Dill-Creme den Ziegenfrischkäse mit dem Saft einer halben Zitrone glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 TL geriebene Zitronenschale und 1 EL fein gehackten Dill unterrühren.

Die Wildkräuter abspülen, trockentupfen und mit dem Frischkäse zu einer Creme pürieren. Mit Pfeffer würzen.

Den Graved Lachs in ca. 2 - 3 cm breite Streifen schneiden und zu Röllchen aufrollen. Den Verschnitt zusammen mit 225 g Frischkäse und 1,5 EL Zitronensaft zu einer glatten Creme pürieren.

Zitronencreme, Wildkräuter-Creme und Lachscreme in kleine Spritzbeutel füllen. Die Gurke mit dem Sparschäler in lange, dünne Streifen schneiden. Zu Röllchen einrollen.

Zum Anrichten zuerst etwas Schwarzbrotkrümel auf den Tellern verteilen. Darauf mit dem Spitzbeutel einige Tupfer Zitronencreme, Wildkräutercreme und Lachscreme setzen. Die marinierten Rote Bete Würfel dazwischen verteilen. Den Graved Lachs und die Gurkenröllchen daraufsetzen. Zum Schluss mit Sauerampfer, Dill und essbaren Blüten dekorieren.

## Ochsenschwanzbrühe mit Einlage

18 Portionen á ca. 150 ml, ca. 4 Stunden Zubereitungs- und Wartezeit

### Nudelteig

300 g Semola di grano duro  
150 ml warmes Wasser  
3 g Salz  
1,5 EL Olivenöl

### Brühe

1 kg Ochsenschwanz  
5 EL Öl  
2 ½ l Rinderfond  
1 l Hühnerbrühe  
1 Bund Suppengrün  
1 Zwiebel  
ca. 1 EL Salz

### Eierstich

2 Bund glatte Petersilie  
Salz  
6 Eier (Größe M)  
225 g Crème fraîche  
Muskatnuss

### Einlage

200 g Möhren  
200 g Knollensellerie  
100 g Porree (Lauch)  
Salz  
1 EL gehackte glatte Petersilie



3 El Öl in einem breiten Topf erhitzen, Ochsenschwanzstücke darin in 2 Portionen 4-5 Minuten rundherum braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen. Restliches Öl im selben Topf erhitzen. Suppengrün (ohne Petersilie) klein schneiden und darin 10 Minuten rösten. Zwiebel mit Schale und Petersilie sowie Fond und Brühe hinzugeben und zum Kochen bringen. Dann Fleisch zugeben, und für 3-4 Stunden leise kochen lassen, dabei öfter die Trübstoffe von der Oberfläche entfernen. 1 Std. vor Ende der Garzeit die Brühe salzen. Dann durch ein Sieb passieren, evtl. mit Salz nochmal abschmecken.

Auflaufform (etwa 18,5 x 25 cm) fetten. Für das Wasserbad eine Fettfangschale mit Wasser füllen und in den Backofen schieben. Backofen vorheizen. Oder für das Garen im Dampfgarer Backblech fetten und Dampfgarer auf 100°C bzw. Heißluft auf etwa 130 °C vorheizen.

Petersilie waschen, abzupfen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Eier und Crème fraîche in einen Rührbecher geben, mit Salz und Muskat würzen. Petersilie gut ausdrücken und mit der Eimasse pürieren. Masse in die vorbereitete Form oder Blech (unteres Drittel) geben und im Dampfgarer (etwa 20-25 Min.) oder im Wasserbad im Backofen garen. Eierstich in der Form erkalten lassen.

Semola di grano duro, heißes Wasser, Salz und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Für mindestens 30 Minuten luftdicht in Klarsichtfolie einwickeln und ruhen lassen.

Möhren, Sellerie, Porree schälen bzw. putzen. Aus den Möhren mit einem kleinen Ausstecher Sterne ausstechen. Sellerie in Streifen schneiden. Porree in Ringe schneiden. In Salzwasser kurz blanchieren, kurz unter kaltem Wasser abspülen und erkalten lassen.

Mit Ausstechern verschiedene Motive, z. B. Tannenbäume, Sterne in unterschiedlichen Größen aus dem Eierstich ausstechen und warmhalten.

Den Ochsenschwanz aus der Brühe nehmen. Die Brühe durch ein Sieb passieren, evtl. mit Salz nochmal abschmecken und warmhalten (ca. 2,5 l). Das Fleisch vom Ochsenschwanz säubern und warmhalten. Dann aus dem Nudelteig dünne Nudelplatten machen und 18 mit Ochsenschwanz gefüllte Tortellini herstellen. Diese ca. 2-5 min. in Salzwasser kochen.

Eierstichmotive, Gemüse und Tortellini auf Suppenteller geben und mit der Brühe aufgießen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.



## Steinbuttfilet mit Pastinaken-Spitzkohl-Stampf

18 Portionen á ca. 150 g, ca. 1-2 Stunden Zubereitungs- und Wartezeit

### Pastinaken-Spitzkohl-Stampf

1 kg	Pastinaken
	Salz
300 g	Spitzkohl
2 EL	Speiseöl
~200 g	Schlagsahne
125 g	Crème fraîche
	Gartenkräuter
	weißer Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss



### Estragonschaum

8 Zweige	Estragon
2	Schalotte
2 EL	Speiseöl
4 EL	Wermut
400 ml	Fischfond
400 g	Schlagsahne
250 g	Crème fraîche
	Gartenkräuter
	Salz
	weißer Pfeffer

### Steinbuttfilet:

2 kg	Steinbuttfilets mit Haut, 18 kleine Portionen á ca. 100-120 g
	Salz
	frisch gemahlener weißer Pfeffer
~4 EL	Speiseöl

Pastinaken schälen und in Stücke schneiden. In einen Topf geben, 1 TL Salz hinzufügen, mit Wasser knapp bedecken, zum Kochen bringen und mit Deckel in etwa 10 Min. garkochen. Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Spitzkohl darin andünsten. Sahne dazugeben und in etwa 5 Min. bissfest garen. Pastinaken abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Crème fraîche Kräuter unterrühren. Spitzkohl unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Estragon waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und fein hacken. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Schalottenwürfel darin andünsten. Mit Wermut ablöschen. Fischfond und Sahne hinzufügen, aufkochen, dann etwa 10 Min. einkochen und durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf geben. Crème fraîche Kräuter und Estragon unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Steinbuttfilets unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Steinbuttfilets darin bei mittlerer Hitze auf der Hautseite 3 Min. braten. Pfanne vom Herd nehmen, Filets wenden und weitere 3 Min. gar ziehen lassen. Steinbuttfilets mit Pastinaken-Spitzkohl-Stampf und Estragonschaum anrichten.

## Blutorangen-Zimt-Sorbet

---

18 Portionen á ca. 60 g, ca. 1-2 Stunden Zubereitungs- und Wartezeit

300 g	Zucker
200 g	Zucker, braun
3 Stangen	Zimt
4	Orange(n), Blutorangen (Schale davon)
250 ml	Wasser
500 ml	Saft, Blutorangensaft



Von 2 Blutorangen mit einem Zestenreißer die Schale fein abhobeln.

Den Zucker, den braunen Zucker und das Wasser unter erwärmen rühren, bis sich der Zucker gelöst hat, die Zimtstangen und die Orangenschalen zugeben und ca. 30 Minuten leicht sieden lassen.

Die Zimtstange entfernen und den Blutorangensaft zugeben, mit dem Zauberstab kräftig aufschlagen.

In einer Eismaschine gefrieren lassen.

Anschließend für ca. 2-4 Stunden in der Gefriertruhe frieren lassen.

## Rinderfilet mit Pistazienkruste mit Rübenpüree

16 Portionen á ca. 150 g + 18 Portionen á ca. 100 g, ca. 2 Stunden Zubereitungszeit

150 g	Gesalzene, geröstete Pistazienkerne
2,5 kg	Rinderfilet
	Salz, Pfeffer
4 EL	Butterschmalz
2 EL	Senf
500 g	große Möhren
500 g	Rote-Bete-Knollen
1 kg	Steckrüben
8 Blätter	Wirsingkohl
1 l	Öl zum Frittieren
2	Knoblauchzehe
2	Zwiebel
2 TL	Tomatenmark
200 ml	Portwein
1.200 ml	Kalbsfond
50-100 g	Butter
125 g	Butter
150-300 g	Schmand



Den Backofen auf 90°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pistazien schälen, hacken. Filet trocken tupfen, salzen, pfeffern, in 2 EL Butterschmalz rundum ca. 6 Minuten anbraten. Filet mit Senf dünn einpinseln und in den Pistazien wenden und im vorgeheizten Ofen in 70-80 Minuten garen.

Inzwischen Möhren, Rote Beten und Steckrübe schälen. Rote Beten, Möhren und ein Drittel der Rübe sehr fein hobeln. Wirsing waschen, trocken tupfen, zerzupfen, dabei harten Strunk entfernen. Frittieröl erhitzen. Fein gehobelte Gemüse und Wirsing darin portionsweise zu knusprigen Chips frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.

Restliche Rübe würfeln, in Salzwasser weich garen. Knoblauch und Zwiebel abziehen, würfeln, zusammen mit dem Tomatenmark im übrigen Butterschmalz (2 EL) anrösten. Portwein und Fond angießen, zur Hälfte einkochen. Vor dem Servieren die Sauce mit 50-100 g kalter Butter aufmontieren.

Steckrübe abgießen, ausdampfen lassen, pürieren. Butter und Schmand untermixen, Püree abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren. Fleisch vorm Servieren ca. 5-8 Minuten ruhen lassen. Dann aufschneiden und mit Püree, der Sauce und Gemüse-Chips anrichten.

## Geflügelrouladen mit Mandel-Pflaumen-Füllung

---

2 Portionen á ca. 200 g, ca. 30-45 Minuten Zubereitungs- und Wartezeit

25 g Mandelkerne (mit Haut)  
2 Hähnchenschnitzel (à ca. 130)  
Salz, Pfeffer  
50 g Pflaumenmus (Glas)  
2 Scheiben Serrano Schinken (à ca. 10 g)  
1 EL Öl  
75 g Schlagsahne  
1,5 EL Sherry



Mandeln grob hacken. Schnitzel waschen, trocken tupfen und flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit 25 g Pflaumenmus bestreichen. Mit je 1 Scheibe Schinken belegen, mit der Hälfte der Mandeln bestreuen.

Aufrollen und feststecken. Öl in einer tiefen Pfanne mit Deckel erhitzen. Röllchen darin rundherum kräftig anbraten. Rest Mandeln zufügen. 1/8 l Wasser, Sahne und Sherry angießen. 25 g Pflaumenmus zufügen, aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren.

Röllchen mit Sauce anrichten.

## Pflaumensorbet und Nuss-Karamellstreifen

---

18 Portionen á ca. 50 g + 100 g, ca. 2 Stunden Zubereitungszeit und 4 Stunden Wartezeit

### Pflaumensorbet

300 ml	Wasser
200 ml	Orangensaft
100 ml	Rotwein
2 EL	Amaretto
250 g	Pflaumen (TK)
250 g	Blaubeeren (TK)
3 EL	Honig
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Zimt



Die Zutaten für das Eis in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse pürieren. In eine Eismaschine geben und 30 Minuten gefrieren lassen. In einen tiefkühlfesten Behälter geben und im Gefrierschrank aufbewahren.

### Haselnussbiskuit

60 g	gemahlene Haselnüsse
40 g	Puderzucker
2	Ei
2	Eigelb
2	Eiweiß
40 g	Zucker
70 g	Mehl 405
20 g	flüssige Butter
60 g	grob gehackte Haselnüsse



Den Backofen auf 180°C Umluft aufheizen und ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen.

Die gemahlene Haselnüsse mit dem Puderzucker mischen und zusammen mit dem Eigelb und dem ganzen Ei in einer Schüssel sehr schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren. Das restliche geschlagene Eiweiß darauf geben, mit dem Mehl übersieben und alles zusammen vorsichtig, aber sorgfältig unterheben. Einen Esslöffel der Masse mit der flüssigen Butter vermengen und ebenfalls unterheben. Den Teig mit einer Palette in einer Größe von etwa 26×26 cm verstreichen und gleichmäßig mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Für ca. 8-10 Minuten in den heißen Backofen schieben. Abkühlen lassen. Nun sollte der Teig in einen Rahmen von 24×24 cm eingepasst werden.

### **Schoko-Erdnuss-Mousse**

260 g	dunkle Kuvertüre 70%
130 g	Erdnussbutter fein
4	Eigelb
100 g	Zucker
4 Blatt	Gelatine, eingeweicht
620 g	Schlagsahne
60 g	gehackte, geröstete Haselnüsse

Erst einmal weicht ihr die Gelatine in kaltem Wasser ein und schlagt die Sahne steif und stellt sie kalt. Dann bereitet ihr zwei Wasserbäder vor. In einer Schale schmelzt ihr die Zartbitterkuvertüre und die Erdnussbutter. Sie sollte in etwa 55 Grad haben. In der anderen Schale verrührt ihr die Eigelbe mit dem Zucker bis, die Hitze am Finger 'sticht'. Damit erreicht ihr eine Pasteurisation. Darin löst ihr die eingeweichte Gelatine auf. Anschließend wird die Masse mit der Küchenmaschine oder dem Mixer aufgeschlagen bis sie lauwarm ist. Nun rührt ihr ein Viertel der Schlagsahne unter die warme Schokoladenmasse. Wenn ihr diese glatt gerührt habt hebt ihr erst den Eigelbschaum und dann die restliche Sahne unter. Zum Schluss werden die gehackten Haselnüsse untergezogen.

Diese Schoko-Erdnussmousse gießt ihr jetzt auf den vorbereiteten Erdnussbiskuitboden, streicht sie schön glatt und friert den Kuchen für mindestens 4 Stunden ein.

### **Schokoladenspiegel**

70 g	Zucker
60 ml	Wasser
20 g	dunkles Kakaopulver
50 g	flüssige Sahne

Zucker, Wasser und Kakaopulver zusammen verrühren und aufkochen. Eine Minute köcheln lassen und dann die Sahne unterrühren. Weiter köcheln bis die Masse eindickt. Sie soll wie Sirup fließen. Das kann man gut testen indem man etwas auf einen Teller gibt und hinunterfließen lässt. Dann ist sie fertig.

Wenn die Masse abgekühlt ist könnt ihr sie gleichmäßig auf den gefrorenen Kuchen streichen. So entsteht ein wunderschöne dunkler Spiegelglanz.

Den fertigen Kuchen mit einem heißen Messer halbieren und dann jede Hälfte in 9 Schnitten ca. á 2,5×12 cm schneiden.

## Deko

- 1 Erdnuss-Karamellriegel (z.B. Mr. Tom)
- 2 Tassen Zucker
- 18 (36) ganze Haselnüsse

Den Erdnussriegel grob hacken und auf die Schnitten streuen.

Die Haselnüsse auf Zahnstocher spießen. Ich warne euch – die Hälfte teilt sich dabei in zwei Teile! Dann den Zucker mit einem Esslöffel Wasser in einem Topf kochen bis er karamellisiert. Nicht rühren! Vom Herd nehmen und warten bis das Karamell zäh fließt. Das geht am besten mit dem Ende eines Kochlöffelstiels. Vorsicht heiß!! Ist die richtige Konsistenz erreicht taucht ihr die Nüsse mit Hilfe des Zahnstochers in das Karamell und klebt ihn ‚kopfüber‘ an den Küchenoberschrank, so dass das Karamell auf ein darunter stehendes Blech tropfen kann.



## Spekulatius Kugeln mit Erdnussbutter

---

36 Kugeln á ca. 25 g, ca. 1,5 Stunden Zubereitungs- und Wartezeit

375 g	Spekulatiuskekse
1,5 TL	Abrieb einer Orange
300 g	Erdnussbutter
300 g	Zartbitter Schokolade
10 g	Kokosfett
	Fleur de Sel



Die Kekse im Gefrierbeutel mit Nudelholz zu feinen Krümeln verarbeiten.

Orangenschale und Erdnussbutter hinzugeben und mit dem Mixer verrühren.

Mit nassen Händen kleine Kugeln formen und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Schokolade in Stücke brechen und mit dem Kokosfett über dem Wasserbad erhitzen bis sie flüssig ist. Die Kugeln mit einer Pralinengabel darin wenden und auf einem Abtropfgitter trocknen lassen. Bevor die Kugeln durchgetrocknet sind, diese mit etwas Meersalz bestreuen.