



## \*Rezept für 6 Personen\*

### **Gewürz-Lamm-Lachs & Kürbis-Fenchel-Sellerie-Zwiebel & Tahini Sauce**

6 Lamm Lachse  
1/4 TL Zimt  
1/4 TL Pfeffer  
1/2 TL Kreuzkümmel  
1/2 TL Kardamom  
1/4 TL Koriander  
1/4 TL Salz  
Olivenöl  
30 g Butter

Fleisch waschen und parieren. Aus den Gewürzen und Olivenöl eine Paste anrühren und das Fleisch darin marinieren.  
Fleisch kurz von beiden Seiten in Olivenöl anbraten, zum Schluss mit der Butter aromatisieren und im Backofen bei Heissluft, 85°C, 58°C Kerntemperatur gar ziehen lassen.

1 Kürbis  
2 Fenchel  
1/4 Sellerie  
3 Zwiebel  
1 EL Sesam  
Olivenöl  
1 Granatapfel  
Petersilie  
1 EL Zaatar  
Salz & Pfeffer

Gemüse waschen und in Stücke schneiden, mit Olivenöl, Zaatar, Sesam, Salz & Pfeffer marinieren und auf ein Backblech geben (am Besten ist es, wenn Kürbis & Sellerie obenauf liegen, da Fenchel & Zwiebel schneller gar sind) und im Backofen bei Heissluft, 220°C, 30-40 Minuten backen.  
Granatapfel entkernen, Petersilie fein hacken und Beides über das fertige Gemüse streuen.

4 EL Tahini  
1-2 EL Zitronensaft  
2-3 EL Wasser  
1 Knoblauchzehe  
etwas Zucker  
Salz & Pfeffer

Tahini mit Zitronensaft und Wasser verrühren.  
Knoblauchzehe pressen und zusammen mit etwas Zucker, Salz & Pfeffer zu einer cremigen Sauce rühren.

### **Orangen-Haselnuss-Kuchen & Orangen-Sirup & Vanille-Passionsfrucht-Joghurt**

5 Eier  
200 g Zucker  
250 g Haselnüsse, gem.

Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen.  
Eigelbe mit Zucker cremig aufschlagen, Haselnüsse einrühren und den Eischnee vorsichtig unter heben. Backform einfetten und den Teig einfüllen.  
Im Backofen bei Heissluft, 170°C, 20-25 backen.

150 ml Wasser  
200 g Zucker  
1 Orange  
2 EL Orangenlikör

Orange abreiben und auspressen. Wasser in einem Topf zum kochen bringen, Zucker, Orangensaft und Orangenlikör zufügen und ca. 15 Minuten sirupartig einköcheln lassen. Zum Schluss die Orangenschale einrühren und über den gebackenen Kuchen träufeln.

500 g Joghurt, 10%  
3-4 EL Puderzucker  
1/2 Vanilleschote  
4 Passionsfrüchte

Joghurt mit Puderzucker und Vanillemark verrühren.  
Passionsfrüchte halbieren, auslöffen und in den Joghurt rühren.