

LACHSOMELETTE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Eier schaumig schlagen, Schnittlauch waschen, einige Halme für die Garnitur zurückbehalten und den Rest in kleine Röllchen schneiden. Eier und Schnittlauch vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Lachs in Würfel schneiden. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und 1/3 der Eier-Schnittlauch-Mischung hineingeben. 1/3 der Lachswürfel darauf verteilen und ein goldgelbes Omelette braten. Auf diese Weise mit den restlichen Zutaten 2 weitere Omelettes braten.

Die Omelettes in jeweils 6 Streifen schneiden, zusammenklappen, mit Holzspießchen oder Zahnstochern fixieren und mit den Schnittlauchhalmen garnieren.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 6 **bio**-Eier
- frischer Schnittlauch
- Jodsalz
- Le Gusto** Pfeffer schwarz gemahlen
- 3 Scheiben Skandinavischer Räucherlachs
- 3 TL **milfina** Deutsche Markenbutter



ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

PREIS PRO PERSONEN: 0,89 €

kJ/kcal	464/111	E	8,5 g	K	0,7 g	F	8,3 g
----------------	---------	----------	-------	----------	-------	----------	-------



Sie benötigen:
 Basilikum - saisonal erhältlich
 rio d'oro Direktsaft Orange
 Raffinade Zucker
 bio-Citrovin Limette
 bio-Citrovin Zitrone
 Schnittlauch - saisonal erhältlich
 Skandinavischer Räucherlachs
 milfina Deutsche Markenbutter
 Jodsalz
 Sweet Valley Cranberries
 Limette - saisonal erhältlich
 Banane - saisonal erhältlich
 Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
 bio-Eier



FRUCHTIGE SORBETS

Für alle 3 Sorbets als Grundlage einen Zuckersirup herstellen. Dafür 250 ml Wasser und 200 g Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Aufkochen und 2 Minuten auf niedriger Stufe köcheln, dann abkühlen lassen. 175 ml Zitronensaft dazugeben, gut vermischen und den Sirup im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Für das Blutorangen-Basilikum-Sorbet ca. 1 TL Schale der Blutorange abreiben, die Blutorange halbieren und auspressen. Basilikum waschen, trocknen und fein hacken. Diese Zutaten sowie den Orangensaft so lange in den Kühlschrank stellen, bis der Zuckersirup durchgekühlt ist.

Für das Limetten-Zitronen-Sorbet die Schale der Limette abreiben. Die Limette halbieren und auspressen. Den Schalenabrieb mit dem Limettensaft vermischen und in den Kühlschrank stellen.

Für das Bananen-Cranberries-Sorbet die geschälte Banane pürieren, mit 1 TL Zitronensaft vermischen und in den Kühlschrank stellen.

Wenn der Zuckersirup gut durchgekühlt ist, in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Danach die Masse dritteln und mit den jeweiligen Sorbetzutaten gut vermischen. Die Sorbetmasse für ca. 2 Stunden in den Tief-

kühler stellen. Dann mit dem Eisportionierer oder einem Esslöffel Kugeln formen und sofort servieren.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

Für die Sorbet-Grundlage

200 g Raffinade Zucker

175 ml **bio**-Citrovin Zitrone

Für Blutorangen-Basilikum-Sorbet

1 unbehandelte Blutorange

1 Zweig frisches Basilikum

2-3 EL **rio d'oro** Direktsaft Orange

Für Limetten-Zitronen-Sorbet

1 unbehandelte Limette

1-2 EL **bio**-Citrovin Limette

Für Bananen-Cranberries-Sorbet

1 Banane

1 TL **bio**-Citrovin Limette

1 EL **Sweet Valley** Cranberries

ZUBEREITUNGSZEIT: 3 STUNDEN

PREIS PRO PERSONEN: 0,46 €

kJ/kcal	1156 / 276	E 2,0 g	K 55,0 g	F 1,5 g
----------------	------------	----------------	-----------------	----------------

Nach all diesen Köstlichkeiten bleibt uns nun, Ihnen ein schönes Weihnachtsfest voller wunderbarer Momente und kleiner Freuden zu wünschen. Genießen Sie die Festtage und kommen Sie gesund ins neue Jahr.

Ihr ALDI SÜD Team