

# LACHS UND GURKE ALS SCHNELLE VORSPEISE

Heute habe ich eine super unkomplizierte und schnelle Vorspeisenidee für euch. Ich habe diese Kombination aus Lachs und Gurke in der letzten Woche gleich zwei Mal gemacht - einmal als Vorspeise für einen Abend mit Freunden an dem wir gemütlich beisammen gegessen und Gänsebraten gegessen haben und einmal als Vorspeise für dreizehn Personen an Heiligabend. Das Gute an diesem Rezept ist einfach, dass sich Lachs und Gurke als schnelle Vorspeise wunderbar vorbereiten lassen. Die Gurke klein zu würfeln dauert auch nicht lange und zu guter Letzt ist auch die Zutatenliste sehr übersichtlich. Habe ich außerdem erwähnt, dass das Rezept eine leichte Frische hat und somit auch vor Braten, Raclette oder Fondue nicht schwer im Magen liegt? Falls ihr also noch Inspiration für Silvester sucht: hier kommt das Rezept!



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1/2 Salatgurke

150g Creme fraîche oder Creme légère

2-3 Zweige Dill

1-2cl Gin, hier Tanqueray\*

Salz

2 TL rosa Pfefferbeeren

2 Scheiben Räucherlachs

ZUBEREITUNG:

Die Gurke der Länge nach vierteln und die Kerne entfernen. Den Rest in kleine Würfel schneiden, in ein Sieb geben, etwas salzen und einige Minuten abtropfen lassen.

In dieser Zeit aus Gin, Creme fraîche, im Mörser zerstoßenen rosa Pfefferbeeren und fein gehacktem Dill die Creme anrühren.

Die Gurke unter die Creme fraîche heben und alles nochmal abschmecken.

Auf Gläser oder passende Schälchen verteilen. Den Lachs aufrollen und dann in kleine Stücke schneiden. Wie kleine Röschen auf dem Gurkensalat platzieren.

Sofort servieren oder einfach im Kühlschrank kalt stellen.

Und falls ihr die Vorspeise mitnehmen wollt packt den Gurkensalat einfach in eine passende Tupperdose und richtet den Lachs erst vor Ort darauf an.

Lasst es euch schmecken!



---

## WINTERLICHER MANDARINEN-GIN TONIC MIT ROSMARIN

### WINTERLICHER MANDARINEN-GIN TONIC MIT ROSMARIN

Heute habe ich einen super unkomplizierten Drink für euch den es bei uns als Aperitif zu Weihnachten gab, der sich aber auch ganz wunderbar zu Silvester machen wird. Mein winterlicher

Mandarinen-Gin Tonic bekommt, ähnlich wie der Itxaso, durch einen leicht angerösteten Zweig Rosmarin eine tolle würzige Note, frisch gepresster Mandarinen Saft und ein Spritzer Granatapfelsirup runden das Ganze ab. Den Mix aus Mandarinen Saft und Sirup bereitet ihr einfach zu Beginn des Abends vor, dann macht sich der Rest von ganz alleine und ihr müsst nicht den halben Abend in der Küche stehen um eure durstigen Gäste mit frischen Drinks zu versorgen!



#### ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER (JE 200ML):

2-3 Mandarinen

3 Rosmarinzweige

2 EL Granatapfelsirup

6cl Gin, bei mir der Tanqueray\*

ca. 1L Tonic Water

Eiswürfel

#### ZUBEREITUNG:

Die Rosmarinzweige waschen und in ca. 3-4cm lange Stücke schneiden. Die Spitzen sehen natürlich am hübschesten aus, der Rest vom Zweig ist aber genau so gut. Die Rosmarinzweige mit einem



Flambierbrenner\* anrösten bis es würzig duftet – das sind die ätherischen Öle die jetzt freigesetzt werden. In jedes Glas ein Stück Rosmarinzweig geben.

Die Mandarinen halbieren und den Saft heraus pressen. Den frisch gepressten Mandarinsaft mit dem Granatapfelsirup vermischen und je 2 EL in jedes Glas verteilen. In jedes Glas 1-2 Eiswürfel und je nach Geschmack 1-2cl Gin geben.

Die Gläser mit Tonic Water auffüllen und sofort servieren.

Ich wünsche euch einen wunderbaren Abend!



---

# HALLOWEEN COCKTAIL – GRÜNER GIN TONIC

## HALLOWEEN COCKTAIL – GRÜNER GIN TONIC

Giftig grün – ein perfekter Cocktail für Hexen und alle anderen gruseligen Gestalten die zu Halloween ihr Unwesen treiben. Er ist absolut unkompliziert gemacht und hat dank Waldmeistersirup eine großartige Farbe! Und das Schöne daran: für kleine Geister lässt man einfach den Gin weg – der Drink ist dann trotzdem giftgrün, zuckersüß und sieht aus wie bei den „Großen“.



### ZUTATEN FÜR 1 GLAS:

3cl Gin

2cl Waldmeistersirup

100ml Tonic Water

ZUBEREITUNG:

Das Tonic Water sollte eiskalt gestellt sein. Gin und Waldmeistersirup im Glas verrühren und das Ganze mit Tonic Water auffüllen.



Den giftgrünen Halloween Cocktail sofort servieren.

Greift zu!



---

## GIN TONIC MIT MINZE

### GIN TONIC MIT MINZE

Heute Nacht wurden die Uhren auf die Sommerzeit umgestellt und damit stellen die 7-köpfige Raupe und ich unsere inneren Uhren auf die Sommer-Cocktail Zeit um. Und unseren Lieblings-Drink für dieses Jahr haben wir auch schon gefunden - ein spritzig frischer Gin Tonic mit einer feinen Minznote. Dieses Mal mussten wir die Minze noch dazu kaufen, aber im Garten wird es langsam



wieder grün und wenn ich einen Blick auf die Minzecke werfe, dann sehe ich schon die ersten zarten Blättchen. Wir sind also bestens vorbereitet - der Sommer darf kommen!



Zutaten pro Glas:

3cl Gin - hier Tanqueray London Dry Gin\*

einige Eiswürfel

2 Scheiben Zitrone

2-3 Blätter Minze

150ml Tonic Water

Zubereitung:

Die Eiswürfel in das Glas geben und den Gin zufügen. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und die Minzblättchen klein zupfen. Beides in Glas geben und das Ganze mit dem Tonic Water aufgießen.

Mit einem Strohhalm servieren.

Auf den Sommer!

