

| Die Küchenschlacht – Advents-Menü am 15. Dezember 2015 | „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ Horst Lichter



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Gebrannte Mandeln mit Rosmarin, Bacon und geräucherter Paprika“ von Katrin Theiler

Zutaten für zwei Personen

100 g	Mandeln mit Haut
100 g	Pekannüsse
75 g	Baconscheiben
60 g	Puderzucker
60 ml	Wasser
3 EL	Ahornsirup
1 Zweig	Rosmarin
1 TL	Schmortopfgewürz

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die gebrannten Mandeln die Nüsse und Mandeln in einer Pfanne goldfarben anrösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Baconscheiben auf einem Backblech im Ofen auslassen. Abtropfen und auskühlen lassen. Von Hand grob stückeln. Rosmarin waschen, trocknen und grob hacken. Angeröstete Nüsse, Zucker, Ahornsirup und Wasser karamellisieren lassen. Rosmarin und Gewürzmischung untermischen. Auf ein vorbereitetes Backblech mit Backpapier schütten.

Den Ofen auf 80 Grad herunter drehen und die Nuss-Mischung warmstellen.

Die gebrannten Mandeln mit Rosmarin, Bacon und geräucherter Paprika auf kleinen Tellern anrichten und servieren.