

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2025**  
**„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Viktoria Fuchs**



Thorsten Hamann

**Crêpe mit Cranberry-Graved-Lachs-Füllung & Gebrannte-Mandel-Eis mit selbstgebackener Eiswaffel & Glögg**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Crêpes-Teig:**

2 Eier  
 250 ml Milch  
 Butter, zum Braten  
 125 g Mehl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch mit dem Mehl und den Eiern glattrühren. Teig mit etwas Salz und Pfeffer würzen und kurz ruhen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und mit einem Viertel des Teiges einen dünnen Crêpe ausbacken. Den Vorgang noch dreimal wiederholen. Crêpes abkühlen lassen.

**Für die Füllung:**

250 g Graved Lachs  
 2 EL Forellenkaviar  
 1 Chicorée  
 250 g frische Cranberrys  
 1 Orange, Saft  
 1 Zitrone, Saft & Abrieb  
 200 g Schmand  
 1 kleines Bund Dill  
 1 Zimtstange  
 125 g Gelierzucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill fein hacken. Schmand, Zitronensaft und gehackten Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cranberrys, Zucker, Zimtstange und Saft einer ausgepressten Orange in einem Topf mit ggf. etwas Wasser aufkochen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Anschließend die Zimtstange entfernen und alles mit einem Pürierstab kurz mixen. Nochmals kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.

Chicorée waschen, trockentupfen und die Blätter in Streifen schneiden.

Abgekühlte Crêpes mit dem Dill-Schmand bestreichen und den Lachsscheiben sowie Chicorée belegen. Dann mit etwas Cranberrys-Marmelade bestreichen. Anschließend aufrollen, nach Wunsch in kleinere Röllchen schneiden und mit Forellenkaviar garnieren.

**Für das Eis:**

100 g gebrannte Mandeln  
 3 Eier  
 400 ml Sahne  
 250 ml Milch  
 1 Vanilleschote  
 2 cl Amaretto  
 100 g Puderzucker  
 1 Prise Salz

Einige Mandeln für die Garnitur zurückhalten. Restliche Mandeln im Multizerkleinerer fein mahlen und zusammen mit Sahne, Milch, Vanillemark aus der Vanilleschote, Amaretto und einer Prise Salz in einem Topf erhitzen. Eier trennen. Eigelb auffangen, Eiweiß anderweitig verwenden.

Puderzucker und Eigelb schaumig rühren, dann in die Sahne-Milch-Mischung geben und verrühren.

Die Masse in die Eismaschine füllen und etwa 30 Minuten gleichzeitig rühren und gefrieren. Zum Schluss noch einige grob gehackte gebrannte Mandeln hinzufügen.

**Für die Eiswaffel:**

1 Ei  
 45 g Butter  
 90 g Mehl  
 50 g Zucker

Zunächst die geschmolzene Butter, Zucker und das Ei glattrühren. Dann 60 ml Wasser und gesiebt Mehl hinzugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Im vorgeheizten Backofen den Teig in sehr dünne Ovale (ca. 15 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 10 Minuten backen. Danach schnell in gewünschte Waffelform rollen und abkühlen lassen.

**Für den Glögg:**

2-3 cm Ingwer  
 ½ Orange, Abrieb  
 50 g blanchierte Mandeln in Stiffform  
 50 g Rosinen  
 40 ml brauner Rum  
 500 ml trockener Rotwein  
 2 Kardamomkapseln  
 1 Zimtstange  
 1 Vanilleschote  
 2 Nelken  
 100 g Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotwein zusammen mit Rum erhitzen, aber nicht kochen. Dann die Hälfte der Mandeln und Rosinen sowie angedrückten Kardamom hinzufügen und umrühren. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zimtstange, Ingwer, Nelke, Zucker und die angeschnittene Vanilleschote dazugeben und alles ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und die restlichen Mandeln und Rosinen hinzufügen sowie mit Orangenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Dezember 2025*):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)