

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



**Kathrin Deininger**

**Herzhafte Rösti mit Käse, Speck und Kräuter-Dip & Waffel mit heißen Kirschen & Apfelpunsch**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Rösti:**

300 g festkochende Kartoffeln  
 50 g Speckwürfel  
 1 Zwiebel  
 50 g Bergkäse  
 1 Ei  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 1 EL Speisestärke  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die rohen Kartoffeln schälen, fein raspeln und mit Hilfe eines Passiertuchs die Flüssigkeit ausdrücken.

Zwiebel abziehen, fein hacken und zusammen mit den Speckwürfeln in einer Pfanne anschwitzen. Käse reiben.

Kartoffelraspeln mit Zwiebeln, Speck, Speisestärke, Käse und dem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auf mittlerer Hitze langsam die Rösti in Butterschmalz braten. Die Rösti vor dem Servieren auf Küchenkrepp abtropfen.

**Für den Kräuter-Dip:**

1 Zitrone, Abrieb  
 75 g Schmand  
 75 g Saure Sahne  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 1 Bund Schnittlauch  
 2 Zweige Kerbel  
 2 Zweige Liebstöckel  
 Chilisalz, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter fein hacken und mit Schmand und saurer Sahne verrühren. Mit Chilisalz, Salz Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

**Für die Waffeln:**

2 Eier  
 60 g Butter  
 150 ml Buttermilch  
 125 g Weizenmehl, Type 405  
 ½ TL Backpulver  
 25 g Zucker  
 1 EL Vanillezucker  
 2 EL Puderzucker  
 1 Prise Salz

Butter mit Zucker, einer Prise Salz, Vanillezucker und den Eiern schaumig schlagen. Mehl, Backpulver sowie Buttermilch nach und nach untermischen, bis ein schöner Teig entsteht.

Das Herz-Waffeleisen aufheizen, mit etwas Butter einpinseln und einen kleinen Schöpflöffel Teig in die Mitte des Waffeleisens geben. Für ca. 5 Minuten backen. Waffeln mit Puderzucker betäuben.

**Für die heißen Kirschen:**

1 Glas Kirschen mit Kirschwasser, ohne Zucker  
1 EL Speisestärke  
1 EL Vanillezucker  
½ Vanilleschote

Kirschen abtropfen und das Kirschwasser dabei auffangen. Stärke mit 1-2 EL kaltem Kirschsaft glattrühren. Das restliche Kirschwasser in einen Topf geben und mit der angerührten Speisestärke abbinden und aufkochen lassen. Vanillezucker und Vanillemark dazugeben und damit süßen. Die Kirschen dazugeben und erwärmen.

**Für den Apfelpunsch:**

½ Apfel  
1 Zitrone, Saft & Abrieb  
250 ml naturtrüber Apfelsaft  
250 ml trockener Weißwein  
40 ml Rum  
1 Zimtstange  
½ Vanilleschote  
3 Nelken  
½ TL Zimtpulver  
1 TL Zucker

Apfelsaft und Weißwein zusammen in einem Topf erwärmen, jedoch nicht kochen. Zimtstange, Nelken, Vanilleschote und Zitronenschale hinzugeben.

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zimtpulver mit Zucker verrühren. Die Kante der Punschgläser mit Zitronensaft einreiben und mit Zimt und Zucker einen Zuckerrand herstellen. Die Apfelwürfel in die Gläser geben und mit Rum tränken. Den heißen Punsch aufgießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mona Hemme-Stromeyer

## Räucherlachs-Kroketten mit scharfem Dip & Gebrannte Cashewkerne und Macadamia-Nüsse & Weißer Glühwein

### Zutaten für zwei Personen

#### Für die Kroketten:

3 Räucherlachsscheiben  
 5 mehligkochende Kartoffeln  
 2 Eier  
 Pflanzenöl, zum Frittieren  
 200 g Weizenmehl + 100 g für die Panierstraße  
 150 g Panko  
 Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Wenn sie weich sind abgießen und ausdampfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine Schale pressen. Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und mit einem Ei zur Kartoffelmasse geben. Mit Salz würzen. Dann etwas Mehl hinzugeben und mit einem Löffel vorsichtig zu einem weichen Teig verarbeiten. Je nach Feuchtigkeit ggf. nach und nach noch etwas Mehl hinzugeben. Knetet man den Teig zu stark, werden die Kroketten fester.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirtem Ei und Pankobröseln herrichten und den Teig mit der Hand zu kleinen Kugeln formen. Diese erst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Pankobröseln gleichmäßig wälzen und in der Fritteuse geben. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Kroketten goldbraun frittieren, herausnehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

#### Für den scharfen Dip:

50 g Mascarpone  
 30 g Crème fraîche  
 1 EL Sriracha-Sauce  
 1 EL Sweet-Chili-Sauce  
 1 EL süße Sojasauce  
 2 Zweige Koriander  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren. Ggf. etwas Wasser hinzugeben, sollte der Dip zu fest sein. Koriander fein hacken und hinzugeben.

#### Für die gebrannten Nüsse:

100 g Macadamia  
 100 g Cashewkerne  
 6 EL Zucker  
 ½ TL gemahlener Zimt  
 1 Msp. gemahlene Vanille  
 Essbarer Glitzer, zum Bestäuben

Zucker, Zimt und sechs Esslöffel Wasser in einer hohen beschichteten Pfanne erhitzen. Nüsse hinzugeben und unter ständiger Kontrolle und rühren karamellisieren lassen. Gegen Ende mit Vanille und nochmals mit Zimt würzen. Die Nüsse auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Karamellisierte Nüsse mit Glitzerpulver dekorieren und in Papierhörnchen servieren.

#### Für den weißen Glühwein:

2-3 cm Ingwer  
 1 L trockener Weißwein  
 Flüssiger Honig, zum Abschmecken  
 4 Nelken  
 1 Zimtstange  
 1 Vanilleschote

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Weißwein mit Ingwer, Nelken, Zimtstange, Vanillemark in einen Topf geben und erwärmen. 30 Minuten ziehen lassen und mit Honig süßen. Durch ein feines Sieb abgießen und servieren. Der Glühwein darf nur warm werden, nicht kochen.

#### Für die Garnitur:

1 Beet Erbsenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Erbsenkresse garnieren 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)



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 gesiebtes 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 Stiftform  
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)