

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Dezember 2025  
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Björn Freitag



Julika Hudson

**Kabeljau im Irish-Stout-Backteig mit Remoulade & Apple Crumble mit Vanille-Sahne & Irish Coffee mit Sahnehaube**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

300 g Kabeljau, filetiert und ohne Haut

1 Ei

250 ml kaltes Irish Stout

Neutrales Öl, zum Frittieren

120 g Mehl + Mehl zum Mehlieren

60 g Stärke

1 TL Backpulver

½ TL geräuchertes Paprikapulver

½ TL weißer Pfeffer

1 TL Salz

**Für die Sauce:**

1 TL Kapern

2 Cornichons

1 Schalotte

1 Zitrone, Abrieb & Saft

100 ml Sojamilch

1 TL Dijonsenf

1 TL körniger Senf

1 TL Irish Whiskey

1 TL Weißweinessig

200-250 g neutrales Öl

1-2 Halme Schnittlauch

1-2 Zweige Petersilie

1-2 Zweige Dill

1 Prise Cayennepfeffer

1 ¼ TL weißer Pfeffer

Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl auf 190 Grad vorheizen.

Kabeljau in mundgerechte Stücke schneiden, abtupfen und salzen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Alle trockenen Zutaten vermengen und dann mit Bier und Eigelb zu einem Teig verrühren. Teig in den Kühlschrank stellen.

Kabeljau in Mehl und dann im Teig wenden. In heißem Öl für 3-4 Minuten ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und direkt anrichten.

Aus Sojamilch, Öl und Senf eine Mayonnaise herstellen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Schalotte abziehen. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Kapern, Cornichons, Schalotte sowie Kräuter hacken und in die Mayonnaise einarbeiten. Whiskey, 1 TL Zitronensaft und -abrieb einer halben Zitrone sowie körnigen Senf unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

**Für den Mini-Crumble:**

2 säuerliche Äpfel, z.B. Bramley  
 1 Zitrone, Saft  
 60 g kalte Butter  
 1 EL Irish Whiskey  
 60 g Haferflocken  
 60 g Mehl  
 60 g Panko  
 ½ TL gemahlener Zimt  
 2 TL brauner Zucker  
 Puderzucker, zum Bestreuen  
 1 Prise Salz

Äpfel waschen und grob mit einer Reibe reiben. Mit Zucker, Whiskey und Zimt vermischen. Eventuell einen Spitzer Zitronensaft zugeben. Äpfel in Auflaufförmchen verteilen.

Butter, Haferflocken, Panko, Mehl, Zucker und Salz vermengen. Auf Apfelstücken verteilen. Im Ofen 20-25 Minuten backen.

**Für die Vanillesahne:**

100 ml Sahne  
 1 TL Vanillezucker

Sahne steif schlagen und mit Vanillezucker verfeinern.

**Für den Irish Coffee:**

150 ml starker frischer Kaffee  
 60 ml Sahne  
 45 ml Irish Whiskey  
 1-2 TL brauner Zucker  
 Muskatnuss, zum Reiben

Glas anwärmen. Zucker hinzufügen. Kaffee zugießen und Zucker auflösen. Whiskey hinzufügen und sanft umrühren. Sahne anschlagen und über den Rücken eines Löffels angießen. Mit Muskatnuss bestäuben und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Kabeljau** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (Stand Oktober 2025):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a)  
Langleinen



Nico Roszykiewicz

## Frittierte Calzone & Gefüllte Crêpe „Bratapfel-Style“ & Weihnachtlicher Grog

Zutaten für zwei Personen

### Für den Pizzateig:

200 g Mehl  
2 Päckchen Trockenhefe  
2 EL Olivenöl  
1 TL Zucker  
1 TL Salz

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Mehl mit Hefe, Zucker, Salz, Olivenöl und 125 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend in vier Stücke teilen und dünn rund ausrollen.

### Für die Füllung der Calzone:

3 Scheiben Kochschinken  
100 g Thunfisch in eigenem Saft  
2 braune Champignons  
50 g passierte Tomaten  
80 g schnittfester, geriebener Mozzarella  
80 g junger Gouda am Stück  
1 TL gerebelter Oregano  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Auf eine Hälfte des Teiges jeweils etwas passierte Tomaten geben und mit Käse, Schinken, Thunfisch und Pilzen belegen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die zweite Hälfte darüber klappen und die Ränder gut verschließen. In heißem Öl 4–5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.

### Für den Crêpe-Teig:

2 Eier  
20 g Butter  
250 ml Milch  
120 g Mehl  
20 g Zucker  
1 Prise Salz

Alle Zutaten miteinander verquirlen und 20 Minuten ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne dünne Crêpes backen und warmhalten.

### Für die Crêpe-Füllung:

1 Apfel  
15 g Rosinen  
15 g gehackte Mandeln  
15 g Butter  
2 EL Calvados  
Zimtpulver, zum Würzen  
Puderzucker, zum Bestäuben  
15 g Zucker

Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfel in Butter anschwitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen und kurz einkochen lassen. Rosinen, Mandeln und Zimt zugeben und untermischen.

Die Crêpes mit der Bratapfel-Füllung füllen, zusammenklappen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Für den Grog:**

3 cm Ingwer  
1 Zitrone, Saft & Frucht  
60 ml brauner Rum  
2 Zimtstangen  
4 Nelken  
3 EL brauner großer Kandis

120 ml heißes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ingwer, Zimt und Nelken zufügen und 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, Zucker oder Kandis einrühren und den Rum dazugeben. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft abrunden und in hitzefeste Gläser oder Tassen füllen. Mit einer Zitronenscheibe garnieren und heiß servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Thunfisch, Gelbflossenthunfisch** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

- 1. Wahl: Westlicher und mittlerer Pazifik FAO 61, 71, 77, 81, Handleinen und Angelleinen
- 2. Wahl: Atlantik FAO 21, 27, 31, 34, 41, 47, Handleinen und Angelleinen



**Teresa Kippelt**

## Dinnete mit Apfel und Speck & Apfelküchle mit Spekulatius-Mandel-Creme & Bratapfel-Punsch mit Zimtsahne

**Zutaten für zwei Personen**

### Für den Dinnete-Teig:

150 g Quark  
50 ml Milch

3 EL neutrales Pflanzenöl  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
½ TL Salz

### Für das Topping:

60 g Speckwürfel

1 kleine rote Zwiebel  
2 Braeburn-Äpfel  
½ Zitrone, Saft  
3 EL Schmand  
2 TL Butter  
1 TL flüssiger Honig  
¼ Bund Schnittlauch  
2 Zweige Thymian  
1 Prise Zimt  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für die Apfelküchle:

2 Granny-Smith-Äpfel  
25 ml Milch  
25 ml Mineralwasser

Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Butterschmalz, zum Braten  
50 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Zimt  
1 EL Zucker  
1 Prise Salz

### Für die Spekulatius-Mandel-Creme:

1 EL Sahne  
2 EL Spekulatius-Creme  
2 EL gehackte Mandeln  
½ TL Spekulatiusgewürz  
1 TL Zimtpulver  
3 EL Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, in 2 Portionen teilen und jeweils flach ausrollen.

Schmand mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Äpfel entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Plätzchenausstecher kleine Sterne ausstechen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Honig dazugeben und bei mittlerer Hitze leicht schäumen lassen. Apfelsternchen hineinlegen und karamellisieren. Zimt und Muskat am Ende zugeben. Ein paar Tropfen Zitronensaft überträufeln, dann sofort vom Herd nehmen. Ausgerollten Dinnete-Teig dünn mit Schmand bestreichen. Mit Zwiebelringen und Speck bestreuen. Zum Schluss die karamellisierten Apfelsternchen gleichmäßig darauf verteilen. Im heißen Ofen ca. 15–20 Minuten backen.

Dinnete bei Bedarf vor dem Anrichten nochmal salzen und ggf. mit etwas geschmolzener Butter beträufeln.

Mehl, Backpulver, Mineralwasser, Milch, Zimt, Zucker und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Äpfel entkernen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.

Apfelscheiben durch Teig ziehen.

Öl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Apfelscheiben goldbraun und knusprig ausbacken. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mandeln kurz goldbraun in der Pfanne rösten. Zucker und Zimt miteinander vermengen. Noch warm sofort in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen. Spekulatius-Creme vorsichtig erwärmen, Sahne einrühren und mit Spekulatiusgewürz abschmecken. Spekulatius-Creme über die Küchle trüpfeln, mit Mandeln bestreuen.

**Für den Apfelpunsch:**

½ Orange, Schale & Saft  
½ Zitrone, Saft  
3 cm Ingwer  
100 g Sahne  
400 ml naturtrüber Apfelsaft  
1,5 cl Amaretto  
1 kleine Zimtstange  
2 Nelken  
1 Sternanis  
1 Rosmarinzweig  
½ Päckchen Vanillezucker

Orange heiß abspülen, trockenreiben und dünn schälen. Orange halbieren, auspressen und den Saft mit dem Apfelsaft in einen Topf geben. Orangenschale, Zitronensaft, Ingwer, die Zimtstange, Nelken, Sternanis und Rosmarin hineingeben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.  
Apfelpunsch durch ein Sieb gießen, noch einmal im Topf erwärmen und auf die Gläser verteilen.  
Sahne mit Vanillezucker schlagen, auf den Punsch geben, mit etwas Zimt bestreuen und sofort servieren.

**Für die Garnitur:**

4 getrocknete Orangenscheiben  
1 Apfel  
2 Zweige Rosmarin  
2 kleine Zimtstangen  
2 Sternanis

Aus dem Apfel einen kleinen Fächer für die Garnitur schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Dezember 2025  
Zusatzgericht von Björn Freitag



**Für die Maronen-Birnen-Suppe:**

200 g vorgegarte  
Maronen/Esskastanien  
1 reife Birne  
1 rote Zwiebel  
150 ml Sahne  
300 ml Gemüsefond  
100 ml Birnensaft  
Tafelessig, zum Abschmecken  
1 EL Ahornsirup  
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas  
Pflanzenöl, zum Braten  
2 Zweige Dill  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Blätterteigstangen:**

1 Lage Blätterteig  
1 Ei  
1 TL schwarzer Sesam  
Salz, aus der Mühle

**Maronen-Birnen-Suppe mit Blätterteigstange**

**Zutaten für zwei Personen**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen, würfeln und in Pflanzenöl anschwitzen. Maronen hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Birne schälen, entkernen, vierteln und klein schneiden. Birnenstücke ebenfalls anschwitzen. Etwas Ahornsirup hinzugeben und leicht karamellisieren lassen.

Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsefond, Birnensaft und Sahne angießen. Einen Esslöffel Preiselbeeren hinzugeben und vermengen. Die Suppe einige Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren, die Suppe durch ein Sieb streichen und ggf. mit etwas Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Nochmals mit Salz würzen und mit Essig abschmecken. Dill fein schneiden. Suppe mit Preiselbeeren, Dill und nach Geschmack mit etwas Sahne garnieren.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Blätterteig ausrollen, mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Blätterteig in gleichmäßige Streifen schneiden und im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Vor dem Servieren leicht mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.