

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



**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