

▪ **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

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.

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

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