

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



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, verquirltem 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 Küchentuch 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)