

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Dezember 2018** ▪  
**"Drei Köstlichkeiten vom Weihnachtsmarkt" mit Alexander Kumptner**



Heike Heinze

**Mit Lardo und Raclette-Käse gefüllte Krokette mit Schnittlauch-Quark-Dip & Lebkuchen-Macarons & "Gin Salabim"**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Krokette:**

2 große Kartoffeln  
 1 Stange Lauch  
 100 g Raclette-Käse  
 100 g Lardo  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 1 Ei  
 50 g Mehl  
 100 g Panko  
 1 Liter Pflanzenfett, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in gesalzenem Wasser gar kochen. Durch Kartoffel-Pressen drücken, mit Mehl, Muskatnuss, Salz und Pfeffer verkneten.

Käse und Lardo in kleine Würfel schneiden. Lauch waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Kleine Bällchen formen und in die Mitte Lauch, Käse und Lardo einfüllen.

Mit Mehl, Ei und Panko eine Panierstraße aufbauen und Kartoffelbällchen zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss im Panko wälzen. In der Fritteuse ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Dip:**

200 g Quark  
 1 Limette  
 1 Bund Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette heiß abwaschen und Schale abreiben. Anschließend auspressen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Quark mit Limettenschale- und Saft, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch unterrühren und zu den Kartoffelbällchen servieren.

**Für die Lebkuchen-Macarons:**

75 g gemahlene Mandeln  
 100 g Puderzucker  
 20 g Zucker  
 2 Eier, davon das Eiweiß  
 2 EL Lebkuchengewürz  
 Salted Caramel Aufstrich

Mandeln mit Puderzucker und Lebkuchengewürz in Moulinette sehr fein mahlen. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen. Eischnee unter Mandelmasse heben und in Spritzbeutel füllen. Kleine Portionen auf Silikonmatte spritzen und 10 Minuten antrocknen lassen.

Ofen auf 160 Grad vorheizen und Macaron-Hälften ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Salted Caramel füllen und Hälften zusammen drücken.

**Für den Gin Salabim:** Granatapfelsaft und Orangensaft mit Orange, Limette und Zimtstange aufkochen und kurz ziehen lassen.

200 ml Orangensaft  
500 ml Granatapfelsaft  
8 cl Gin  
1 Ei, davon Eiweiß  
2 Esslöffel Granatapfelsirup  
1 Granatapfel  
1 Orange  
1 Limette  
1 Zimtstange  
2 Zweige Rosmarin

Ei trennen und Eiweiß steif schlagen. In den Shaker geben und mit Gin, Granatapfelsirup und etwas Granatapfelsaft shaken.

Heißen Saft in ein Glas geben und Gin-Schaum darüber gießen. Mit Granatapfelkernen und Rosmarin garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.