

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Dezember 2024** ▪  
Tagesmotto „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Alexander Kumptner



Jaqueline Paasche

**Weihnachten in Skandinavien: "Flammlachs" mit geröstetem Smørrebrød, Meerrettich-Dill-Creme und gebratenem Fenchel & Zimtwaffel mit Heidelbeer-Skyr und süß-salzigem Mandel-Crunch & Alkoholfreier Glögg**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Smørrebrød mit „Flammlachs“:**

250 g Lachsfilet, ohne Haut  
2 Scheiben Roggenbrot  
1 Zitrone, Abrieb  
1 Orange, Saft & Abrieb  
1 EL Butterschmalz  
1 EL Butter  
2 EL Tannenhonig  
½ TL geräucherter, brauner Zucker  
½ TL Rauchsatz  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einer Grillpfanne erhitzen, leicht salzen und Roggenbrotsscheiben von beiden Seiten darin rösten. Olivenöl in eine kleine Ofenform geben und leicht salzen, sowie etwas Zitronen- und Orangenabrieb dazu geben. Lachs in zwei Tranchen schneiden und in die Form legen. Mit Rauchsatz bestreuen und im Ofen mit Hilfe eines Fleischthermometers auf 52 Grad glasig garen.

Lachs nach Erreichen der Garzeit aus dem Ofen nehmen, mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Lachs mit der Creme und dem Fenchel auf dem Brot anrichten und mit dem Honig beträufeln.

**Für den gebratenen Fenchel:**

1 Fenchel mit Grün  
1 EL Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel waschen und fein hobeln. Fenchelgrün fein hacken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fenchel kurz und sehr heiß darin anbraten. Mit Orangenabrieb (s.o.), Salz und Pfeffer würzen.

Orange halbieren und Saft auspressen. Saft und Fenchelgrün mit in die Pfanne geben und kurz durchschwenken.

**Für die Meerrettich-Dill-Creme:**

2 EL Tafel-Meerrettich, aus dem Glas  
1 EL Crème fraîche  
2 EL Mascarpone  
½ Bund Dill  
½ TL gemahlener Piment  
¼ TL Piment d'Espelette  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meerrettich, Crème fraîche und Mascarpone verrühren. Dill fein hacken. Creme mit Zitronenabrieb (s.o.), Piment, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

**Für die Zimtwaffel:**

1 Zitrone, Abrieb  
2 Eier  
80g weiche Butter  
125 ml Milch  
160 g Mehl  
1 Pk. Bourbon-Vanillezucker  
50 g brauner Zucker  
1 TL Backpulver  
½ TL Ceylon Zimt

Eier mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und einer Prise Salz mehrere Minuten schaumig schlagen. Mehl, beide Sorten Zimt und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch dazugeben und verrühren. Belgisches Waffeleisen aufheizen, einölen und goldgelbe Waffeln backen. Zum Schluss mit Puderzucker und Cassia-Zimt bestäuben.

½ TL Cassia Zimt  
Neutrales Pflanzenöl  
Cassia Zimt, zum Bestäuben  
Puderzucker, zum Bestäuben  
Salz, aus der Mühle

**Für den Mandel-Crunch:**  
25g gehobelte Mandeln  
2 EL zarte Haferflocken  
3 EL Ahornsirup  
1 EL Kokosöl  
Salz, aus der Mühle

**Für den Heidelbeer-Skyr:**  
130 g TK-Wildheidelbeeren  
1 Limette, Abrieb  
100 g Skyr  
50 g Mascarpone  
4 EL Agavendicksaft  
1 Zweig Basilikum  
½ Vanilleschote  
Salz, aus der Mühle

**Für den alkoholfreien Glögg:**  
1 Orange, Schale  
4 cm Ingwer  
2 EL gehackte Mandeln  
2 EL Rosinen  
150 ml Traubensaft  
150 ml Johannisbeersaft  
150 ml Holundersaft  
150 ml Preiselbeersaft  
1 Vanilleschote  
1 Sternanis  
4 Gewürznelken  
2 Zimtstangen  
½ TL gemahlener Kardamom  
25 g brauner Zucker  
1 EL Honig

Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Mandeln und Haferflocken darin anrösten. Mit Ahornsirup ablöschen und salzen. Aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen, erst dann wird der Crunch knusprig.

Heidelbeeren in einem Topf erhitzen und leicht andrücken. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Vanille, Agavendicksaft und eine Prise Salz zu den Heidelbeeren geben und ein paar Minuten auf mittlerer Hitze einkochen. Basilikum fein hacken und ganz zum Schluss dazugeben. Mascarpone und Skyr kurz verrühren. Heidelbeer-Kompott hinzugeben und vermengen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Rosinen und Mandeln in einen tiefen Teller geben und mit etwas Traubensaft übergießen und ziehen lassen. Orange heiß abwaschen, trocknen und die Schale mit dem Sparschäler ganz dünn abschälen. Dabei möglichst keine weiße Haut mit abschneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Ingwer samt Schale in Scheiben schneiden. Alle Fruchtsäfte in einem großen Topf mischen und mit Zucker, Honig, Orangenschale, Vanillemark, Ingwer sowie den Gewürzen bei mittlerer Hitze erwärmen (nicht kochen!). Gelegentlich umrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Anschließend bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Die eingelegten Rosinen und Mandeln auf zwei Tassen aufteilen und mit dem Glögg aufgießen. Jeweils eine Scheibe Orange hinzugeben und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF empfiehlt es sich den pazifischen **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu kaufen: (Stand November 2023)

- 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)
- 2. Wahl: Nordwestpazifik FAO 61.  
Reusen (Fallen), Stellnetze-Kiemennetze (außer: Königslachs, Ketalachs)