

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 1. Dezember 2022** ▪
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Robin Pietsch



Luisa Lukasczyk

**Heißer Apfelpunsch & Fischfrikadelle mit Zitronen-Aioli
& Waffel mit Zimt-Sahne**

Zutaten für zwei Personen

Für das Heißgetränk:

1 L naturtrüber Apfelsaft
 750 ml Cidre
 20 ml brauner Rum
 2 cl Calvados
 1 Orange
 1 Sternanis
 1 Zimtstange
 1 Vanilleschote

Den Apfelsaft und den Cidre in einen Topf geben und langsam erwärmen. Nicht kochen. Gewürze hinzufügen. Orange heiß waschen und die Schale dünn abschälen und zum Getränk geben. Mit Calvados und Rum abschmecken.

Für die herzhafte Speise:

400 g Fischfilet (Lachs, Kabeljau,
 Zander)
 100 g Weißbrot
 100 g Semmelbrösel
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 1 Ei
 80 ml Sahne
 1 Bund Petersilie
 ½ Bund Dill
 ½ Bund Schnittlauch
 2 TL Kapern
 2 TL Senf
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fischfilet in sehr feine Würfel hacken. Brot ebenfalls in kleine Würfel schneiden und in der Sahne einweichen. Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Zitrone heiß waschen und die Schale abreiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls feinhacken. Fisch, ausgedrücktes Brot, Semmelbrösel, Schalotte, Knoblauch und die Kräuter mischen. Ei und Senf hinzufügen und gut mischen. Kapern fein hacken und dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus der Fischmasse kleine Frikadellen Formen und in den Semmelbröseln wälzen. Anschließend in dem heißen Fett goldbraun anbraten.



Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie auf pazifischen und nicht auf atlantischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen:

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska (Wildfang (alle Fangmethoden))

Für die Zitronen-Aioli:

1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 Ei
1 TL Senf
200 ml Pflanzenöl
1 TL weißer Balsamico
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei zusammen mit dem Senf in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Mixstab kurz verquirlen. Danach nach und nach das Öl unter ständigem Mixen hineinfließen lassen, bis eine Emulsion entsteht. Knoblauch abziehen und hacken. Zitrone heiß waschen und Schale abreiben. Zitronenabrieb, Knoblauch, Salz, Pfeffer und weißen Balsamico hinzufügen und noch einmal aufmixen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die süße Speise:

3 Eier
125 g Butter
100 ml Milch
300 ml Sahne
225 g Mehl
25 g Speisestärke
2 TL Backpulver
100 g Zucker
Etwas Puderzucker, zum Bestäuben
1 Vanilleschote
1 TL Zimt
1 Prise Salz
Öl, zum Bepinseln

Butter in einem Topf zerlassen. Butter mit 50 g Zucker, einer Prise Salz und dem Mark einer Vanilleschote verrühren. Eier einzeln dazugeben und alles schaumig schlagen. In einer weiteren Schüssel Mehl, Stärke und Backpulver mischen und die Buttermischung hinzufügen. Nun Milch und 100 ml Sahne angießen und alles zu einem homogenen Teig verquirlen. Teig 15 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit das Waffeleisen vorheizen und mit Öl bepinseln. 200 ml Sahne mit dem Zimt und dem Zucker steif schlagen und bis zum Servieren beiseitestellen. Anschließend eine Kelle Teig in das Waffeleisen geben und die Waffeln jeweils für ca. 5 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Am Ende Puderzucker über die Waffel stäuben.

Das Gericht auf Tellern und in Gläsern anrichten und servieren.