

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



**Pepe**

**Heißer Spekulatius-Likör mit Lebkuchenbrösel-  
Milchschaum & Herzhafter Lángos & Pralinen**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Heißgetränk:**

90 ml Vollmilch  
 100 ml Vollmilch, zum Schäumen  
 85 g Sahne  
 70 g Nuss-Nougat-Creme  
 85 ml Weinbrand  
 1 Stück Lebkuchen  
 1 Vanilleschote  
 1 TL Lebkuchengewürz  
 ½ TL Zimt

Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Nuss-Nougat-Creme dazugeben und schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten unterrühren. Mit einem Stabmixer gründlich pürieren. Likör durch ein Haarsieb gießen und warm in die vorhandenen Gläser gießen. Zum Schluss noch die aufgeschäumte Milch dazugeben und mit Lebkuchenbröseln bestreuen.

**Für die herzhafteste Speise:**

1 Knoblauchzehe  
 500 g Naturjoghurt  
 100 ml saure Sahne  
 2 EL Schmand  
 80 g geriebener Gouda + zusätzlich geriebener Käse  
 500 g Mehl  
 1 TL Backpulver  
 ½ Bund Schnittlauch  
 Öl, zum Ausbacken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und im Anschluss ganz grob mit dem Naturjoghurt verkneten. Sobald das Ganze grob zu einem Teig zusammengekommen ist, geriebenen Käse hinzufügen und weiterkneten, bis der Teig schön geschmeidig aussieht. Zu 8 gleichgroßen Kugeln formen. Mit etwas Mehl bestäuben und mit Frischhaltefolie abdecken. Ca. 10 Minuten ruhen lassen. Kugeln nach und nach zu dünnen Faden ausrollen, mit dem Käse füllen und wieder ausrollen. In ausreichend Öl ausbacken.

Saure Sahne und Schmand in eine Schüssel geben, den Knoblauch abziehen, fein hacken und dazugeben. Gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und am Ende über dem Schmand auf den Lángos verteilen.

**Für die süße Speise:**

150 g Spekulatius-Kekse  
 50 g gemahlene Mandeln, für den Teig  
 20 g gemahlene Mandeln, zum Bestäuben  
 50 g Vollmilch Schokolade  
 25 ml Sahne  
 1/5 TL Zimt  
 1/5 TL Spekulatiusgewürz

Spekulatius-Kekse im Mixer oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen. Etwa zwei Drittel der Spekulatius-Brösel, die gemahlene Mandeln, die Sahne, Zimt und Spekulatiusgewürz hinzugeben und gut vermischen. Die Mischung in einer kleinen Schüssel ca. 15 Minuten kalt stellen. Anschließend mit den Händen kleine Kugeln formen. Die geformten Kugeln einmal in den zerhackten Spekulatius wälzen, die andere Hälfte in den Mandeln wälzen.

Das Gericht auf Tellern und in Gläsern anrichten und servieren.