

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2019** ▪
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Nelson Müller



Michael Franzke

Geräucherter Flammlachs mit Meerrettich-Preiselbeer-Dip & Bratapfel mit Marzipanfüllung & Egnogg

Zutaten für zwei Personen

Für den Flammlachs:

400 g Lachsfilet, mit Haut
 ½ TL Wacholderbeeren
 ½ TL Paprikapulver
 ½ TL Pfefferkörner
 ½ TL Meersalz
 1 Prise Chili

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pfeffer und Wacholderbeeren mörsern und mit Salz, Paprikapulver und Chili vermengen. Den Lachs damit würzen und diesen in etwa 3 Zentimeter dicke Stücke schneiden. Unter einer Räucherglocke den Lachs mit der Räucherpistole anröchern. Im Ofen für 10-15 Minuten sanft garen. Zuletzt mit einem Bunsenbrenner anflämmen.

Für den Meerrettich-Preiselbeer-Dip:

2 EL Sahnemeerrettich
 1 EL Preiselbeer-Konfitüre
 1 Zitrone
 1 EL Heumilchjoghurt
 Worcestersauce, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen. Sahnemeerrettich, Preiselbeer-Konfitüre, Joghurt und Zitronensaft in einer Schüssel miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken. Zum Schluss etwas Zitronenabrieb einrühren.

Für den Bratapfel mit

Marzipanfüllung:

2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
 1 Zitrone
 40 g Marzipanrohmasse
 1,5 cl Rum
 15 g gehackte Haselnüsse
 15 g Rosinen
 15 g Mandelstifte
 2 Zimtstangen
 ½ Prise Zimt
 ½ Prise gemahlene Nelken
 2 EL Butter

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Rosinen in einer Schüssel mit Rum einweichen. Auflaufform mit 1/4 der Butter einfetten.

Den oberen Teil der Äpfel, wie eine Art Deckel, abschneiden.

Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und Äpfel aushöhlen, dabei einen 2 Zentimeter breiten Rand übriglassen.

Zitrone waschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Innenseite der Äpfel mit Zitronensaft einreiben.

Haselnüsse und Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun rösten. Restliche Butter schmelzen. Marzipan grob zerbröseln und mit Nüssen, Mandelstiften, Butter, Rumrosinen, Zitronenabrieb, Zimt und Nelken mischen. Masse in die Äpfel füllen und jeweils eine Zimtstange hineinstecken. Deckel aufsetzen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.

Für das Eggnogg: Eier trennen und die Eigelbe in eine Metallschüssel geben. Die
8 Eier Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
300 ml Schlagsahne Gemeinsam mit dem Zucker zu den Eiern geben und schaumig schlagen.
1 Liter Vollmilch Über einem sprudelnd kochenden Wasserbaditerrühren und die Milch
150 ml Rum und Sahne währenddessen unterrühren.
160 g Zucker Sobald die Masse eine cremige Konsistenz erreicht hat, den Topf vom
2 Vanilleschoten Herd nehmen und Rum und Zimt unterrühren. Eggnogg danach etwas
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt abkühlen lassen.

Dreierlei vom Weihnachtsmarkt zusammen anrichten und servieren.