

Apfelpunsch, Fisch-Frikadelle, Waffel mit Zimt-Sahne

Für zwei Personen

Für das Heißgetränk:

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

Für die herzhafteste Speise:

400 g Fischfilet	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	Salz, Pfeffer

Für die Zitronen-Aioli:

1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	1 Ei
1 TL Senf	200 ml Pflanzenöl	1 TL weißer Balsamico
Salz	Pfeffer	

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	Puderzucker
1 Vanilleschote	1 TL Zimt	Salz, Öl

Für das Heißgetränk:

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 herzhafteste Speise:

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, ausgeprägtes 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.

Für die Zitronen-Aioli:

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:

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.

Luisa Lukasczyk am 01. Dezember 2022