

Flammlachs, Smørrebrød, Meerrettich-Creme, Fenchel

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 geräuch., brauner Zucker	½ TL Rauchsatz
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den gebratenen Fenchel:

1 Fenchel mit Grün	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
--------------------	--------------------	---------------

Für die Meerrettich-Dill-Creme:

2 EL Tafel-Meerrettich	1 EL Crème-fraîche	2 EL Mascarpone
½ Bund Dill	½ TL gemahlener Piment	¼ TL Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

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
½ TL Cassia Zimt	Pflanzenöl	Cassia Zimt
Pudierzucker	Salz	

Für den Mandel-Crunch:

25g gehobelte Mandeln	2 EL zarte Haferflocken	3 EL Ahornsirup
1 EL Kokosöl	Salz	

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	

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

Für das Smørrebrød mit Flammlachs:

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einer Grillpfanne erhitzen, leicht salzen und Roggenbrotscheiben 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:

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:

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:

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.

Für den Mandel-Crunch:

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.

Für den Heidelbeer-Skyr:

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.

Für den alkoholfreien Glögg:

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.

Jaqueline Paasche am 07. Dezember 2023