

# Flamm-Lachs mit Meerrettich-Dip, Bratapfel, Egnogg

Für zwei Personen

**Für den Flammlachs:**

|                                |                                  |                                |
|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| 400 g Lachsfilet, mit Haut     | $\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren | $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver |
| $\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner | $\frac{1}{2}$ TL Meersalz        | 1 Prise Chili                  |

**Für den Dip:**

|                       |                            |               |
|-----------------------|----------------------------|---------------|
| 2 EL Sahnemeerrettich | 1 EL Preiselbeer-Konfitüre | 1 Zitrone     |
| 1 EL Heumilchjoghurt  | Worcestersauce             | Salz, Pfeffer |

**Für den Bratapfel:**

|                                      |                          |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 2 säuerliche Äpfel                   | 1 Zitrone                | 40 g Marzipanrohmasse    |
| 1,5 cl Rum                           | 15 g gehackte Haselnüsse | 15 g Rosinen             |
| 15 g Mandelstifte                    | 2 Zimtstangen            | $\frac{1}{2}$ Prise Zimt |
| $\frac{1}{2}$ Prise gemahlene Nelken | 2 EL Butter              |                          |

**Für das Egnogg:**

|                       |                    |                  |
|-----------------------|--------------------|------------------|
| 8 Eier                | 300 ml Schlagsahne | 1 L Vollmilch    |
| 150 ml Rum            | 160 g Zucker       | 2 Vanilleschoten |
| $\frac{1}{2}$ TL Zimt |                    |                  |

**Für den Flammlachs:** 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 Räuchererglocke den Lachs mit der Räucherpistole anröchern. Im Ofen für 10-15 Minuten sanft garen. Zuletzt mit einem Bunsenbrenner anflämmen.

**Für den Dip:** 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:** Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Rosinen in einer Schüssel mit Rum einweichen. Auflaufform mit  $\frac{1}{4}$  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 Egnogg:** Eier trennen und die Eigelbe in eine Metallschüssel geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Gemeinsam mit dem Zucker zu den Eiern geben und schaumig schlagen.

Über einem sprudelnd kochenden Wasserbad weiterrühren und die Milch und Sahne währenddessen unterrühren.

Sobald die Masse eine cremige Konsistenz erreicht hat, den Topf vom Herd nehmen und Rum und Zimt unterrühren. Egnogg danach etwas abkühlen lassen.

Dreierlei vom Weihnachtsmarkt zusammen anrichten und servieren.

Michael Franzke am 12. Dezember 2019