

Crêpe, Cranberry-Graved-Lachs-Füllung, Mandel-Eis

Für zwei Personen

Für den Crêpes-Teig:

2 Eier	250 ml Milch	Butter
125 g Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Füllung:

250 g graved Lachs	2 EL Forellenkaviar	1 Chicorée
250 g Cranberrys	1 Orange, Saft	1 Zitrone, Saft, Abrieb
200 g Schmand	1 kleines Bund Dill	1 Zimtstange
125 g Gelierzucker	Salz	Pfeffer

Für das Eis:

100 g gebrannte Mandeln	3 Eier	400 ml Sahne
250 ml Milch	1 Vanilleschote	2 cl Amaretto
100 g Puderzucker	1 Prise Salz	

Für die Eiswaffel:

1 Ei	45 g Butter	90 g Mehl
50 g Zucker		

Für den Glögg:

2-3 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb	50 g blanch. Mandeln
50 g Rosinen	40 ml brauner Rum	500 ml trock. Rotwein
2 Kardamomkapseln	1 Zimtstange	1 Vanilleschote
2 Nelken	100 g Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Crêpes-Teig:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch mit dem Mehl und den Eiern glattrühren. Teig mit etwas Salz und Pfeffer würzen und kurz ruhen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und mit einem Viertel des Teiges einen dünnen Crêpe ausbacken. Den Vorgang noch dreimal wiederholen. Crêpes abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Dill fein hacken. Schmand, Zitronensaft und gehackten Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cranberrys, Zucker, Zimtstange und Saft einer ausgepressten Orange in einem Topf mit ggf. etwas Wasser aufkochen und 10-15 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Anschließend die Zimtstange entfernen und alles mit einem Pürierstab kurz mixen. Nochmals kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.

Chicorée waschen, trockentupfen und die Blätter in Streifen schneiden.

Abgekühlte Crêpes mit dem Dill-Schmand bestreichen und den Lachsscheiben sowie Chicorée belegen. Dann mit etwas Cranberrys-Marmelade bestreichen. Anschließend aufrollen, nach Wunsch in kleinere Röllchen schneiden und mit Forellenkaviar garnieren.

Für das Eis:

Einige Mandeln für die Garnitur zurückhalten. Restliche Mandeln im Multizerkleinerer fein mahlen und zusammen mit Sahne, Milch, Vanillemark aus der Vanilleschote, Amaretto und einer Prise Salz in einem Topf erhitzen. Eier trennen. Eigelb auffangen, Eiweiß

anderweitig verwenden.

Puderzucker und Eigelb schaumig rühren, dann in die Sahne-Milch-Mischung geben und verrühren.

Die Masse in die Eismaschine füllen und etwa 30 Minuten gleichzeitig rühren und gefrieren. Zum Schluss noch einige grob gehackte gebrannte Mandeln hinzufügen.

Für die Eiswaffel:

Zunächst die geschmolzene Butter, Zucker und das Ei glattrühren. Dann 60 ml Wasser und gesiebtes Mehl hinzugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Im vorgeheizten Backofen den Teig in sehr dünne Ovale (ca. 15 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 10 Minuten backen. Danach schnell in gewünschte Waffelform rollen und abkühlen lassen.

Für den Glögg:

Rotwein zusammen mit Rum erhitzen, aber nicht kochen. Dann die Hälfte der Mandeln und Rosinen sowie angedrückten Kardamom hinzufügen und umrühren. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Zimtstange, Ingwer, Nelke, Zucker und die angeschnittene Vanilleschote dazugeben und alles 10 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Durch ein Sieb gießen und die restlichen Mandeln und Rosinen hinzufügen sowie mit Orangenabrieb garnieren.

Thorsten Hamann am 11. Dezember 2025