

Flammlachs, Butter-Brioche, Poffertjes, Punsch

Für zwei Personen

Für den Flammlachs:

300 g Lachsfilet, ohne Haut	2 Brioche Buns	1 Zitrone, Abrieb
2 Zweige Dill	5 Wacholderbeeren	50 g Rauchsatz
Butter	Olivenöl	

Für den Kräuterschmand:

3 Zweige glatte Petersilie	3 Zweige Kerbel	3 Zweige Dill
1 Zitrone, Abrieb, Saft	100 g Crème-fraîche	2 EL Schmand
1 TL Sriracha-Sauce	1 TL Honig	1 TL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Poffertjes:

10 Himbeeren	2 Eier	Butter
110 ml Milch	3 EL Zucker	180 g Mehl
1 TL Backpulver	1 Pck. Vanillezucker	Puderrucker

Für die Vanillesauce:

2 Eier	200 ml Sahne	400 ml Milch
1 Vanilleschote	1 TL Speisestärke	3 EL Zucker

Für den Cranberry-Punsch:

1 EL Cranberrys	1 Orange, ganze Frucht	1 Limette, Saft, Abrieb
300 ml Cranberrysaft	300 ml Apfelsaft	2 Zweige Rosmarin
60 g Rohrohrzucker	1 kleine Zimtstange	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Eisbergsalat

Für den Flammlachs:

Die Wacholderbeeren mit Rauchsatz mörsern und den Lachs damit einreiben. Lachs in einer Pfanne bei mittlerer Hitze vorsichtig in Öl und Butter anbraten. Mit Dill und Zitronenabrieb bestreuen.

Auf einen flachen Teller oder in einem Topf legen, mit der Räucherpistole einröchern und unter der Räucherglocke im Rauch bis zum Servieren ruhen lassen. Buns aufschneiden und auf der Schnittseite in Butter leicht anrösten.

Für den Kräuterschmand:

Dill, Petersilie und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Schmand mit Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit Abrieb und Saft der Zitrone, der Sriracha-Sauce, Honig und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Poffertjes:

Milch in einem Topf leicht erwärmen. Eier trennen. Dann das Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Eigelben in eine Schüssel geben, die Milch hinzufügen und alles miteinander verrühren.

Eiweiße in einen fettfreien Rührbecher geben und zu steifem Eischnee schlagen. Vorsichtig unter den Teig heben. Die Poffertjespfanne mit Butter ausfetten, auf dem Herd bei mittlerer Temperatur erhitzen, den Teig in 3-4 Portionen in die Mulden füllen und in jeweils etwa 1-2 Minuten goldbraun backen. Dann wenden und von der anderen Seite noch 1 Minute backen. Kurz vor dem Servieren mit Puderrucker bestäuben. Mit Himbeeren garnieren.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch, Zucker und Vanillemark zu-

sammen aufkochen. Eier aufschlagen. Sahne und Speisestärke hinzugeben und nochmals aufschlagen. Speisestärke und Sahne zugeben und noch mal kurz durchschlagen. Sahne-Eimischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Für den Cranberry-Punsch:

Limette heiß abwaschen und Zesten abreißen. Dann halbieren und Saft auspressen. Zesten und Saft mit dem Cranberrysaft, Apfelsaft, Rohrohrzucker und Zimtstange in einen Topf geben und erhitzen, aber nicht kochen. Limettenschale und Zimtstange entfernen. Cranberrys waschen, gut abtropfen lassen und in den Topf geben und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Punch mit Cranberrys in ein Glas geben und mit Orangenspalten und Rosmarinzweig dekorieren.

Für die Garnitur:

Salat waschen und in kleine Blätter zupfen. Brioche damit belegen, bevor der Kräuterschmand und der Flammlachs darauf kommt.

Roman Kadletz am 21. Dezember 2023