

Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 03. September 2025 • Runde 2 – „Heimatküche neu interpretiert“ mit Zora Klipp



Paul Dähre

Angeräucherter Backfisch mit Remoulade, Erbsenpüree, Zwiebelconfit, gepickelten Zwiebeln und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für den angeräucherten Backfisch:

200 g Kabeljaufilet, ohne Haut
150 g Weizenmehl
2 Eier
120 ml Bier (Helles)
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Räucherchips

Den Kabeljau in eine Auflaufform legen, mit Folie abdecken und mit der Räucherpistole Rauch in die Auflaufform pumpen. In der Zwischenzeit Mehl, Bier, Salz und Eier zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Den geräucherten Fisch durch den Teig ziehen. In einer Fritteuse Öl erhitzen und Fisch goldgelb ausbacken.

Für die Remoulade:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
1 Ei
50 g Joghurt
50 g Schmand
10 eingelegte Gurken
Gurkenwasser
1 EL Kapern
1 EL Weißweinessig
1 TL Senf
200 ml Sonnenblumenöl
Ahornsirup, zum Abschmecken
1 Bund Schnittlauch
4 Zweige Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei mit Senf, einer Prise Salz und 200 ml neutralem Speiseöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer Mayonnaise hochziehen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Zusammen mit den eingelegten Gurken, Kapern und Dill in einem Multizerkleinerer zerkleinern. Die Gurken-Kapern-Dill-Masse, Gurkenwasser, Joghurt und Schmand unter die Mayonnaise rühren. Mit Zitronensaft, Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken. Frisch gehackten Schnittlauch einrühren.

Für das Erbsenpüree:

300 g TK-Erbsen
1 Zitrone, Saft & Abrieb
50 ml Sahne
2 EL Butter
1 Prise Zucker
1 Prise Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbsen in leicht gesalzenem Wasser 3 bis 5 Minuten kochen, bis sie weich, aber noch leuchtend grün sind. Wasser abgießen, Erbsen kurz in eiskaltem Wasser abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt. Erbsen mit Butter, Sahne, Salz, Zucker und Zitronensaft und Abrieb in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer oder Standmixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen. Nochmals abschmecken.

Für das Zwiebelconfit:

2 rote Zwiebeln
20 g Butter
80 ml Rotwein
20 ml dunkler Balsamicoessig
1 TL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen. Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Zwiebelwürfel darin langsam anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind (ca. 10–12 Minuten). Mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen. Balsamicoessig und Zucker zugeben, alles sanft einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig ist (5–10 Minuten). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gepickelten Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln
200 ml Weißweinessig
½ Bund Dill
80 g Zucker
2 Lorbeerblätter
2 EL Senfkörner
3 Pimentkörner
Salz, aus der Mühle

Senfkörner anrösten und mit Weißweinessig und 200 ml Wasser ablöschen. Anschließend Zucker, einen gehäuften TL Salz einrühren und mit den Pimentkörnern, Dill und dem Lorbeerblatt aufkochen lassen. Die roten Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in der Lake ziehen lassen.

Für den Wildkräutersalat:

150 g Wildkräutersalat
10 Cherrytomaten
1 Apfel
30 ml Weißweinessig
50 ml Olivenöl
1 TL Senf
Honig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter waschen, trockenschleudern und mit geviertelten Cherrytomaten vermengen. Den Apfel entkernen, nach Bedarf schälen und in Stücke schneiden. Aus Apfel, Wasser, Olivenöl, Weißweinessig, Zucker, Senf und Honig ein Dressing im Mixer anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat damit marinieren.

Erbsenpüree auf Tellern anrichten, angeräucherten Backfisch darauf drapieren und mit gepickelten Zwiebeln bedecken. Zwiebelconfit und Remoulade in separaten Schalen anrichten. Ebenso den Wildkräutersalat.