

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Weiße Küche" mit Robin Pietsch



Nico Fedorovski

Auf der Haut gebratener Zander mit Speckschaum, Pastinakenpüree und Zweierlei von der Perlzwiebel

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets mit Haut à 120-150 g
1 Flocke Butter
Mehl, zum Mehlieren
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zander mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in etwas Mehl wenden und gut abklopfen. Auf der Hautseite in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittelhoher Hitze braten. Fisch wenden, Flocke Butter hinzugeben, den Fisch fertig garen und mit der Butter arosieren.

Für das Pastinaken-Püree:

400 g Pastinaken
½ Zitrone, Saft
80 g Butter
100 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pastinaken schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen. Mit den restlichen Zutaten im Standmixer zu einem Püree verarbeiten.
Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für den Speckschaum:

100 g mild geräucherter Speck am Stück
1 kleine Schalotte
20 g Butter
50 ml Milch
75 ml Sahne
50 ml trockener Weißwein
75 ml Hühnerfond
1 Frisches Lorbeerblatt
Lecithin, zum Aufschäumen

Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Speck in einen kalten Topf geben und bei geringer Temperatur farblos auslassen. Das Fett auffangen. Im Speckfett und Butter die Schalottenwürfel und das Lorbeerblatt 2 min lang anschwitzen. Mit Fond und Weißwein ablöschen, kurz einköcheln lassen und mit Sahne und Milch aufgießen., 6-8 min leicht köcheln lassen. Und vor dem Servieren aufschäumen.

Für die Perlzwiebeln:
10 Perlzwiebeln
1 ½ EL Butter
1 El flüssiger Honig
½ TL Senfsaat
40 ml Sherryessig
½ TL schwarze Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Die Perlzwiebeln abziehen, putzen und halbieren. Für die gepickelten Perlzwiebeln, 4 Zwiebeln aus den hälften die Zwiebeln in die einzelnen Segmente teilen. In einem Topf 200 ml Wasser, Essig, Honig und die Gewürze hineingeben und kurz aufkochen. Die Zwiebelsegmente hineingeben erneut aufkochen, beiseitestellen und ziehen lassen Die anderen Zwiebelhälften in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Butter nachdem die Zwiebel leicht geschwärzt sind in die Pfanne geben. Zwiebeln in der Butter schwenken und mit Salz würzen. Die Zwiebeln in der Butter garziehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Zander** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen:

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande, Schweiz, Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage
- 1. Wahl: Peipsi-See (Estland und Russland), Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze, Umschließungsnetze (Ringwaden), Reusen (Fallen)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz, Wildfang: Handleinen-Angelleine