

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. August 2026** ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



Saskia Brixner

**Bandnudeln in Weißweinsauce mit Saiblingsfilet mit
Dillkruste und Gurkensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Saiblingsfilet mit Dillkruste:

2 Saiblingsfilets, à 200 g mit Haut
 3 Schalotten
 3 Zitronen, Saft & Abrieb
 3 Eier
 100 g weiche Butter
 50 g Butterschmalz
 2 TL mittelscharfer Senf
 60 g Panko
 2 Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 °C Oberhitze vorheizen.

Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets zunächst auf der Hautseite ca. 3 Minuten anbraten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Anschließend die Filets mit der Hautseite nach unten auf ein leicht geöltes Backblech legen.

Schale einer Zitrone fein abreiben. Dill fein hacken. Aus Zitronenabrieb, Eiern, Butter, Senf, Panko und Dill eine geschmeidige Masse herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill-Zitronen-Masse gleichmäßig auf den Saiblingsfilets verteilen und leicht andrücken. Filets anschließend im auf 160 °C vorgeheizten Backofen fertig garen, bis der Fisch saftig und die Kruste leicht gebräunt ist.

Für die Bandnudeln:

3 Eier, Größe M
 150 g Dinkelmehl
 50 g Dinkelgrieß
 Salz, aus der Mühle

Dinkelmehl und Dinkelgrieß auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Ein Ei und zwei Eigelbe hineingeben und zunächst mit einer Gabel nach und nach mit dem Mehl und Grieß vermengen. Anschließend zu einem glatten, noch leicht feuchten Teig verkneten. Nach Bedarf etwas Wasser zum Teig geben. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig mit einem Nudelholz möglichst dünn ausrollen. Teig anschließend mehrfach locker zusammenfallen und mit einem scharfen Messer in die gewünschte Bandnudelbreite schneiden. Nudeln vorsichtig auseinanderziehen und bis zum Kochen leicht bemehlt beiseitelegen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und großzügig salzen. Bandnudeln hineingeben und je nach Dicke 2-4 Minuten garen, bis sie bissfest sind. Anschließend abgießen und sofort servieren.

Für die Weißweinsauce:

2 Schalotten
 3 Knoblauchzehen
 150 g Frischkäse Natur
 150 ml Sahne
 3 EL Butterschmalz
 200 ml trockener Weißwein
 100 ml Fischfond
 3 EL Dijonsenf
 3 EL Ahornsirup
 4 Lorbeerblätter
 Muskatnuss, zum Reiben

Schalotten und Knoblauch abziehen, würfeln und im Butterschmalz bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Fischfond und die Lorbeerblätter zugeben und alles etwa 4 Minuten sanft köcheln lassen. Sahne und Frischkäse einrühren und die Sauce weitere 3–5 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie schön cremig ist. Lorbeerblätter entfernen und die Sauce fein pürieren. Zum Schluss mit Dijonsenf, Zitronensaft, Ahornsirup und Muskatnuss abschmecken und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurkensalat:
1 Landgurke
1 Zitrone, Abrieb & Saft
50 ml Olivenöl
1 TL Honig
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, auf der Mühle

Gurke waschen und in feine Scheiben hobeln. Dill grob hacken.

Zitronensaft, Zitronenabrieb, Olivenöl und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurkenscheiben und Dill mit dem Dressing vermengen und kurz ziehen lassen. Noch einmal abschmecken und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Saibling** aus folgenden Gebieten zu empfehlen:
(Stand: August 2026)

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen)
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (Aquakultur: Durchflussanlagen)