

▪ Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 15. April 2026 ▪
Runde 1 – „Signature Dish“



Zwischengang von Dagmar Statz

Geräucherte Forelle mit Lauch, Curry-Creme, Tarama und Senf-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Forelle:

- 2 Forellenfilets mit Haut, entgrätet
- 1 EL neutrales Speiseöl
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- Salz, aus der Mühle
- 1 Handvoll Räuchermehl

Die Forellenfilets trockentupfen und salzen. In einem großen Topf Räuchermehl verteilen, Lorbeerblätter und angedrückte Wacholderbeeren hinzufügen, dann einen Einsatz darauf geben. Topf auf den Herd stellen und erhitzen. Räuchermehl anzünden, bis sie glühen. Hautseite der Forellenfilets mit Öl bepinseln. Fisch auf das Gitter über der Glut in den Topf setzen, danach Deckel verschließen. 15-20 Minuten räuchern lassen, anschließend aus dem Topf nehmen, Haut entfernen und Fisch in schöne Stücke teilen.

Für den Lauch:

- 5 mittelgroße dünne Stangen Lauch
- 100 ml trockener Weißwein
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Lauch putzen, waschen, die äußeren Schichten wegnehmen und nur die hellgrünen Teile der Stangen verwenden. Stangen längs halbieren. Wein zum Wasser geben und Lauchstangen darin circa 6-7 Minuten kochen lassen. Anschließend in kaltem Eiswasser abschrecken und überschüssiges Wasser aus den Lauchstangen drücken.

Für die Curry-Creme:

- 150 g Gurke
- 100 g Zwiebeln
- 200 g Crème fraîche
- 65 g Schlagsahne
- 35 g Weißweinessig
- 5 g Madras-Currypulver
- 10 g Kurkumapulver
- 2 Stängel Basilikum
- 2 Zweige Estragon
- 2 Zweige Dill
- 1 Prise Piment d'Espelette
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen, trockenreiben und halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Basilikum, Estragon und Dill abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob zerkleinern. Zwiebel abziehen und ebenfalls grob schneiden. Gurke, Kräuter, Zwiebel, Schlagsahne, Weißweinessig, Madras-Currypulver, Kurkumapulver und Piment d'Espelette in einen Mixer geben, sehr fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche unterrühren. Curry-Creme in eine Servierflasche geben und kühlstellen.

Für die Tarama:

- 200 g geräucherter Kabeljaurogen
- 1 Zitrone, Saft
- 200 g Crème fraîche
- 50 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf braun werden lassen. Zitrone auspressen und ca. 40 g Saft auffangen. Rogen enthäuten. Kabeljaurogen, Zitronensaft und gebräunte Butter mit den restlichen Zutaten in den Mixer geben, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in einen Spritzbeutel füllen und kühlstellen.

Für das Senf-Eis: Ingwer schälen und fein reiben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Ingwer und Schnittlauch mit Crème fraîche, beiden Senfsorten und Glukosesirup zu einer glatten Masse verrühren, mit Salz abschmecken. Masse in die Eismaschine geben und 20-30 Minuten gefrieren lassen.

3 cm frischer Ingwer
600 g Crème fraîche
75 g Dijon-Senf
240 g Pommery-Senf
135 g Glukosesirup
15 ml weißer Balsamico
2 Bund Schnittlauch
7,5 g Salz

Für die Dekoration: Kerbel abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

1-2 EL Forellenkaviar
1-2 Zweige Kerbel

Lauchstangen mittig auf dem Teller platzieren und die geräucherte Forelle darauf anrichten. Tarama als Tupfen verteilen, die Curry-Creme ebenfalls hinzufügen. Eis als Nocke mittig aufsetzen, mit Forellenkaviar und Kerbelblättern verzieren und servieren.



Laut WWF sind **Forellen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2026):

- 1. Wahl Dänemark, Norwegen, Schweden, Schweiz, Finnland, Aquakultur: Teichanlagen, Kreislaufanlagen

Laut WWF ist **Kabeljau** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2026):

- 1. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen