

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Mai 2026** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Maischolle all'italiano mit Bratkartoffelwürfeln und Gurkenspaghetti-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Schollenfilets:

4 Maischollenfilets à ca. 60 g, ohne Haut
 8 Scheiben Pancetta
 2 Schalotten
 1 EL Olivenöl
 3 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 75°C Umluft vorheizen.

Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Pancetta ebenfalls klein schneiden und anbraten. 1 TL Thymianblättchen zugeben, kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Leicht abkühlen lassen. Schollenfilets kalt abbrausen, trocken tupfen, salzen und leicht pfeffern. Je 1–2 TL der Schalotten-Pancetta-Thymian-Mischung auf zwei Filets verteilen und mit den restlichen Filets bedecken. Jedes Doppelfilet auf Klarsichtfolie legen und fest einrollen. Im vorgeheizten Backofen bei 75°C ca. 12 Minuten garen.

Zur Fertigstellung:

100 g Butter
 Salt flakes, zum Abschmecken

Butter in einem kleinen Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam schmelzen. Weiter erhitzen, sodass die Butter schäumt und leicht bräunt. Wenn die Butter nussig duftet und eine goldbraune Farbe annimmt, sofort vom Herd nehmen. Die Schollenfilets aus der Folie wickeln und in der Nussbutter von allen Seiten nachbraten. Mit Salt flakes würzen.

Für die Bratkartoffelwürfel:

300 g festkochende Kartoffeln
 60 g Pancetta
 1 EL Butterschmalz
 6 Halme Schnittlauch
 Salt flakes, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pancetta in Würfel schneiden.

Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 12-15 Minuten goldgelb braten. Dann Pancettawürfel zugeben und knusprig ausbraten.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Kartoffeln mit Salt flakes, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.

Für den Gurkenspaghetti-Salat:

1 Salatgurke, ca. 400 g
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 100 g Griechischer Joghurt
 1 EL Olivenöl
 2-3 Zweige Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und mit einem Spiralschneider in feine „Spaghetti“ schneiden. Die Kerne aussparen. Spaghetti leicht salzen und 5 Minuten ziehen lassen. Den Saft abgießen und die „Spaghetti“ mit Joghurt, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Dill fein schneiden und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurkenspaghetti mit einer Pinzette eindrehen und mittig auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Die Schollenfilets daransetzen und die Bratkartoffelwürfel dazu anrichten. Alles mit Dilljoghurt nappieren und mit Dillspitzen ausgarnieren.

Zusatzzutaten von Andrej und Marc:
Keine

Weder Andrej noch Marc nutzte zusätzliche Zutaten.



Laut WWF ist **Scholle** (Goldbutt) nur bedingt aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2026):

- 2. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Nordsee und Skagerrak (ICES 4, 20), Grundschieppnetze, Wadennetze
- 2. Nordostatlantik FAO 27: Kattegat, Öresund und westliche Ostsee (ICES 21-23), Norwegische See (ICES 2), Grundschieppnetze
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27, Stellnetze-Kiemennetze
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Ärmelkanal und Südküste Irlands (ICES 7.f, g), Wadennetze

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Mai 2026** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Römischer Krabbensalat alla Cesare

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:
 200 g Römersalat

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Römersalat gründlich waschen, trocken schleudern und die harten, bitteren Strünke entfernen.

Für das Salatdressing:

2 TL Anchovis

1 Knoblauchzehe

½ Zitrone, Saft

1 Ei

40 g Parmesan

1 TL Senf

1 TL Worcestersauce

Neutrales Pflanzenöl, zum Emulgieren

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei in einen hohen Mixbecher geben. Knoblauch abziehen, fein hacken und zusammen mit den Anchovis zum Ei in den Mixbecher geben. Senf und Worcestersauce zugeben. Alles kurz pürieren. Dann mit dem Stabmixer eine Mayonnaise aufmixen, dabei das Öl langsam und in dünnem Strahl einfließen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan fein reiben und unterrühren. Dressing kurz ziehen lassen.

Für den Krabbensalat:

200 g gepulte Nordseekrabben

½ Zitrone, Saft

1 Schuss Ahornsirup

1 Schuss Olivenöl

2-3 Zweige Dill

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Krabben mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Dillspitzen abzupfen, fein hacken und unterheben. Mit etwas Ahornsirup abschmecken.

Für das Weißbrot und die Pancetta:

2 Scheiben Sylter Weißbrot

4 Scheiben Pancetta

2 EL Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Brot mit Olivenöl beträufeln, leicht salzen und im vorgeheizten Ofen ca.

10–15 Minuten goldbraun und knusprig rösten. Pancetta auf ein mit

Backpapier belegtes Blech legen und ebenfalls im Ofen knusprig

ausbacken. Anschließend grob zerbröseln.

Für die Garnitur:

2-3 Radieschen

2 EL Parmesan

Radieschen waschen und in feine Scheiben hobeln. Parmesan reiben.

Römersalat mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten.

Krabben darauf verteilen. Mit Pancetta, geröstetem Brot, Radieschen und Parmesan garnieren und sofort servieren.



Laut WWF sind **Sardellen (Anchovis)** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Biskaya (ICES 8) // Mittelmeer
FAO 37: Nordspanien (GSA 6), Löwengolf (GSA 7), Ligurische
Meer (GSA 9), Ägäis (GSA 22), Schwarzes Meer (GSA 29)
Pelagische Schleppnetze, Umschließungsnetze (Ringwaden)

Laut WWF ist sind **Nordseekrabben** nur bedingt aus folgenden Gebieten
zu empfehlen: (*Stand: April 2026*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4),
Grundsleppnetze