

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. April 2025
Finalgericht von Björn Freitag



Filetgeschnetzeltes vom Strohschwein mit Kohlrabi-Kartoffel-Rösti, mariniertes Bete und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Filetgeschnetzelte:

300 g Schweinefilet vom Strohschwein
10 kleine, runde frische Perlzwiebeln
1 EL Crème fraîche
1 EL Butterschmalz
1 EL violetter Senf
1 EL grober Senf
300 ml Bratenfond
100 ml Madeira
200 ml trockener Rotwein
2 cl Cognac
2 Zweige glatte Petersilie
Zucker, zum Abschmecken
1 TL fermentierter schwarzer Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Die Pelzwiebeln abziehen und halbieren. Petersilie fein hacken. Das Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und nur kurz in Butterschmalz scharf von beiden Seiten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. In der gleichen Pfanne die geschälten, halbierten Perlzwiebeln und den Pfeffer anbraten. Eine Prise Zucker hinzugeben und mit Cognac, Rotwein und Bratenfond ablöschen. Beide Senfsorten dazugeben und alles bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen. Sobald die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Crème fraîche und die Petersilie einrühren. Dann das Fleisch kurz dazugeben, damit es wieder warm wird. Es sollte beim Anrichten noch rosa im Kern sein. Mit Salz abschmecken.

Für die Rote Bete:

1 Knolle Rote Bete
40 ml Balsamico bianco
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Bete schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In Wasser mit Salz, Essig und Zucker ca. 10 Minuten kochen. Danach kalt abschrecken und kurz vor dem Anrichten im Ofen warm stellen.

Für den Gurkensalat:

1/3 Schlangengurke
1 EL Kürbiskernöl
20 ml Balsamico bianco
Salz, aus der Mühle

Gurke schälen, entkernen und in ca. 3 x 1 cm lange Stifte schneiden. Mit den restlichen Zutaten marinieren und mit Salz abschmecken.

Für die Rösti:

3 vorwiegend festkochende Kartoffeln
1/2 Kohlrabi
2 EL Quark, 20 % Fett
1 EL Butterschmalz
2 EL Stärke
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Kohlrabi schälen und grob reiben. Anschließend in einem Geschirrtuch überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Mit Stärke und Quark vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rösti in beliebiger Größe darin knusprig braten, dabei einmal wenden.

Für die Garnitur: Kresse zur Garnitur verwenden.
1 Beet Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Paula: *Paula verfeinerte mit dem Schnittlauch den Gurkensalat. Die Butter und den Thymian verwendete sie zum Abrunden der Sauce vom Filetgeschneitzelten.*

Zusatzzutaten von Susanne: *Susanne hat keine Zusatzzutaten verwendet.*
keine

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. April 2025
Zusatzgericht von Björn Freitag



Loup de mer auf Salzbett mit Chorizo-Sud und Paprikagemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Paprikagemüse:

1 rote Paprikaschote

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Paprika vierteln, entkernen und auf dem Ofenrost garen bis die Haut leicht schwarz wird. Paprika aus dem Ofen nehmen und sofort mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken. Dadurch lässt sich die Haut der Paprika besser lösen. Paprika von der Haut lösen und in Streifen schneiden.

Für den Loup de mer:

1 kleiner, küchenfertiger Wolfsbarsch

300 g grobes Meersalz

Fisch von der Gräte lösen, filetieren und Gräten ziehen. Grobes Meersalz in eine Gusseisenpfanne geben, erhitzen und die Fischfilets mit der Hautseite nach unten darauf platzieren. Fisch auf dem Salzbett bei mittlerer Temperatur und geschlossenem Deckel garen. Fisch kurz vor Garende auf die Fleischseite wenden und 1 Minute garen. Vor dem Servieren das Fischfilet von der Haut lösen.

Für den Chorizo-Sud:

1 milde oder scharfe Chorizo, nach Geschmack

1 Zwiebel

½ Zitrone, Saft & Abrieb

100 ml Sahne

30 ml Wermut

150 ml Fischfond

Pflanzenöl, zum Braten

1 Msp. Safranfäden

½ TL Fenchelsamen

½ TL Togarashi

1 TL Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chorizo in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne auslassen, dabei einmal wenden. Wurst mit einer kräftigen Prise Zucker karamellisieren. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Halbmonde schneiden. Zwiebeln in Pflanzenöl in einer Sauteuse anschwitzen und mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Fenchelsamen, Togarashi und Safran hinzugeben und mit den Zwiebeln vermengen. Mit Fischfond und Wermut ablöschen. Chorizo aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und fein hacken und beiseitestellen. Den Bratensatz von der Wurst mit Sahne ablöschen. Den Sud dann in den Saucenansatz geben. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Fertigstellung:

2 Zweige Dill

2 Zweige glatte Petersilie

Paprikastreifen mit der gehackten Chorizo vermengen und auf einen Teller geben. Gegartes Fischfilet darauf platzieren und den Chorizo-Sud mit den Zwiebeln auf den Fisch geben, mit gezupften Kräutern garnieren und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Wolfsbarsch** aus folgenden Fanggebieten empfehlenswert (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl: Nördliche und mittlere Biskaya (ICES 8.a-b), Handleinen und Angelleinen