

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. April 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ Finalgericht von Viktoria Fuchs



Pochierter Saibling mit Spinatpüree und Kartoffelperlen

Zutaten für zwei Personen

Für den Saibling:

1 ganzer, ausgenommener Saibling, ca.
700 g, küchenfertig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Saibling filetieren und die Haut abziehen. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Kopfseite her einrollen, minimal plattieren und gegebenenfalls mit Küchengarn fixieren.

Für den Sud:

½ Karotte
¼ Lauch
2 Schalotten
10 g Butter
500 ml Weißwein
1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter
Zucker, zum Karamellisieren

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Karotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Lauch waschen, längs halbieren und in sehr feine halbe Ringe schneiden.

In einem Topf Schalotten, Karotten und Lauch in etwas Butter anschwitzen. Etwas Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Thymian und Lorbeerblätter hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen.

Für die Fertigstellung und Beurre blanc:

Saiblingsrollen, von oben
150 g kalte Butter
Salz, aus der Mühle

Den Sud anschließend herunterstellen, sodass dieser nicht mehr kocht.

Die Saiblingsrollen in den Sud geben und mit geschlossenem Deckel ca. 10-14 Minuten garziehen lassen. Bei einer Kerntemperatur von circa 45-47 Grad aus dem Sud nehmen, halbieren und etwas salzen.

Den Sud um 1/3 reduzieren lassen, die Kräuter entnehmen und fein mixen. Dabei die kalten Butterwürfel hinzugeben. Zuletzt durch ein feines Sieb passieren.

Für das Spinatpüree:

500 g Spinat
50 ml Sahne
Butter, zum Anbraten
Muskatnuss, zum Reiben
Zucker, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Spinat in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. Mit Salz, Muskatnuss und Zucker würzen. Etwas Sahne hinzugeben und kurz köcheln lassen. Sehr fein mixen.

Für die Kartoffelperlen:

4 große Kartoffeln
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Perlen ausstechen. Diese in Salzwasser garkochen und anschließend in etwas Butter schwenken.

Für die Garnitur: Dill und Petersilie zupfen, fein hacken und über das Gericht geben.
1 Zweig Dill
2 Zweige glatte Petersilie



**PROFI
TIPP**

Dill und Petersilie könnte man auch fein gehackt auf den Fisch geben, mit einrollen und dann pochieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Georg: *Georg nutzte Knoblauch und Crème fraîche für den Spinat.
Zitrone, Knoblauch, Crème fraîche Zitronenabrieb verwendete er für den Fisch und rollte ihn dann ein.*

Zusatzzutaten von Ingrid: *Ingrid verfeinerte ihren Sud/Sauce mit etwas Safran.
Safran*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. April 2025**
Zusatzgericht von Viktoria Fuchs



Weißer Spargel mit Büsumer Krabben und Grapefruit-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

6 Stangen weißer Spargel
 100 g Butter
 300 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel schälen. Fond, Butter, Salz und Pfeffer in einer Pfanne erwärmen, Spargel hineinlegen und ca. 12 Minuten ziehen lassen.

Für die Büsumer Krabben und das Brot:

200 g küchenfertige Büsumer Krabben
 2 Scheiben Graubrot
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 Olivenöl, zum Anbraten und Marinieren
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen, Graubrot halbiert und in Öl goldbraun anbraten.

Krabben mit Saft und Abrieb der Zitrone marinieren, Olivenöl dazugeben und mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

Schnittlauch fein schneiden und erst beim Servieren unter die Krabben heben, damit er frisch bleibt.

Für die Hollandaise:

1 Grapefruit, Saft
 1 Zitrone, Saft
 2 Eier
 150-200 g Butter
 250 ml Weißwein
 150 ml Gemüsefond
 1 Msp. Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Schaum abschöpfen und Butter durch ein Tuch passieren.

Grapefruit halbieren und auspressen. Eine Reduktion aus Weißwein, Fond und Grapefruitsaft in einem Topf herstellen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Es werden ca. 50 ml Reduktion benötigt.

Eier trennen und Eigelbe in ein hohes Gefäß geben. Speisestärke dazu geben und Mixstab hineingeben. Reduzierte Flüssigkeit 1:1 dazugeben und aufschlagen. Flüssige Butter einlaufen lassen und mit dem Pürierstab weiter pürieren. Mit der Menge der Butter bestimmt man die Dicke der Hollandaise. Mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber sind **Büsumer Krabben** nur mäßig aus folgendem Fanggebiet empfehlenswert (*Stand April 2026*):

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