

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juli 2026 ▪**
Finalgericht von Robin Pietsch



**Im Bambuskorb gedämpfter Kabeljau-Loin und
 Kartoffelpüree mit geräucherter Butter, Yuzu-
 Kaffirlimetten-Gurken-Sud und knusprigem Lauchnest**

Zutaten für zwei Personen

**Für den gedämpften Kabeljau-Loin
 aus dem Bambuskorb:**

2 Kabeljau-Loins, à ca. 160 g, ohne
 Haut
 ½ Limette, Abrieb
 1 kleines Stück Kombu-Alge
 4 getrocknete Shiitake
 3-4 EL Bonitoflocken
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, zum Würzen

1 Liter Wasser mit Shiitake und Kombu langsam erhitzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen. Kurz vor dem Dämpfen die Bonitoflocken zugeben, einmal aufwallen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Sud in einen Topf geben und den Bambuskorb daraufsetzen. Kabeljau leicht mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Limettenabrieb würzen und im Bambuskorb je nach Stärke ca. 6–8 Minuten sanft dämpfen. Der Fisch soll glasig, saftig und gerade eben gegart sein.

**Für das leicht geräucherte
 Kartoffelpüree:**

400 g festkochende Kartoffeln
 80 g Butter
 100 ml Milch
 1 TL gerösteter Sesam
 2 grüne Shiso-Blätter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Kartoffeln weich kochen und ausdampfen lassen.

Butter leicht räuchern. Dafür die warme Butter in ein flaches Gefäß geben und kurz unter einer Räucherglocke mithilfe einer Räucherpistole oder in einem geschlossenen Behälter mit Rauch durch Räucherspäne aromatisieren. Milch erwärmen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit geräucherter Butter und heißer Milch zu einem feinen Püree verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss gerösteten Sesam und hauchdünn geschnittenes Shiso unterheben.

**Für den Yuzu-Kaffirlimetten-Gurken-
 Sud:**

½ Salatgurke
 2-3 cm Ingwer
 1 kleine rote Chili
 1 Kaffirlimette, Saft & Abrieb
 2 Kaffirlimettenblätter
 120 ml Ponzu
 40 ml Yuzusaft
 1 TL helles geröstetes Sesamöl
 Tapiokastärke, zum Binden
 1 TL Zucker
 1 TL Szechuanpfefferkörner

Ingwer, Chili, Kaffirlimetten-Abrieb, Kaffirlimettenblätter, Ponzu, Yuzusaft, Zucker und den ganzen Szechuanpfeffer langsam auf etwa zwei Drittel reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren und vollständig auskühlen lassen. Gurke fein würfeln und unter den kalten Sud heben. Mit frischem Kaffirlimettenabrieb und etwas Saft abschmecken. Optional den Sud mit wenig Tapiokastärke leicht abbinden. Zum Schluss vorsichtig etwas geröstetes Sesamöl einlaufen lassen. Das Öl darf sich leicht sichtbar absetzen.

Für das knusprige Lauchnest:
1 Stange Lauch
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Das Weiße vom Lauch in hauchdünne, ca. 10 cm lange Streifen schneiden. In kaltem Wasser kurz wässern und anschließend sehr gut trocknen. Bei ca. 140 °C langsam goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier oder einem Tuch abtropfen lassen und leicht salzen. Zu kleinen lockeren Nestern formen.

Das geräucherte Kartoffelpüree mittig in einen tiefen Teller setzen. Yuzu-Kaffirlimetten-Gurken-Sud großzügig darum angießen. Den gedämpften Kabeljau mittig auf das Püree platzieren. Das knusprige Lauchnest obenauf setzen.

Zusatzzutaten von Heike:
Rauchsalz

Heike nutzte das Rauchsalz, um die geräucherte Butter zu intensivieren.

Zusatzzutaten von Chiara:
Rauchsalz, Koriander

Chiara nutzte das Rauchsalz, um das Kartoffelpüree abzuschmecken. Der Koriander wurde gehackt und über den Yuzu-Kaffirlimetten-Gurken-Sud gestreut.



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

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Grundschieppnetze
- 2. Wahl: Nordpazifik FAO 61, 67: Beringsee (USA), Wildfang

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juli 2026 ▪
Zusatzgericht von Robin Pietsch



Gebratener Kabeljau mit Miso-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für den gebratenen Kabeljau:

2 Kabeljau-Loins, à ca. 160 g, ohne Haut
3 EL Butter
2 Kaffirlimettenblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Kabeljau-Loins einlegen und zunächst 2-3 Minuten auf einer Seite braten. Vorsichtig wenden und bei niedriger bis mittlerer Hitze weitere 3-4 Minuten gar ziehen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Kaffirlimettenblätter hinzufügen und den Fisch mehrmals mit der aromatisierten Butter übergießen.

Für die gebratenen Tomaten:

2 grüne Tomaten
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen. Tomatenscheiben darin von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Miso-Hollandaise:

½ Zitrone, Saft
3 Eier
150 g Butter
1 EL Misopaste
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf langsam schmelzen und leicht bräunen, bis sie nussig duftet. Anschließend etwas abkühlen lassen. Eigelbe nach und nach in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad zur Butter geben und schaumig aufschlagen. Unter ständigem Rühren einarbeiten, bis eine cremige Hollandaise entsteht. Misopaste einrühren und die Sauce mit weiterem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Zweige Koriander

Koriander hacken und über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Grundschieppnetze
- 2. Wahl: Nordpazifik FAO 61, 67: Beringsee (USA), Wildfang