

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. September 2025** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Seeteufelfilet alla Saltimbocca mit Kartoffelpüree, Birnen, Bohnen und Speck

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

600 g Seeteufel, aus dem Mittelstück,
 ohne Haut
 4 Scheiben Parmaschinken
 2 Knoblauchzehen
 20 g Butter
 2 EL Sonnenblumenöl
 2 Zweige Thymian
 6 Blätter Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Seeteufel von der Mittelgräte nehmen, von allen Häuten befreien und leicht salzen und pfeffern.

Parmaschinkenscheiben nebeneinander auslegen und Salbeiblätter gleichmäßig darauf verteilen. Das Seeteufelfilet auf die vorbereiteten Schinken-Salbei-Scheiben legen und darin stramm einwickeln.

Knoblauch abziehen. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen. Den eingewickelten Seeteufel zuerst auf der Verschlussseite anbraten. Dann zusammen mit Thymian und Knoblauch in Butter glasig braten.

Fisch vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für das Kartoffelpüree:

4 mehligkochende Kartoffeln
 50 g Butter
 50 ml Milch
 50 ml Sahne
 1 Zweig Bohnenkraut
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen, abgießen und gut ausdampfen.

Butter bräunen.

Milch, Sahne und gebräunte Butter aufkochen, mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und zu einem Püree verarbeiten.

Mit Bohnenkraut garnieren.

Für die Birnen, Bohnen und Speck:

4 Scheiben Bacon
 250 g breite Bohnen
 1 Birne, Sorte Williams Christ
 1 EL Honig
 20 ml dunkler Balsamico
 2 Zweige Bohnenkraut
 Salz, aus der Mühle

Bohnen putzen und in ausreichend gesalzenem Wasser mit Bohnenkraut weichkochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne den Honig erhitzen und die Birnenwürfel darin karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen.

Bacon in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne kross auslassen.

Nun im entstandenen Ansatz Birnen, Bohnen und Speck unterschwenken.

Kartoffelpüree als „Sockel“ anrichten, mit Birnen, Bohnen und Speck umlegen und tranchierten Seeteufel darauf platzieren.

Zusatzzutaten von Vanessa: *Vanessa verteilte den Senf und Schnittlauch auf den Schinken-Salbei-Scheiben, in denen das Seeteufelfilet eingewickelt wurde. Den Zitronenabrieb nutzte sie zum Verfeinern des Gerichts.*

Zusatzzutaten von Minh: *Minh machte aus Agar-Agar und Balsamico Balsamico-„Perlen“. Er nutzte die Zitrone zum Verfeinern des Gerichts und die Radieschenkresse als Garnitur.*



Laut WWF ist **Seeteufel nur bedingt** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand September 2025):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See und Portugiesische Küste (ICES 8.c, 9.a), Island (ICES 5.a), Bisaka (ICES 8.a-d): Stellnetze-Kiemennetze, Grundlangeln
- 2. Wahl: Südostatlantik FAO 47: Südafrika: Grundschiepnetze

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 19. September 2025 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Pfifferlingsgulasch mit Semmelknödeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Gulasch:

250 g Pfifferlinge
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
2 EL Crème fraîche
10 g Butter
50 ml Weißwein
Öl, zum Anbraten
½ Bund Schnittlauch
2 TL Paprikapulver
1 TL Kümmelsamen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Pfanne mit neutralem Öl erhitzen.

Kümmel auf eine dünne Scheibe Butter geben, um ihn besser hacken zu können. Kümmel hacken.

Knoblauch abziehen und hacken.

Pfifferlinge putzen und in die heiße Pfanne geben. Mit einer Prise Salz, Pfeffer, Kümmelbutter, Zitronenabrieb, Knoblauch und Paprikapulver würzen und durchschwenken. Sofort mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen.

Schnittlauch hacken. Zum Schluss Crème fraîche und Schnittlauch zu den Pfifferlingen geben.

Für die Semmelknödel:

4 altbackene Brötchen
2 Schalotten
2 Eier
100 g Butter
250 ml Milch
1 Bund Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
3-4 EL Paniermehl
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein schneiden und in Butter bräunen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Mit den Schalotten zu den Brotkrumen geben. Mit Muskat abschmecken und vermengen. Eier und Milch in die Knödelmasse geben und aufquellen lassen. Mit Salz abschmecken. Wenn das Brot aufgeweicht ist, mit feuchten Händen Knödel formen. Knödel in gesalzenem Wasser garen. Als Topping eine Schmelze aus Butter, Schalotten und Paniermehl herstellen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.