

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juni 2026** ▪  
**Finalgericht von Cornelia Poletto**



**Polpette di pesce mit Zitronen-Kapern-Sauce und  
Kartoffel-Lauch-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Polpette:**

300 g Lachsfilet, ohne Haut  
 1 TL kleine Kapern  
 1 Schalotte  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Zitrone, Abrieb & Saft  
 1 Scheibe Tramezzinibrot  
 1 Ei  
 50 ml Milch  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Pankobrösel, zum Wenden  
 2-3 Zweige Kräuter, z.B. Kerbel,  
 Schnittlauch, Estragon, Dill  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lachsfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und fein würfeln.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Tramezzinibrot würfeln und in der Milch einweichen, danach gut ausdrücken. Zitrone heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und anschließend den Saft auspressen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut vermengen und mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit leicht angefeuchteten Händen kleine Frikadellen formen und anschließend rundherum in Pankobröseln wenden.

Eine Pfanne erhitzen und die Polpette in Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten pro Seite goldbraun braten.

**Für die Sauce:**

10 kleine Kapern mit Kapernwasser  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ Zitrone, Filets  
 50 g Butter  
 50 ml Sahne  
 ½ TL Ahornsirup  
 50 ml Weißwein  
 50 ml Geflügelfond  
 Salz, aus der Mühle

Zitrone filetieren. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen und goldgelb bräunen. Schalotten- und Knoblauchwürfel sowie die Zitronenfilets darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Fond und Sahne angießen, aufkochen und auf 2/3 einkochen lassen. Sauce mit dem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb passieren. Kapern dazugeben und mit Salz, Ahornsirup und Kapernsaft abschmecken.

**Für das Püree:**

200 g mehligkochende Kartoffeln  
 50 g Lauch, nur das Grüne  
 1 Zitrone, Saft  
 90 g weiche Butter  
 50 ml Milch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Eiswasser

Kartoffeln vierteln und in Salzwasser kochen.

Das Grün des Lauchs in Stücke schneiden und in Salzwasser sehr weich garen, anschließend sofort in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Mit 50 g weicher Butter in einem Multizerkleinerer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und sofort durch die Presse drücken. Restliche Butter zufügen, das Püree mit Salz und Muskat würzen und die heiße Milch darunter rühren. Erst zum Schluss die Lauchpaste unterrühren und das Püree abschmecken.

**PROFI  
TIPP**

Zugedeckt im Kühlschrank bleibt die Lauchpaste ca. 1 Woche frisch. Sie kann auch portionsweise eingefroren werden. Sie lässt sich für Suppen, Saucen, Pürees und ähnliches verwenden.

**Für die Fertigstellung:**  
50-100 ml Sahne

Sahne schlagen. Sauce mit 1 EL geschlagener Sahne verrühren und sofort servieren.

Die Polpette und das Kartoffel-Lauch-Püree auf zwei vorgewärmte Teller anrichten. Sauce angießen und servieren.

**Zusatzzutaten von Benedikt:**  
*Dijonsenf, Fleur de Sel, milde  
Chiliflocken*

*Benedikt schmeckte die Sauce mit Dijonsenf ab und verwendete Fleur de Sel und Chiliflocken als Garnitur.*

**Zusatzzutaten von Monika:**  
*Piment d'Espelette*

*Monika würzte die Polpette vor dem Servieren mit Piment d'Espelette.*

**PROFI  
TIPP**

Laut WWF Fischratgeber ist **Lachs** (pazifischer) aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand Juni 2026*):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juni 2026** ▪  
**Zusatzgericht von Cornelia Poletto**



**Bretonische Artischocken mit Safran-Aioli und Sauce vierge**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Artischocken:**

- 2 große Artischocken
- 1 Knoblauchknolle
- 1 Zitrone, Frucht
- 2 EL Weißweinessig
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Basilikum
- Salz, aus der Mühle

Wasser in einem Topf aufsetzen und salzen. Die Zitrone in Viertel schneiden. Knoblauch abziehen und halbieren. Zitrone und Knoblauch in das Wasser geben. Kräuter ebenfalls hineinlegen. Weißweinessig hinzufügen.

Artischocken waschen und den Stiel am besten über der Tischkante ausbrechen. Mit einem Sägemesser 2/3 des oberen Teils der Artischocke abschneiden und die Mitte auskratzen. Die Artischocken ca. 25-30 Minuten im Topf siedend weich garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die gekochten Artischocken warm servieren, sodass die Blätter einzeln abgezupft und in die Dips getunkt werden können.

**Für die Safran-Aioli:**

- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone, Saft & Abrieb
- 1 Ei
- 150 ml neutrales Pflanzenöl
- 1 Prise Safranfäden
- 1 Prise Piment d'Espelette
- Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, zerdrücken oder klein schneiden und mit Safranfäden und etwas Wasser aufkochen. Knoblauch darin weich werden lassen. Leicht einkochen lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Ei in ein hohes Gefäß geben, etwas salzen, kurz anmixen und dann Pflanzenöl im Strahl einlaufen lassen und zu einer Mayonnaise hochziehen. Den Safran-Sud dazugeben, pürieren und mit einem Spritzer Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb und Piment d'Espelette abschmecken.

**Für die Sauce vierge:**

- 10 Kirschtomaten
- 1 Schalotte
- 2 EL weißer Balsamicoessig
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zweig Estragon
- 2 Zweige Basilikum
- 1 Zweig Kerbel
- 1 EL Koriandersamen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten fein würfeln und die Kerne entfernen. Koriandersamen grob mörsern und in einer kleinen Pfanne ohne Fett erhitzen. Schalotte abziehen, würfeln und mit Olivenöl dazu geben. Garen und anschließend über die Tomaten geben, salzen und pfeffern. Etwas Balsamicoessig unterrühren. Basilikum, Estragon und Kerbel zupfen und klein schneiden und zur Sauce geben. Verrühren und nochmals mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken. In eine kleine Schale füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.