

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Knusprig & Cremig" mit Robin Pietsch



Paula Zimmer

Rotbarbe mit Kartoffelschuppen, Orangensauce, Fenchel-Vanille-Creme, Spargel-Stroh und Haselnuss-Krokant

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 etwas dickere Rotbarbenfilets ohne Haut
3 große, sehr festkochende Kartoffeln
1 Ei
200 g Butterschmalz
2 EL Kartoffelstärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salzwasser im Kochtopf zum Kochen bringen. 1-2 Esslöffel Butterschmalz schmelzen. Kartoffeln schälen und zu dünnen, gleichmäßigen Scheiben hobeln. Anschließend mit einem runden Ausstecher gleichmäßig ausstechen. Kartoffelscheiben ca. eine Minute im kochenden Wasser blanchieren, herausnehmen und im Eisbad abschrecken. Einen Teelöffel Speisestärke in das flüssige Butterschmalz geben. Kartoffelscheiben trocken tupfen und vorsichtig mit der Butterschmalz-Stärke-Mischung vermengen. Ei trennen, Eiweiß auffangen, Eigelb anderweitig verarbeiten. Fisch trocken tupfen und eine Seite mit etwas Eiweiß bepinseln. Kartoffeln als Schuppen auf dem Fisch legen. Fisch in das Tiefkühlfach geben und ca. 15 Minuten tiefkühlen. Anschließend in viel Butterschmalz bei hoher Temperatur circa 3 min auf der Kartoffelseite braten. Fleisch-Seite etwas mit Stärke mehlieren, mit Brat-Gewicht beschweren. Anschließend circa 30 sek auf der Fleischseite braten. Fisch vor dem Servieren auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Orangensauce:

3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 Orangen, Zeste & Saft
150 g kalte Butter
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
100 ml frischer Orangensaft, mit Fruchtfleisch
100 ml trockener Weißwein
1 Zweig Thymian
1 Zweig glatte Petersilie
2 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Ganze schwarze Pfefferkörner, zum Würzen

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Einen Esslöffel Butter und Öl schmelzen. Schalotte, Knoblauch, etwas Orangenzeste, schwarzer Pfeffer, Lorbeer, Thymianzweig, Petersilienzweig andünsten. Mit Orangensaft und Weißwein ablöschen. Auf circa 2 Esslöffel reduzieren. Eine Orange filetieren, Rest auspressen. Sauce absieben. Mit kalter Butter in Würfeln aufmontieren, zusätzlichen Orangensaft aus der Orange einrühren. Ggf. mehr Orangensaft verwenden. Vor dem Servieren die Orangenfilets in die Sauce einlegen.

Für die Fenchel-Vanille-Creme:

2 Knollen Fenchel mit Grün
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
75 g kalte Butter
150 ml franz. Anisschnaps, z.B. Pernod
250 ml Gemüsefond
1 Vanilleschote
½ TL Fenchelsamen
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zwei Esslöffel Butter in einem Topf schmelzen. Fenchel auf dem Küchenhobel fein hobeln, Grün für die Garnitur beiseitelegen. Fenchel anschließend zusammen mit einem Stück Knoblauch und den Fenchelsamen in der Butter kräftig anbraten. Mit Anisschnaps ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach mit Fond ablöschen. Anschließend bei geschlossenem Deckel 20 Minuten weichkochen. Vanillemark auskratzen. Fenchel mit Vanille, etwas Zitronensaft und viel kalter Butter cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

4 Stangen grüner Spargel
Pflanzenöl, zum Frittieren
Speisestärke, zum Bestäuben
Grobes Meersalz, zum Würzen

Öl vorsichtig in einem Topf erhitzen. Spargel in verschieden breite Streifen abschälen. Mit einem Küchenkrepp gut trocken tupfen. Spargel mit Speisestärke mehlieren. Anschließend in das noch nicht so heiße Öl geben. Langsam anfrittieren lassen, vorsichtig im Öl bewegen. Auf Krepp legen bevor es Farbe bekommt, grob salzen und als Stroh auf den Teller setzen.

Für die Haselnuss:

150 g ganze, naturbelassene Haselnüsse
1 Zweig Thymian
1 EL Butter
3 EL Zucker
Grobes Salz, zum Würzen

Haselnüsse in der Pfanne rösten und mit Zucker, Butter, Thymian und einer Prise Salz einen Krokant herstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Rotbarbe** aus folgendem Fanggebiet nur bedingt zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak und Kattegat (ICES 3), Nordsee (ICES 4), östlicher Kanal (ICES 7.d), Handleinen und Angelleinen
- 2. Wahl: Mittelmeer FAO 37: Tyrrhenisches Meer (GSA 10), Stellnetze-Verwickelnetze



Jacqueline Glasmeyer

Gebackene Burrata mit Tomaten-Carpaccio, Balsamico-Reduktion, gerösteten Pinienkernen, Croûtons und Basilikum-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für das Basilikumeis:

½ Zitrone, Saft & Abrieb
1 große Bund Basilikum
2 Eier, Größe M
300 g Schmand
150 ml Sahne
20-30 g Zucker

Die Basilikumblätter putzen, waschen, abtrocknen und kleinschneiden. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und feien pürieren. Die Masse in eine Eismaschine geben und fest werden lassen.

Für die gebackene Burrata:

2 Kugeln Burrata
1 Ei
4 EL Mehl
60 g Paniermehl
60 g Panko
1 Schuss Milch
Pflanzenöl, zum Frittieren
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Panierstraße aus Mehl mit etwas Salz und Chili, gewürztem verquirltem Ei, Semmelbröseln und Panko bereitstellen. Burrata abtropfen lassen und auf einem Küchentuch vorsichtig abtropfen lassen. Burrata nacheinander zuerst in Mehl, dann im aufgeschlagenen Ei und anschließend in Paniermehl wälzen. Das Ganze ohne Mehl wiederholen- dabei Panko statt Paniermehl verwenden. Panierte Burrata ca. 5-10 Minuten in den Froster legen. Anschließend Burrata vorsichtig mit einer Schöpfkelle ins heiße Öl der Fritteuse geben und von allen Seiten knusprig ausbacken. Vor dem Servieren leicht salzen.

Für die Tomaten:

2 große Raf Tomaten, alternativ Iberico Tomaten
1 große gelbe Tomate
1 große schwarze Tomate
1 Zitrone, Saft
1 TL flüssiger Honig
1 TL mittelscharfer Senf
Olivenöl, zum Anrühren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten waschen und den Strunk entfernen. Mit einem sehr scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden, alternativ dünn hobeln. Je dünner die Scheiben, desto feiner wird das Carpaccio.

Die Tomatenscheiben abwechselnd (farblich gemischt) leicht überlappend auf einem großen Teller oder einer Platte auslegen.

Den Saft einer halben bis ganzen Zitrone auspressen.

Mit einer Prise Salz, etwas frisch gemahlenem Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker und einen TL Honig sowie Senf verrühren.

Olivenöl unterrühren, bis ein emulgiertes Dressing entsteht.

Das Dressing gleichmäßig über die Tomaten träufeln.

Vor dem Servieren 5–10 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

- Für die Balsamico-Reduktion:**
- 1 kleine Schalotte
 - 1 TL Butter
 - 150 ml dunkler Portwein
 - 50 ml dunkler Balsamico
 - 1 TL flüssiger Honig
 - 1 EL brauner Zucker
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem kleinen Topf Schalottenwürfel in etwas Butter glasig und farblos dünsten. Portwein, Balsamico-Essig, Honig und Zucker zugeben. Alles gut verrühren.
- Auf mittlerer Hitze etwa 10–15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit dicklich und sirupartig wird.
- Sie sollte auf etwa ein Drittel ihrer ursprünglichen Menge reduziert sein.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Reduktion durch ein feines Sieb passieren, um die Schalotten zu entfernen. Zum Schluss 1 TL kalte Butter einrühren.
- Für die Croûtons:**
- 2 Scheiben Weißbrot
 - 3 EL Butter
- Die Rinde vom Weißbrot abschneiden. Danach die Scheiben in feine gleichmäßige Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Croûtons goldbraun darin ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- Für die gerösteten Pinienkerne:**
- 2 EL Pinienkerne
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nico Fedorovski

Backhendl "Korean Style" mit Calamansi-Minz-Creme, Süßkartoffel-Kokos-Püree und Papaya-Mango-Salat mit frittierten Schalotten

Zutaten für zwei Personen

Für die Glasur:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Gochujang-Paste
- 1 EL Ketchup
- 1 TL flüssiger Honig
- 1 EL Apfelessig
- 1-2 EL helle Sojasauce
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein reiben. Öl in einen Topf geben und den Knoblauch darin anschwitzen. Die restlichen Zutaten und 2-3 EL Wasser hinzugeben und ca. 5 min einkochen lassen bis die Glasur leicht eingedickt ist.

Für das Backhendl:

- 2 ausgelöste Keulen ohne Haut vom Maishuhn
- 1 Knoblauchzehe
- 4 cm Ingwer
- 1 Ei
- 80 Mehl
- 80 g Maisstärke
- 1 TL schwarzer Sesam
- 1 TL heller Sesam
- ½ TL gemahlener weißer Pfeffer
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 175 Grad vorheizen.

Den Ingwer und Knoblauch schälen und fein reiben.

In einer Schüssel Huhn, feingeriebener Knoblauch und Ingwer, Salz und Pfeffer vermengen und kurz darin marinieren. Für den Teig die Hälfte vom Mehl und der Stärke mit dem Ei in einer anderen Schüssel vermengen. Die andere Hälfte mit dem Sesam vermengen. Das Huhn im Teig wälzen bis es vollständig umschlossen ist. Anschließend in der Mehl-Sesam-Mischung wälzen. Das Huhn für 5 min bei 175 Grad frittieren. Rausholen und abtropfen lassen. Das Öl auf 190 Grad erhitzen und das Huhn ein zweites Mal für 4 min frittieren. Mit der Glasur beträufeln und servieren.

Für das Süßkartoffel-Kokos-Püree:

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Liter Kokosmilch aus der Dose
- 80 g Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffeln in der Kokosmilch garkochen. Mit einem Schaumlöffel die Kartoffel rausnehmen. Die Butter hinzugeben und mit einem Pürierstab schön fein pürieren. Ggf. mit Kokosmilch verdünnen und mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Calamansi-Minze-Creme:

- 4 Calamansi Abrieb & Saft
- 1 Limette, Saft & Abrieb
- 4 EL Crème fraîche
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Zweig Minze
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze fein hacken. Calamansizesten und den Saft auspressen. Alles mit Crème fraîche vermischen und mit Salz und Pfeffer und ggf. mit Limettensaft- und Abrieb abschmecken.

Für den Papaya-Mango-Salat:

- 1 unreife, grüne Mango
- 1 unreife, grüne Papaya
- 2 Limetten, Saft
- 2 Schalotten
- 2 Zweige Koriander
- 2 Zweige Minze
- 1 Zweig Thai-Basilikum
- 1 EL ungesalzene, ausgelöste Erdnüsse
- 1 EL Agavendicksaft
- 2-3 EL Fischesauce
- ½ TL Gochugaru, koreanische Chili-Flocke, Kimchi-Gewürz
- Salz, aus der Mühle

Mango und Papaya schälen und mit einer Mandoline zu Julienne schneiden. Die Schalotten abziehen und in sehr feine Julienne schneiden. Pflanzenöl in einem Topf heiß werden lassen und die Schalotten darin knusprig frittieren und herausnehmen, wenn sie hellbraun sind. Abtropfen lassen und salzen. Für das Dressing alle flüssigen Zutaten mit dem Limettensaft vermengen. Mit Salz und Gochugaru abschmecken. Die Kräuter zupfen und einen Teil grob hacken. Den Rest zum Garnieren aufbewahren. Die Erdnüsse ebenfalls fein hacken. Die Frucht-Julienne und Kräuter zum Dressing geben. Gut durchmischen und mit Kräutern, frittierten Schalotten und Erdnüssen garnieren

Für die Garnitur:

- 1 Beet Knoblauchkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Knoblauchkresse garnieren und servieren.



Sigrid Lang

Caipirinha-Lachs und Knusper-Päckchen mit Caipirinha-Garnelen-Füllung, Kokos-Kartoffel-Creme und geröstete Kokos-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Kokos-Kartoffel-Creme:

200 g mehlig kochende Kartoffeln
 230 ml Kokosmilch aus der Dose,
 ungesüßt
 40 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen.

Anschließend abschütten, ausdampfen lassen und stampfen. Kokosmilch mit Salz, Pfeffer, Butter und einer Prise Muskat abgeschmeckt in einem Topf erhitzen und anschließend zu den zerstampften Kartoffeln geben. Mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten. Das Püree durch ein Sieb streichen und in eine Espumafflasche füllen, zwei Patronen aufdrehen und kräftig schütteln.

Für die Caipirinha-Marinade:

3 Limetten, Saft
 1 rote Chilischote
 4 cl Cachaça
 ½ Vanilleschote
 3 EL feiner brauner Zucker

Die Limetten waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden.

Vanilleschote aufschneiden und etwas zerkleinern. Limetten in ein Gefäß geben und mit Zucker, Chilischote, Vanille und Cachaça mit Hilfe eines Holzstößels zerquetschen und anschließend den Sud absieben.

Für die Garnelen-Füllung:

4 White Tiger Garnelen ohne Schale
 1 EL Sud, von oben
 Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Garnelen fein würfeln und mit dem Sud vermischen. Leicht salzen.

In einer beschichteten Pfanne (20 cm Durchmesser) ohne Fettzugabe mit Hilfe eines Silikonpinseln dünne Fladen einstreichen. Wenn die Teigplatte anfängt fest zu werden, mit einem Spatel aus der Pfanne nehmen. So weiter verfahren, bis 6 Fladen vorhanden sind.

Nebeneinander auskühlen lassen, dann aufeinanderlegen und zu einer Rolle formen. In sehr dünne Streifen schneiden und in der Hand zu einem Nest formen, die Garnelenmasse einwickeln und in der Fritteuse bei 180 Grad ca. 1 Minute frittieren.

Für den Frühlingsrollenteig:

75 g Mehl
 Salz, aus der Mühle

Mehl mit 125 ml lauwarmem Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Für den Lachs:

2 Lachsfilets ohne Haut à 100 g
 30 g Butter
 20 ml neutrales Öl
 2 EL der Marinade, von oben

Die Lachsfilets in der Marinade ziehen lassen.

In einer Pfanne mit einem Öl-Butter Gemisch sanft auf einer Seite braten, immer mit dem Fett übergießen. Das dauert ca. 6 Minuten.

Für den Caipirinha-Sud: Krustentierfond mit der restlichen Marinade sirupartig einkochen und getrennt dazu reichen.
100 ml Krustentierfond
Restliche Marinade, von oben

Für die Garnitur: Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Kokos-Kartoffel-Creme in der Espumaflasche nochmals kräftig schütteln, in ein kleines Schälchen füllen und mit Kokoschips garnieren. Koriander für die Garnitur zupfen und das Gericht damit garnieren.
Grobe Kokoschips, für die Garnitur
1 Zweig Koriander
Den Lachs mit etwas Sud beträufeln und das Knusper-Päckchen auf das Lachsfilet setzen und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 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)

Laut WWF Fischratgeber sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie



Maximilian Vogele

Lammrücken mit Kräuter-Panko-Kruste, Lammjus, gebackenem Spargel, Sellerie-Haselnuss-Püree und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kräuter-Kruste:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
130 g Butter
85 g Panko
70 g Parmesan am Stück
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Basilikum
4 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch und Schalotte abziehen. Parmesan reiben. Kräuter mit Knoblauch, Schalotte, Panko, Parmesan und je einer Prise Salz und Pfeffer mixen bis das Panko eine grüne Farbe angenommen hat. Die Mehlmischung nun mit weicher Butter verkneten und ca. 1cm dick zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen.

Für den Lammrücken:

200 g ausgelöster Lammrücken am Stück
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
10 g Butter
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lammrückenfilet von beiden Seiten würzen und in einer heißen Pfanne rundherum anbraten. Zum Ende ein Stück kalte Butter, Knoblauch und Thymian hinzugeben und das Lamm damit immer wieder übergießen. Danach kurz ruhen lassen. Die Kräuterkruste auf das Lamm legen und im Ofen mit Grillfunktion knusprig grillen.

Für die Lamm-Jus:

1 Schalotte
50 g kalte Butter
1 EL Tomatenmark
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
300 ml Lammfond
50 ml trockener Rotwein
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und grob schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin anbraten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen, diesen Vorgang wiederholen und dann mit dem Lammfond angießen. Die Jus nun einreduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke andicken. Kalte Butter einrühren und mit Salz abschmecken.

Für den panierten Spargel

8 dünne grüne Spargel
½ Zitrone Abrieb
50 g Mehl
80 ml kaltes Sprudelwasser
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Für den Teig das Mehl, Sprudelwasser, Zitronenabrieb und eine kräftige Prise Salz vermengen. Spargelstangen auf gewünschte Größe schneiden, durch den Teig ziehen und direkt in die Fritteuse geben. Goldbraun backen, nach dem Frittieren auf ein Küchenpapier legen, abtropfen und salzen.

Für das Sellerie-Haselnuss-Püree:

300 g Knollensellerie
1 EL pures, dunkles Haselnussmus,
ungesüßt
80 ml Milch
Pflanzenöl, zum Einreiben
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Sellerie mit etwas Öl und Salz einreiben, auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 20 Minuten garen. Sellerie mit der Milch zusammen fein pürieren. Haselnussmus einrühren und alles pürieren. Durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die gerösteten Haselnüsse:

50 g blanchierte Haselnüsse, ohne Haut

Haselnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ina Makowsky

Gebackene Zanderröllchen mit Kaviar-Creme, Karottenpüree, blanchierten Karottenröllchen und Kartoffel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Zanderröllchen:

300 g dünnes Zanderfilet, ohne Haut
 ½ Zitrone, Abrieb
 ½ Bund Dill
 2 Eier
 100 g Mehl
 200 g Panko
 1 EL Olivenöl
 Pflanzenöl, zum Frittieren
 Geräuchertes Paprikapulver, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Zanderfilet mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden, gehackten Dill, Zitronenabrieb und Olivenöl auf die Innenseite streichen und zu einer Schnecke einrollen.

Eine Panierstraße aus mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gewürztem Mehl, verquirltem Ei und Panko bereitstellen. Die Zanderröllchen zunächst in Mehl, anschließend in Ei abschließend in Panko wenden. Röllchen in heißem Öl backen bis der Fisch eine Innentemperatur von 38 Grad hat. Anschließend herausnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.

Für das Karottenpüree:

400 g Karotten
 1 Zwiebel
 80 g Butter + Butter, zum Braten
 500 ml Gemüsefond
 200 ml Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Karotten in Butter anschwitzen, Zwiebeln hinzugeben und in Gemüsefond weichkochen. Karotten abgießen und ausdampfen lassen. Anschließend in einem Mixer zusammen mit Butter und Sahne fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. nochmals etwas einkochen lassen. Vor dem Servieren durch ein Sieb streichen und ggf. nochmals abschmecken.

Für die Karottenröllchen:

1 Karotte mit Grün
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte schälen und längs in feine Streifen hobeln. Karottenstreifen kurz in Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend in Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Karottenstreifen zu feinen Röllchen formen. Grün der Karotte zupfen Karottenröllchen damit garnieren.

Für die Kaviar-Creme:

50 g gelber Forellenkaviar
 ½ Zitrone, Abrieb und Saft
 1 Limette, Abrieb
 3 Cornichons
 ½ Bund Dill
 100 g Crème fraîche
 100 g Sauerrahm
 100 g Sahne
 1 TL Dijonsenf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill und Cornichons fein schneiden und mit der Crème fraîche, Sauerrahm, Sahne, Senf, Zitronen- und Limettenabrieb und Saft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Kaviar vorsichtig unterheben.

Für die Kartoffel-Chips: Drillinge waschen und in dünne Scheiben schneiden und einige Minuten in Wasser einlegen bis die Stärke austritt. Auf Küchenpapier trocken tupfen und 2-3 Minuten im heißen Fett frittieren, mit Salz und Paprika würzen.
2 Drillinge
Pflanzenöl, zum Frittieren
Geräuchertes Paprikapulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Auf einem flachen Teller das Püree in Nocken setzen und die Röllchen daneben, Fischrolle aufschneiden, Chips dazulegen und mit Kaviarcreme, anrichten. Mit Zitronenspalte und Dill garnieren.
½ Zitrone, ganze Frucht
2 Zweige Dill



Laut WWF Fischratgeber ist **Zander** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen:

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande, Schweiz, Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage
- 1. Wahl: Peipsi-See (Estland und Russland), Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze, Umschließungsnetze (Ringwaden), Reusen (Fallen)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz, Wildfang: Handleinen-Angelleine

Laut WWF Fischratgeber sind **Forellen/Forellankaviar** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen:

- 1. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Österreich, Aquakultur: Teichanlagen, Durchflussanlagen
- 1. Wahl: Regenbogenforelle: Dänemark, Norwegen, Schweden, Schweiz, Finnland: Aquakultur: Teichanlagen, Kreislaufanlagen