

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Juni 2025 ▪  
 ChampionsWeek ▪ "Finalgericht" von Zora Klipp**



**Konfierter Seeteufel mit Zucchini-Schuppen, gefüllter Zucchiniblüte im Tempuramantel, Beurre blanc mit Forellenkaviar und Dill-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch mit Zucchini-Schuppen:**

2 Seeteufelfillets à ca. 120-130 g,  
 pariert, eher das flachere Ende  
     1 kleine Zucchini  
     1 Knoblauchzehne  
     1 Zweig Thymian  
     200 ml mildes Olivenöl  
     Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch andrücken. Olivenöl mit dem Knoblauch und dem Thymian auf ca. 75-80 Grad erwärmen.

Zucchini längs in hauchdünne Scheiben hobeln – idealerweise mit einer Mandoline. Anschließend mit einer runden Sterntülle etwas kleinere Halbringe ausschneiden. Auf einem Stück Klarsichtfolie dachziegelartig ein Muster aus Zucchinischeiben auslegen (für jedes Filet separat und von unten anfangen). Die Fischfilets als Maß danebenlegen. Zucchini etwas salzen und nach 5 Minuten mit einem Küchenpapier abtupfen.

Seeteufelfillets säubern, ggf. von der Silberhaut befreien. Filets in das warme Öl legen und für 12-14 Minuten je nach Dicke konfieren.

Anschließend aus dem Öl nehmen, etwas abtupfen, salzen und das Zucchini-Schuppenmuster darauflegen. Mit etwas Öl bepinseln, sodass die Schuppen schön glänzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 60 Grad im Ofen warmhalten.

**Für die gefüllte Zucchiniblüte:**

2 frische Zucchiniblüten  
 2 mehligkochende Kartoffeln, ca. 200 g  
     40 ml Sahne  
     1 TL Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten weichkochen. Nach dem Kochen abgießen und kurz abdampfen lassen. Kartoffeln mit Butter und heißer Sahne durch eine Presse drücken. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Püree in einen Spritzbeutel füllen und beiseitestellen. Die Zucchiniblüten vorsichtig öffnen und die Staubgefäß mithilfe eines Kugelausstechers entfernen. Mit dem Kartoffelpüree bis zu  $\frac{2}{3}$  füllen. Die Blütenblätter sanft über der Füllung zusammendrehen. Kaltstellen, bis sie frittieren werden.

**Für den Tempurateig:**

90 ml eiskaltes Sprudelwasser  
 70 g Tempuramehl, alternativ  
     Weizenmehl, Type 405  
     ½ TL Backpulver  
     1 Prise Salz  
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Eiskaltes Sprudelwasser, Mehl, Backpulver und Salz kurz und locker verrühren. Kleine Klümpchen sind in Ordnung.

Fritteuse auf ca. 170-175 Grad erhitzen. Die gefüllten Zucchiniblüten durch den Teig ziehen und sofort im heißen Öl goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

**Für die Beurre blanc:**

1 TL Forellenkaviar  
1 Schalotte  
100 g kalte Butter  
100 ml trockener Weißwein  
1 Spritzer Weißweinessig  
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel mit Weißwein und einem Spritzer Weißweinessig in einem kleinen Topf um ca. die Hälfte reduzieren lassen. Hitze stark reduzieren oder Topf vom Herd nehmen. Sud passieren. Dann nach und nach kalte Butterwürfel mit einem Pürierstab einarbeiten, dabei ständig mixen, bis eine sämige Emulsion entsteht. Mit Salz abschmecken.  
Kurz vor dem Anrichten vorsichtig den Forellenkaviar unterheben, dann nicht mehr kochen lassen.

**Für das Dill-Öl:**

½ Bund frischer Dill  
50 ml Rapsöl

Dill grob hacken. Zusammen mit dem Öl in ein schmales Gefäß geben und mit einem Stabmixer ca. 1 Minute gründlich mixen. Durch ein feines Sieb oder Kaffeefilter passieren und in eine Quetschflasche füllen.

**Für die Garnitur:**

10 Stangen Meeresspargel/Salicornes

Gericht mit Meeresspargel garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Lisa:**

Zitrone, Shisokresse, Mandelblättchen

*Lisa röstete die Mandelblättchen goldbraun an und streute sie vor dem Servieren über das Gericht. Außerdem gab sie vor dem Servieren etwas Zitronenabrieb auf den konfierten Fisch bzw. auf die Zucchini-Schuppen.*

**Zusatzzutaten von Anne:**

Zitrone, Fischfond, Haselnüsse

*Anne gab etwas Zitronenabrieb auf die Zucchini-Schuppen, bevor sie diese auf dem Fisch platzierte. Den Fischfond nutzte sie für die Beurre blanc und die Haselnüsse gab sie geröstet als Crunch über das Gericht. Zusätzlich stellte sie etwas Nussbutter her (Butter ist im Originalrezept enthalten), mit der sie das Püree verfeinerte.*



Laut WWF ist der **Seeteufel** nur bedingt und dann aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand: Mai 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, Grundlangleinen
- 2. Wahl: Südostatlantik FAO 47: Südafrika, Grundscherppnetze

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Juni 2025 ▪  
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Zora Klipp



**Zucchini-Tartelettes mit Ziegenkäse und  
Aprikosenmarmelade**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tartelettes:**

1 Rolle Blätterteig  
1 gelbe Zucchini  
1 grüne Zucchini  
1 Zitrone, Saft  
1 Ei  
1 Rolle Ziegenfrischkäse  
8 TL Aprikosenmarmelade  
Heller Sesam, zum Bestreuen  
Olivenöl, zum Marinieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Blätterteig in acht Quadrate schneiden. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Eigelb etwas verquirlen und die Ränder der Quadrate einpinseln. Die Ecken einschlagen.

Grüne und gelbe Zucchini waschen und in dünne Streifen schneiden.

Zitronensaft darüber geben, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Olivenöl dazugeben und vermischen und marinieren.

Blätterteig-Quadrate auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und jeweils in die Mitte der

Tartelettes legen. Je zwei bis drei marinierte Zucchinischeiben aufeinanderlegen, ggf. längs halbieren und dann um den Ziegenkäse legen. Mit Eigelb einstreichen und mit Sesam bestreuen. Etwas Marmelade in die Mitte geben.

Auf der untersten Schiene im Backofen circa 15 Minuten goldbraun ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.