

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. August 2025 ▪
Finalgericht von Nelson Müller**



**Gebratene Meerbarbe mit Paprikaschaum,
Rosmarinkartoffeln und Auberginen-, „Kaviar“**

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

4 Meerbarbenfilets, mit Haut
1 Knoblauchzehe
10 g Butter
1 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Meerbarbenfilets in einer beschichteten Pfanne in heißem Olivenöl auf der Hautseite solange braten, bis sie knusprig sind. Knoblauch abziehen und andrücken. Butter, Knoblauch und Thymian mit in die Pfanne geben, den Fisch auf die Fleischseite drehen und kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Paprikaschaum:

1 rote Paprikaschote
1 ½ Schalotten
½ Limette, Saft
250 g Sahne
1 EL Butter
250 ml Fischfond
125 ml Weißwein
½ EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Schalotten abziehen. Paprika und Schalotten in Streifen schneiden. Paprika- und Schalottenstreifen in Butter und Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren. Sahne angießen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

300 g Drillinge
3 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Drillinge waschen, vierteln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech geben und mit Rosmarin und Olivenöl mischen. Im 180 Grad heißen Ofen backen, bis die Kartoffeln gar und knusprig sind.

Für das Pesto:

25 g Basilikum
15 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe (optional)
40 g Parmesan
50 ml kaltgepresstes, mildes Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Basilikumblätter abzupfen, vorsichtig waschen und gut trocken tupfen. Knoblauch abziehen und in einem Mörser (oder Mixer) mit einer Prise Salz zerstoßen. Pinienkerne zugeben und weiter zerkleinern.

In einem Mörser (oder Mixer) Knoblauch mit einer Prise grobem Salz zerstoßen. Dann die Pinienkerne hinzufügen und weiter zermahlen. Nach und nach das Basilikum hinzufügen und alles zu einer feinen Paste zerstoßen. Dabei kreisende Bewegungen mit dem Stößel machen – das setzt die ätherischen Öle frei. Parmesan reiben und unterheben. Zum Schluss das Olivenöl in dünnem Strahl unterrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Pesto für die Aubergine nutzen.

Für den Auberginen-„Kaviar“:

1 Aubergine
1 Knoblauchzehe
100 g in Lake eingelegter Schafskäse
1 EL Olivenöl
Pesto, von oben
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 Salbeiblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Aubergine fein würfeln und mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Salbei in Öl weich braten. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Aubergine weich ist, Kräuterzweige entfernen.

Aubergine vor dem Servieren mit Pesto abschmecken und Schafskäse darüberbröseln. .

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Jacek:

Tomatenmark, Paprikamark, Lecithin

Jacek verwendete Tomaten- und Paprikamark für die Zubereitung des Paprikaschaums. Außerdem mixte er vor dem Servieren etwas Lecithin in den Schaum, um die Standhaftigkeit zu verbessern.

Zusatzzutaten von Harry:

Zitrone, Zucker

Harry schmeckte die Aubergine wie das Pesto mit etwas Zitronensaft ab. Sein Pesto würzte er zudem mit einer Prise Zucker.



Laut WWF ist **Rotbarbe**, auch **Meerbarbe** genannt, nur bedingt aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Juli 2025):

- 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

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. August 2025 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller**



Für die Meerbarbe:

2 Meerbarbenfilets, mit Haut
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gebratene Meerbarbe mit Chorizo-Schaum und gegrillter Zucchini

Zutaten für zwei Personen

Eine Pfanne auf höchster Stufe vorheizen.

Die Meerbarbe auf der Hautseite mehrfach leicht einschneiden (zisellieren). Anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz würzen. Den Fisch in der heißen Pfanne auf der Hautseite mit Öl anbraten und mit einem Topf oder einem flachen Brett beschweren. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Den Fisch nach ca. 3-4 Minuten wenden und mit Pfeffer, Knoblauch und Butter, ohne weitere Hitzezugabe, für weitere 3-4 Minuten gar ziehen lassen.

Für den Chorizo-Schaum:

100 g Chorizo
1 rote Paprikaschote
2 Schalotten
250 ml Sahne
250 ml Weißwein
Olivenöl, zum Anbraten
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL Pimenton de la Vera
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einen Topf geben und vorheizen.

Paprika waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten scheiden. Schalotten abziehen und klein hacken. Chorizo in Scheiben schneiden. Paprika, Schalotten und Chorizo im Topf ca. 3-4 Minuten anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, geräuchertem Paprikapulver und Pimenton de la Vera würzen. Mit Weißwein ablöschen und ca. 5 Minuten einreduzieren. Anschließend mit Sahne aufgießen und einmal aukochen. Die Flüssigkeit mit einem Stabmixer schaumig mixen. Den Schaum mit einem Löffel vorsichtig auf Tellern anrichten.

Für die gebrillierte Zucchini:

1 Zucchini
Olivenöl, zum Anbraten
1 TL grobes Meersalz

Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Zucchini waschen, trocken tupfen und mit einer Aufschnittmaschine der Länge nach in ca. 2-3 mm dicke Streifen schneiden. In der heißen Pfanne von jeder Seite 2 Minuten grillen, bis ein Grillmuster entsteht. Aus der Pfanne nehmen und mit groben Meersalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Laut WWF ist **Rotbarbe**, auch **Meerbarbe** genannt, nur bedingt aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Juli 2025*):

- 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

