

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Robin Pietsch

1. Saiblingsfilet mit Haut
2. Brioche am Stück
3. Risottoreis
4. Grüner Spargel
5. Mairüben
6. Junger Spinat
7. Rhabarber
8. Bärlauch (alternativ:
Schnittknoblauch)
9. Mascarpone
10. Trockener Sherry
11. Vanilleschote
12. Ganze, naturbelassene Mandeln

Basics

Schalotten	Zwiebeln (rot/weiß)	Knoblauch
Ingwer	Zitrone Limette Orange	Eier
Butter	Sahne	Milch
Parmesan	Mehl	Stärke
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Neutrales Öl	Tomatenmark
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Jacqueline Glasmeyer

Mandel-French-Toast, Mascarponecreme, zweierlei Rhabarber, Baiser und Knusper-Blatt

Zutaten für zwei Personen

Für den Vanille-Rhabarber und den Spiegel:

3 Stangen Rhabarber
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb
 1 TL Butter
 ½ Vanilleschote
 1 TL Stärke, zum Binden
 2-3 EL Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rhabarber gründlich schälen und in Stücke schneiden.

Mit 2 EL Zucker, Zitronensaft und Vanillemark 5–8 Minuten sanft köcheln.

Durch ein Sieb abgießen. Rhabarber zur Seite stellen, Sud auffangen.

Sud aufkochen. Stärke in wenig kaltem Wasser glattrühren.

Einrühren, 30–60 Sekunden köcheln lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Butter einrühren bis der Spiegel einen schönen Glanz hat.

Für das Brioche:

½ Brioche am Stück
 1 Ei
 Butter, zum Braten
 3 EL naturbelassene ganze Mandeln
 1-2 EL Milch
 1 EL Honig
 1 EL Zucker

Ei mit Milch verquirlen. Brioche-scheiben zu schönen Rechtecken

schneiden. Rinde entfernen. Brioche in zwei gleichmäßige Scheiben

schneiden und in die Ei-Milch-Masse kurz von beiden Seiten tränken. In

Butter von beiden Seiten goldbraun braten. Mandeln im Multizerkleinerer

krümelig hacken. Mit Honig und Zucker leicht in einer Pfanne

karamellisieren und anschließend auf die Oberseite der Brioche-Scheiben

drücken. Brioche auf ein Backblech mit Backpapier legen. Brioche im

vorgeheizten Ofen für 8-10 Minuten backen bis es goldbraun ist.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Mascarpone-Creme:

½ Zitrone, Abrieb
 125 g Mascarpone
 1 Ei
 50 ml Sahne
 ½ Vanilleschote
 1 EL Zucker

Ei trennen, Eigelb auffangen und das Eiweiß für das Baiser zur Seite stellen. Eigelb mit Zucker cremig aufschlagen.

Mascarpone, Zitronenabrieb und Vanille unterrühren. Sahne halb steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Für die Blatt-Hippe:

¼ Zitrone, Saft
 1 Ei
 20 g Butter
 20 g Mehl
 20 g Zucker

Den Zucker fein mörsern. Ei trennen, Eiweiß auffangen und Eigelb

anderweitig verwenden. Butter und Zucker miteinander verrühren. Mehl

und Zitronensaft einrühren. Den Teig in eine Blatt-Silikonform streichen

und auf einem Backblech 5-7 Minuten backen.

Für das Baiser:

Eiweiß, von oben
 2 EL Zucker
 1 Prise Salz

Backofentemperatur auf 120 Grad reduzieren. Eiweiß mit Salz steif

schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und glänzend mit Hilfe eines

Handrührers aufschlagen. Kleine Tupfen von der Masse mit Hilfe eines

Spritzbeutels auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und

für ca. 12-15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nico Fedorovski

Saiblingsfilet mit Brioche-Bärlauch-Kruste, Mascarpone-Zitronen-Risotto und Spinat-Spargel-Salat mit Rhabarber-Vanille-Vinaigrette und gerösteten Mandeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Saibling:

2 Saiblingsfilets mit Haut
100 g Brioche am Stück
20 g Parmesan am Stück
30 g Butter
2 Zweige glatte Petersilie
25 g Bärlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Saibling vorsichtig von der Haut lösen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Kruste Brioche mit einem Messer zerbröseln. (ggf. mit einer Küchenmaschine)

Den Bärlauch und die Petersilie fein hacken, Parmesan reiben. In einer Pfanne die Butter zerlassen und darin die Briochebrösel rösten bis sie eine hellbraune Farbe annehmen (nicht zu dunkel!). Die Kräuter und den Parmesan hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kruste auf dem Fisch verteilen ggf. kleine Butterflocken auf der Kruste verteilen. Den Fisch bei 160 Grad für 10 min überkrusten.

Für den Risotto:

200 g Risottoreis
1 Schalotte
1 Zitrone, Abrieb & Saft
50 g Parmesan am Stück
5 EL Mascarpone
1 EL Butter
700 ml Hühnerfond
100 ml Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Esslöffel Butter den die Schalotten anschwitzen, den Risottoreis hinzugeben kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Ca. 3 min einkochen. Anschließend mit heißer Brühe Schluckweise zu einem Risotto weiterkochen. Parmesan reiben. Mascarpone und Parmesan am Ende der Kochzeit hinzugeben. Mit Zitronensaft abschmecken, wenn die Säure vom Wein nicht ausreicht. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

80 g Junger Spinat
5 Stangen grüner Spargel
Eiswürfel

Den Spinat waschen und trockenschleudern. Spargel putzen und für 4 min oder bis er noch bissfest ist blanchieren. Anschließend eiskalt abschrecken.

Für die Vinaigrette:

½ Stange Rhabarber
150 ml Neutrales Pflanzenöl
(kaltgepresstes Rapsöl geht nicht)
30 ml trockener Sherry
1 Vanilleschote
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rhabarber putzen und in Brunoise schneiden. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark vorsichtig entfernen. Öl, Essig, Salz und Pfeffer, Zucker, Vanillemark in einen Mixbecher geben und mit der Hälfte des Rhabarbers zu einem Dressing verarbeiten. Die andere Hälfte des Rhabarbers in etwas Zucker karamellisieren.

Für die gerösteten Mandeln: Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.
2 EL naturbelassene Mandeln

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.
2 Zweige glatte Petersilie



Laut WWF Fischratgeber ist **Saibling** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island, Aquakultur: Durchflussanlagen



Maximilian Vogele

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rhabarber-Sherry-Jus, herzhaftem Brioche-French-Toast, Bärlauch-Mascarpone und glasiertem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für das Saiblingsfilet:

300 g Saiblingsfilet mit Haut
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 60 g Butter
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Das Saiblingsfilet trocken tupfen und auf der Unterseite salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Saiblingsfilet auf der Hautseite knusprig braten. Für die letzte Minute das Filet wenden, die Temperatur herunterschalten. Angedrückte Knoblauchzehe, Butter und Thymian hinzufügen und den Saibling immer wieder übergießen.

Für das French Toast:

½ Zitrone, Abrieb
 ¼ Brioche am Stück
 2 Eier
 Butter, zum Braten
 50 g Parmesan am Stück
 1 EL mittelscharfer Senf
 400 ml Milch
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter fein schneiden und Parmesan reiben. Eier mit Milch, Senf, Zitronenabrieb, Kräutern, Parmesan, Salz und Pfeffer verquirlen. Brot in gewünschte Größe schneiden und in die Ei-Milch-Mischung geben. Für 20 Sekunden ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die eingeweichten Scheiben direkt in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Bärlauch-Mascarpone:

80 g Mascarpone
 10 ml Sahne
 1 Bund Bärlauch
 Salz, aus der Mühle

Bärlauch schneiden und mit den restlichen Zutaten im Mixer fein pürieren. Mit Sahne die gewünschte Konsistenz herstellen.

In eine Spritzflasche füllen und schön auf dem Teller platzieren.

Für den glasierten Spargel:

8 grüne Spargel
 ¼ Zitrone, Schale
 30 g Butter
 50 ml Fischfond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel putzen und in die gewünschte Größe schneiden. Butter in der Pfanne zerlassen. Spargel hinzugeben und schwenken. Salz und Zitronenzeste hinzufügen und bei geschlossenem fertig garen.

Für die Rhabarber-Sherry-Jus:

150 g Rhabarber
20 g kalte Butter
40 ml trockener Sherry
100 ml Fischfond
1 EL Speisestärke
½ Vanilleschote
1 TL Zucker

Rhabarber putzen, würfeln und mit Zucker kurz anschwitzen. Mit Sherry ablöschen. Fond und eingeritzte Vanilleschote hinzugeben. Jus einkochen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Bei Bedarf mit Speisestärke andicken. Am Ende kalte Butter einrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Saibling** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island, Aquakultur: Durchflussanlagen