

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. April 2026**
ChampionsWeek ▪ Finalrezept von Robin Pietsch



Geschmorte Topinambur mit Champagner-Beurre-blanc, weißem Spargel, gebratenen Morcheln, Petersilien-Öl und mariniertem Frisée

Zutaten für zwei Personen

Für die Topinambur:

4 kleine, gleichmäßig große
Topinambur-Knollen, mit Schale gut
gebürstet
20 g Butter +1 EL Butter
1 TL flüssiger Honig
1 TL Champagner-Essig
200 ml vegetarischer Dashi
50 ml naturtrüber Apfelsaft
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Topinambur gründlich waschen und abbürsten.

Honig mit einem Esslöffel Butter im Topf leicht karamellisieren.

Topinambur zugeben und kurz anschwitzen.

Mit Dashi und Apfelsaft aufgießen, sodass die Knollen knapp bedeckt sind. Leicht salzen.

Bei mittlerer Hitze ca. 15–20 Minuten weich schmoren, bis sie zart, aber nicht zerfallen sind. Topinambur herausnehmen.

Den Sud stark einkochen, bis er sirupartig wird.

Mit brauner Butter, Champagneressig, Salz und einer Prise Zucker fein abschmecken. Die Topinambur im reduzierten Sud glänzend glasieren.

Für die Champagner-Beurre-blanc:

1 kleine Schalotte
120 g kalte Butter + Butter zum Braten
100 ml Champagner
80 ml heller Gemüsesfond
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel in etwas Butter auf kleiner Stufe farblos anschwitzen. Mit Champagner und Fond ablöschen, und das Ganze auf ein Drittel reduzieren. Anschließend Passieren.

Bei niedriger Hitze kalte Butterwürfel einmontieren.

Nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

6 Stangen weißer Spargel
¼ Zitrone, Saft
20 g Butter
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Spargel sorgfältig schälen.

In Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft 8–10 Minuten bissfest garen.

Abtropfen lassen und kurz vor dem Anrichten in Butter schwenken. Ggf. mit Salz abschmecken.

Für die Morcheln:

6-8 frische Morcheln, alternativ 15 g
getrocknete, eingeweichte Morcheln
1 kleine Schalotte
Butter, zum Braten
1 Schuss franz. Wermut, z.B. Noilly Prat
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Morcheln gründlich reinigen und halbieren. Anschließend in Butter braten, Schalottenwürfel hinzugeben

und ebenfalls braten. Mit Wermut ablöschen. Kurz reduzieren lassen und die Morcheln leicht salzen.

Für das Petersilien-Öl: Petersilie grob zupfen. Öl auf ca. 80 Grad mit Hilfe eines Fleischthermometers erwärmen. Petersilie, erwärmtes Öl und Salz fein mixen. Anschließend durch ein feines Sieb oder Passiertuch passieren. Auf Eis schnell herunterkühlen. Im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend eventuelle Trübstoffe abschöpfen und in eine Quetschflasche umfüllen.

Für den Frisée: Aus Honig, Apfelessig und Öl ein Dressing herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 1 kleiner Friséesalat, nur das helle Herz
 ½ TL flüssiger Honig
 1 EL Apfelessig
 1 TL mildes, neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Frisée zupfen und kurz vor dem Anrichten mit dem Dressing vermengen.

Für die Garnitur: 3 Stangen weißen Spargel nebeneinander in einen tiefen Teller setzen. Die glasierte Topinambur mittig auf den Spargel platzieren. Die Morcheln locker drumherum setzen. Die Champagner-Beurre-Blanc kreisförmig nappierend angießen. Mit Kerbel, jungem Estragon und dem marinierten Frisée finalisieren.
 2 Zweige Kerbel
 2 Zweige junger Estragon
 Zum Schluss einige Punkte Petersilienöl als Garnitur setzen.

Zusatzzutaten von Jacqueline: *Jacqueline verfeinerte mit Senf und Orangensaft- und Abrieb das Grobkörniger Dijonsenf, mittelscharfer Senf und Orange*

Zusatzzutaten von Maximilian: *Maximilian schmeckte mit fein gehacktem Knoblauch die Morcheln ab und verwendete den Senf für das Salatdressing für den Frisée.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. April 2026
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Robin Pietsch



**Gedämpfter Kabeljau mit glasierten Dashi-Morcheln,
Spargel und Frisée**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

300 g Kabeljaufilet mit Haut
100 ml Dashifond, alternativ
getrockneter Dashiansatz im Teebeutel
(erhältlich im asiatischen Supermarkt)
1 TL Zucker
½ TL Salz

Kabeljau mit Salz und Zucker von Seiten leicht beizen. Fisch kurz ziehen lassen und anschließend in einem mit Backpapier ausgelegtem Bambusgarkorbchen im Wasserdampf garen. Für ein noch intensiveres Aroma kann das Kochwasser mit Dashi-Fond aromatisiert werden.

Für die Dashi-Morcheln:

4 frische Morcheln
1 Schalotte
150 ml Dashi-Fond
2 EL Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln gründlich putzen und waschen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Butter zu einer leichten Nussbutter werden lassen. Morcheln hinzugeben und kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Dashifond ablöschen, restliche Butter hinzugeben und die Morcheln darin schmoren. Dashifond dabei reduzieren lassen.

Für die Fertigstellung:

2 Stangen weißer Spargel
2 Blätter Frisée
2 Zweige Kerbel
1 Zweig Estragon

Spargel schälen. Anschließend den Spargel fein mit einem Sparschäler schälen. Fisch auf den Tellern platzieren. Spargelstreifen als ein kleines Nest auf den Fisch setzen. Fond der Morcheln angießen. Morcheln anrichten. Das Gericht mit gezupftem Kerbel, Estragon und Frisée garnieren und servieren.



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

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen