

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Oktober 2025 ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Senfkörnersauce, Steinpilzen, Kartoffel-Würfeln, gebratenem Spitzkohl und Pancetta-Streifen

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 140 g, mit Haut
 1 EL Butter
 1 EL Olivenöl
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zanderfilets kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocknen. Die Haut einritzen und von beiden Seiten leicht salzen.

Eine beschichtete Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zanderfilets mit der Hautseite nach unten hineingeben. Thymian dazugeben und die Filets ca. 3-4 Minuten bei mittlerer Temperatur braten. Dabei die Butter zufügen und die Filets ständig mit dem heißen Fett übergießen.

Erst kurz vor dem Anrichten wenden und würzen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
 30 g kalte Butter + 1 TL Butter
 50 ml Weißwein
 150 ml Fischfond
 2 cl Apfelsaft
 4 Zweige Estragon
 1 TL Senfkörner
 Salz, aus der Mühle

Senfkörner kalt abbrausen. Schalotte abziehen und würfeln. Schalottenwürfel in schäumender Butter glasig anschwitzen. Die Senfkörner und 2 Estragonzweige dazugeben. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen. Um die Hälfte einkochen lassen und mit dem Fischfond ablöschen. Aufkochen lassen und auf ca. 100 ml reduzieren. Blätter von den restlichen Estragonzweigen entfernen und fein schneiden. Die Estragonzweige aus der Reduktion entfernen und Sauce mit den kalten Butterwürfeln montieren. Mit Salz und Estragon abschmecken.

Für den Spitzkohl:

150 g Spitzkohl
 50 g Pancetta
 1 Schalotte
 1 TL Butter
 ½ TL Dijonsenf
 ½ TL süßer Senf

Spitzkohl entblättern und den Strunk herausschneiden.

Spitzkohlblätter und Pancetta in feine Streifen schneiden.

Pancetta in einer Pfanne knusprig ausbraten, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schalotte abziehen und würfeln. Schalottenwürfel in schäumender Butter glasig anschwitzen. Spitzkohl dazugeben, kurz durchschwenken, sodass er nur leicht zusammenfällt. Kohl mit Senf, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

1 große Kartoffel
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 Zweig Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen. In reichlich Olivenöl mit dem Knoblauch und Rosmarin goldgelb und knusprig anbraten. Die Würfel in einem Sieb abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten.

Für die Pilze:

4 Steinpilze

1 EL Butter

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und halbieren. Butter in der Pfanne von den Kartoffeln aufschäumen lassen und die Steinpilze mit den Kräuterzweigen dazugeben und goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gemeinsam mit den Kartoffelwürfeln durchschwenken.

Den Spitzkohl mittig auf einem vorgewärmten Tellern anrichten. Je ein Zanderfilet daraufsetzen. Die Steinpilze und Kartoffelwürfel dazu anrichten und mit dem Pancetta ausgarnieren. Mit der Senfkörnersauce fertigstellen.

Zusatzzutaten von Thomas:

Zitrone

Thomas verwendete Zitronensaft zum Abschmecken der Sauce.

Zusatzzutaten von Marie-Louise:

Glatte Petersilie, Piment d'Espelette,

Zitrone

Marie-Louise verwendete die Petersilie als Garnitur. Die Kartoffeln und Pilze hat sie mit Piment d'Espelette abgeschmeckt und die Zitrone verwendete sie für die Sauce und den Fisch.



Laut WWF ist der **Zander** aus folgenden Gebieten zu empfehlen: (Stand: Oktober 2025)

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

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Oktober 2025 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Rindertatar mit Vierländer Gemüse und Senf-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar:

300 g Rinderfilet
 1 TL Kapern
 1 TL Sardellen
 1 Schalotte
 1 Ei
 1 TL Senf
 4 TL Olivenöl
 1 Schuss Tabasco
 ½ Bund Schnittlauch
 1 Prise Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eismaschine herunterkühlen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Rinderfilet in feine Würfel hacken. Kapern und Sardellen hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schnittlauch fein schneiden. Rinderfilet mit Eigelb, Kapern, Sardellen, Schalotte, Schnittlauch, Senf und Öl in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Tabasco abschmecken.

Für das Gemüse:

1 Karotte
 1 Selleriestange
 30 g Knollensellerie
 2 TL Butter

Gemüse waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter aufschäumen und Gemüse darin anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit Balsamico ablöschen.

Weißer Balsamico, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Eis:

400 g Crème fraîche
 160 g Dijonseif
 50 g Pommerysenf
 90 g Glucosesirup
 10 ml weißer Balsamicoessig
 5 g Salz

Alle Zutaten miteinander vermengen und in die kalte Eismaschine geben.

Für die Fertigstellung:

4 Scheiben Landbrot
 2 EL Crème fraîche
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 4 Halme Schnittlauch

Brotscheiben in einer Pfanne mit Öl anrösten.

Tatar in einen Anrichtering geben. Mit Gemüse, Crème fraîche und Schnittlauchspitzen garnieren. Mit dem gerösteten Brot und einer Nocke Senf-Eis garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.