

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juli 2025**
Finalgericht von Björn Freitag



Für die Wan Tan:

4 weiße Champignons
 50 g Instant-Zartweizen
 8 Wan-Tan-Blätter, TK-Ware
 20 g Pecorino
 1 Ei
 1 EL Butter
 400 ml Pilzfond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammfilet mit Stilton-Espuma, pürierter Birne und Wan Tan von Champignons und Zartweizen

Zutaten für zwei Personen

Den Weizen im Pilzfond für etwa 10 Minuten kochen. Dabei reduziert gleichzeitig der Fond ein und es entsteht ein geschmackvoller Zartweizen. Pilze putzen, in feine Würfel schneiden und in der Butter anbraten. Pilze und Zartweizen miteinander vermengen. Pecorino reiben und 2 EL dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Wan-Tan- Blätter je einen Esslöffel von der Pilz-Weizen-Masse geben. Die Ränder mit wenig Eiweiß bepinseln und gut verschließen. Etwa 5 Minuten in einem mit Backpapier ausgelegtem oder im Dampfgarer garen.

Für das Lamm:

4 Lammfilets
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit der Butter in die Pfanne geben. Butter zerlassen und Lammfilets darin von allen Seiten anbraten. Das Lammfilet sollte innen noch zart rosa sein.

Für den Stilton-Espuma:

1 Schalotte
 50 g Stilton-Käse
 70 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
 200 ml Gemüsefond
 100 ml trockener Weißwein
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Mit dem Fond und dem Weißwein zusammen aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Frischekäse und den Stilton mit dem Pürierstab einmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb direkt in einen Sahnespender füllen, verschließen und eine Druckkapsel aufdrehen. Den Sahnespender bis zum Anrichten im Wasserbad warm stellen.

Für die Birnen:

1 weiche Birne
 1 EL Birnensenf
 1 EL Olivenöl

Birne schälen und vom Kerngehäuse befreien. Zusammen mit den restlichen Zutaten fein pürieren und in eine Quetschflasche füllen. Pürierte Birne pünktchenweise auf dem Teller anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. Nach Belieben das Lammfilet zum Servieren halbieren.

Zusatzzutaten von Tamara: Tamara verwendete den Rosmarin zum Braten des Lammfilets, mit dem Honig karamellisierte sie das Lammfilet und mit der Speisestärke hat sie die Sauce abgebunden.

Zusatzzutaten von Julius: Julius verwendete den Rosmarin zum Braten des Lammfilets. Mit Xanthan hat er die Sauce abgebunden und mit dem Steinpilzpulver die Füllung der Wan Tan abgeschmeckt.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juli 2025**
Zusatzgericht von Björn Freitag



Schnell gebeizter Saibling mit Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Saibling:

1 küchenfertiger Seesaibling
 1 Zitrone, ganze Frucht
 3 Zweige Dill
 10 Wachholderbeeren
 5 EL Zucker
 4 EL Salz

Den Fisch filetieren, von der Haut lösen und Gräten entfernen. Für die Flüssigbeize 200 ml Wasser leicht erwärmen. Wachholderbeeren mit einem Messer andrücken. Wasser mit Salz, Zucker und Wachholder vermengen. Zitrone zunächst in Scheiben schneiden und dann vierteln. Zitronenviertel ebenfalls in den Topf geben. Alles gut vermengen und Zucker und Salz auflösen lassen. Beize abkühlen lassen, damit der Fisch nicht durch die Hitze gart. Dill zupfen und in die Beize geben. Fisch in eine Auflaufform legen und mit der Beize übergießen. Fisch nach 15 Minuten in der Beize wenden. Fisch herausnehmen und kalt mit Wasser abbrausen. Fischfilet zupfen und gezupft auf dem Gurkensalat servieren.

Für den Gurkensalat:

1 Gurke
 1 kleine rote Zwiebel
 80 g Schmand
 1 EL Naturjoghurt, 3,8 % Fett
 1 TL geriebener Meerrettich, aus dem Glas
 2 EL Apfelessig
 2 Zweige Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und über einen Küchenhobel fein hobeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gurke und Zwiebel miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dill fein schneiden und zusammen mit dem Meerrettich zu den Gurken geben. Schmand, Joghurt und Apfelessig vermengen. Mit Salz abschmecken. Schmand-Dressing zu den Gurken geben und alles miteinander vermengen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 EL Hüttenkäse
 2 Zweige Dill

Gurkensalat auf Tellern anrichten. Fisch gezupft auf dem Gurkensalat verteilen. Mit Hüttenkäse und gezupftem Dill garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Saibling** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Juli 2025):

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