

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2025 ▪**
Jahresfinale ▪ "Improvisations-Warenkorb" mit Cornelia Poletto

1. Dorade (im Ganzen)
2. Pancetta (in Scheiben)
3. Kartoffeln (mehligkochend)
4. San Marzano Tomaten
5. Radicchio Trevisano
6. Fenchel
7. Kapern (in Salzlake)
8. Ziegenfrischkäse
9. Mascarpone
10. Limoncello
11. Amarettini
12. Salbei

Basics

| | | |
|------------|----------------|----------------------------|
| Eier | Sahne | Milch |
| Butter | Mehl | Stärke |
| Schalotten | weiße Zwiebeln | rote Zwiebeln |
| Ingwer | Knoblauch | Zitrone Limette Orange |
| Rotwein | Weißwein | Weißweinessig |
| Honig | Senf | Gemüse- und Fleischfond |
| Olivöl | neutrales Öl | Parmesan |
| Muskatnuss | Lorbeer | Thymian |
| Rosmarin | Petersilie | Chili, aus der Mühle |
| Zucker | Salz | Schwarzer Pfeffer |



Luisa Wendt

Geflämmte Dorade mit Kartoffelcreme, Ziegenkäseschaum und Fenchel-Trevisano-Salat mit Limoncello-Vinaigrette und knusprigem Pancetta

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelcreme:

5 große mehligkochende Kartoffel
200 ml Sahne
100 ml Milch
100 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Hälfte der Sahne steif schlagen. Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Anschließend mit Sahne, Milch und Butter zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten. Mit Muskat, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Vor dem Servieren die geschlagene Sahne unter die Kartoffelcreme heben.

Für die Dorade:

1 küchenfertige Dorade
1 Zitrone, Abrieb
100 g Zucker
200 g Salz

Salz, Zucker und Zitronenabrieb mischen.

Dorade filetieren, dabei Haut und Gräten entfernen. Doradenfilets mit der Salz-Zucker-Mischung rundum einreiben und für etwa 15 Minuten im Kühlschrank beizen. Anschließend gründlich abspülen, trocken tupfen und kurz vor dem Servieren mit dem Flambierbrenner goldbraun von beiden Seiten abflammen.

Für den Schaum:

1-2 EL Ziegenfrischkäse
50 g kalte Butter
200 ml Sahne + 50 ml kalte Sahne
150 ml Weißwein
150 ml Geflügelfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißwein und Geflügelfond auf die Hälfte einkochen lassen. Sahne hinzufügen und leicht köcheln lassen. Ziegenfrischkäse einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab mit Butter und kalter Sahne luftig aufschäumen.

Für den Pancetta:

300 g dünn geschnittenen Pancetta

Die dünnen Scheiben Pancetta auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen bei 180 °C (Umluft) ca. 10–12 Minuten knusprig backen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Limoncello-Vinaigrette:

1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 Orange, Saft
1 TL Limoncello
1 TL Honig
1 EL Senf
50 ml Öl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limoncello in einen Topf geben und flambieren. Zitronen- und Orangensaft, Zitronenabrieb, Honig, Chili, Senf, Salz und Pfeffer zugeben und verrühren. Das Öl langsam einlaufen lassen und zu einer Emulsion aufschlagen.

Für den Fenchel-Trevisiano-Salat:

½ Fenchel
2 Radicchio Trevisiano
1 Orange, Filets

Fenchelfinger dünn aufschneiden. Blätter des Trevisiano lösen und ausstechen. Orange filetieren und alles mit der Limoncello-Vinaigrette marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Dorade (Goldbrasse)** **nur bedingt** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Biskaya (ICES 8.a), Wildfang: Handleinen und Angelleinen
- 2. Wahl: Süd Spanien (Esteros Lubimar), Aquakultur: Netzkäfiganlagen



Franziska Kolb

Gegrillte Dorade an Weißwein-Limoncello-Sauce mit geschmortem Tomatengemüse, Salbei-Kartoffelpüree und Radicchio-Fenchel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Dorade:

1 küchenfertige Dorade
4 San Marzano Tomaten
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Scheiben
2 EL Butter
2 EL Öl
1 Zweig Rosmarin
1 Zeig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Dorade ab- bzw. ausspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Tomaten halbieren. Tomaten mit Schalotten, Knoblauch und Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dorade in einer leicht geölten Grillpfanne beidseitig anbraten. Erneut mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone in Scheiben schneiden und in und auf den Fisch legen. Anschließend den Fisch mit dem Tomatengemüse, etwas Butter, sowie Rosmarin und Thymian in eine Auflaufform geben und im heißen Ofen glasig garen. Dann den Fisch aus dem Ofen nehmen, die Haut entfernen und die Filets von der Gräte lösen.

Für die Sauce:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb & Saft
50 g Butter
100 ml Schlagsahne
2 EL Limoncello
150 ml Weißwein
200-300 ml Gemüfefond
20 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In etwas Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und etwas anrösten. Dann mit Limoncello und Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Fond und Sahne angießen. Sauce mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

2-3 mehligkochende Kartoffeln
1 Zitrone, Saft
100 g Butter
50 ml Olivenöl
1 Bund Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Salbei in das Wasser geben, um es damit zu aromatisieren. Einen Dämpfeinsatz auf den Topf setzen, die Kartoffeln hineingeben und einen Deckel auf den Topf legen. Kartoffeln auf diese Weise weich garen. Dann die weichen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Butter zu einem Püree verarbeiten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Zweige Salbei mit Olivenöl im Mixer ca. 6-8 Minuten zerkleinern, anschließend durch ein feines Sieb passieren und abtropfen lassen. Das Kartoffelpüree damit beträufeln.

Für den Salat:

1 Fenchel
1 kleiner Radicchio Trevisano
1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 Orange, Abrieb & Saft
2 EL Limoncello
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen und fein hobeln. Radicchio putzen und fein schneiden. Aus Zitronensaft, Zitronenabrieb, Orangensaft, Orangenabrieb, Limoncello, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing verrühren. Vor dem Servieren Fenchel und Radicchio mit dem Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Dorade (Goldbrasse)** **nur bedingt** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Biskaya (ICES 8.a), Wildfang: Handleinen und Angelleinen
- 2. Wahl: Süd Spanien (Esteros Lubimar), Aquakultur: Netzkäfiganlagen



Lisa Marie Burger

Kartoffel-Ziegenkäse-Tortellini mit geschmortem Fenchel, Fenchel-Orangen-Sauce, Petersilien-Öl und Pancetta-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
200 g Weizenmehl
1 TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Mehl und Salz in eine Küchenmaschine geben und kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und bis zum Befüllen im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

1 große mehligkochende Kartoffel
1 Zitrone, Abrieb
2-3 EL Ziegenfrischkäse
Parmesan, zum Abschmecken
1 TL Mascarpone
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen und im Salzwasser weichkochen. Die weiche Kartoffel angießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Parmesan reiben. Kartoffelmasse mit Ziegenfrischkäse und Mascarpone vermengen. Parmesan reiben und die Masse damit kräftig abschmecken. Dann mit Zitronenabrieb, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Mehl, zum Ausrollen
Salz, aus der Mühle

Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine in mehreren Durchgängen dünn ausrollen, dabei den Teig immer wieder mit etwas Mehl bestäuben. Dann kreisförmig ausstechen. Je nach Größe der Kreise ca. ½–1 EL Füllung auf den Teig geben. Den Rand mit etwas Wasser befeuchten, die Teigtaschen vorsichtig zusammenklappen, gut verschließen und Tortellini formen. Dabei darauf achten, dass die Luft herausgedrückt wird.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Tortellini darin al dente garen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel rausnehmen.

Für den geschmorten Fenchel:

1 Fenchelknolle mit Grün
1 Orange, Abrieb & Saft
1 EL Butter
50 ml Geflügelfond
50 ml Weißwein
200 ml Weißweinessig
1 TL Honig
Olivenöl, zum Anbraten
1 Zweig Thymian
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel in Scheiben schneiden oder hobeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Fenchel von beiden Seiten schön braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit etwas Orangensaft ablöschen, dann Orangenabrieb und Honig dazugeben. Kurz karamellisieren. Mit Geflügelfond und Weißwein ablöschen. Weißweinessig angießen und ggf. etwas Wasser. Thymian dazugeben. Deckel auf die Pfanne geben und den Fenchel weich, aber nicht matschig schmoren. Den Deckel abnehmen, Butter dazugeben und Fenchel etwas „glasieren“. Fenchel nach dem Schmoren mit mehr Orangenabrieb, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Sauce:

1/3 Fenchel
1 Schalotte
1 Orange, Abrieb
Kalte Butter, zum Aufmontieren
2-3 EL Sahne
100 ml Geflügelfond
50 ml Weißwein
1 EL Weißweinessig
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein schneiden. Fenchel klein schneiden. Schalotte und Fenchel in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Thymian und Lorbeer zugeben. Mit Weißwein, Weißweinessig und Fond ablöschen und einreduzieren lassen. Dann passieren und den Sud zurück in die Pfanne oder einen Topf geben. Mit Sahne aufgießen, aber nicht mehr kochen lassen. Zum Schluss mit kalter Butter aufmontieren und mit Orangenabrieb, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Öl:

½ Bund Petersilie
150 ml neutrales Öl
1 Prise Salz

In einem hohen Gefäß alle Zutaten mit einem Pürierstab fein pürieren. In einem Topf kurz erhitzen und dann über einem Eisbad abseihen und erkalten lassen.

Für den Pancetta-Crunch:
5 dünne Scheiben Pancetta

Pancetta auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben und im Ofen für ca. 10 Minuten knusprig ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Servieren in kleine Splitter brechen.

Für die Garnitur:

Fenchelgrün, von oben
1 Orange, Abrieb & Frucht
1 Zitrone, Abrieb
Chiliflocken, aus der Mühle

Orange filetieren. Gericht mit Fenchelgrün, Orangenabrieb, Orangenfilets, Zitronenabrieb und Chili garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



David Kruselburger

Dorade alla Saltimbocca mit Zitronen-Salbei-Schaum, Frittata und geschmortem Fenchel

Zutaten für zwei Personen

Für Dorade alla Saltimbocca:

1 küchenfertige Dorade
2 Scheiben Pancetta
2-3 Zweige Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Dorade filetieren, dabei Haut und Gräten entfernen. Doradenfilets trocken tupfen, salzen und pfeffern. Je ein Salbeiblatt auf ein Doradenfilet geben, Pancetta darauf legen und einschlagen.

Doradenfilets in einer Pfanne 2-3 Minuten auf der Pancettaseite braten, dann den Fisch wenden und weitere 1-2 Minuten braten. Warm stellen. Restlichen Salbei knusprig ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Zitronen-Salbei-Schaum:

2 Schalotten
2 Zitronen, Saft
2 EL Butter
100 ml Sahne
150 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
3-4 Blätter Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein schneiden. Butter schmelzen und Schalotten darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, Salbei zugeben und alles auf die Hälfte einkochen lassen. Dann Fond und Sahne dazugeben, erneut leicht einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Je nach Geschmack mit ein wenig Limoncello abschmecken. Dann Sauce passieren und kurz vor dem Anrichten aufschäumen.

Für das Öl:

½ Bund Petersilie
ca. 200 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Öl mit Kräutern sehr fein mixen und mit Salz würzen.

Für die Frittata:

3-4 mehligkochende Kartoffeln
2 San Marzano Tomaten
1 EL Kapern
2 Schalotten
4 Eier
Butter, zum Braten
Neutrales Öl, zum Frittieren
4-5 Zweige Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einer Fritteuse auf 170-180 Grad erhitzen. Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und im heißen Öl in zwei Vorgängen frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. In etwas Butter und Öl anschwitzen. Tomaten vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden. Kapern und Petersilie hacken. Tomaten, Kapern und Petersilie in die Pfanne geben und leicht anschwitzen. Dann die Kartoffelwürfel zugeben und gut durchschwenken.

Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eimasse zum Gemüse in die Pfanne geben und zunächst auf dem Herd zum Stocken bringen. Dann in den heißen Ofen geben und fertig ziehen lassen.

Für geschmortem Fenchel:

2 Fenchelknollen
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 TL Butter
100 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond
1 TL Honig
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen, Strunk entfernen und in Spalten schneiden. Öl und Butter erhitzen und Fenchel darin goldbraun anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden, zufügen und kurz mitdünsten. Honig drüber geben und leicht karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen, dann Fond und Zitronensaft zugeben und einen Deckel aufsetzen. Fenchel 15-20 Minuten schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Dorade (Goldbrasse)** **nur bedingt** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Biskaya (ICES 8.a), Wildfang: Handleinen und Angelleinen
- 2. Wahl: Süd Spanien (Esteros Lubimar), Aquakultur: Netzkäfiganlagen