

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2025  
**Finalgericht von Björn Freitag**



**Wolfsbarsch mit Speckschaum, geschmorter Halmrübe,  
Kartoffelbällchen und Schnittlauch-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Wolfsbarsch:**

300 g Wolfbarschfilet mit Haut  
 2 Knoblauchzehen  
 ½ Zitrone, ganze Frucht  
 2 EL Butterschmalz  
 Mehl, zum Bestäuben  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 Salz, aus der Mühle

Den Fisch auf der Hautseite leicht einritzen, salzen und mit Mehl bestäuben. Anschließend im heißen Butterschmalz ca. 4-5 Minuten nur auf der Hautseite braten. Knoblauch abziehen und halbieren. Nach etwa 2 Minuten die Aromen mit in die Pfanne geben. Kurz vor dem Anrichten den Fisch wenden.

**Für die Kartoffelbällchen:**

400 g mehligkochende Kartoffeln  
 2 EL Butter  
 200 g Mehl, Type 550 + Mehl zum Arbeiten  
 40 g Hartweizengrieß  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Meersalz, zum Würzen

Kartoffeln schälen und in kleinere Würfel schneiden, dann in kochendem Salzwasser etwa 10-15 Minuten kochen. Abschütten und gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl und Hartweizengrieß zu einem Teig verkneten. Mit Muskat und Salz würzen. Masse mit etwas Mehl in den Händen zu 3-4 cm große Bällchen formen und in leicht kochendem Salzwasser für etwa 3-5 Minuten ziehen lassen. Danach kurz in einer Pfanne mit gebräunter Butter schwenken.

**Für den Speckschaum:**

50 g Tiroler Speck  
 50 g Lardo  
 2 Schalotten  
 2 EL Frischkäse, Doppelrahmstufe  
 2 cl Apfelessig  
 150 ml trockener Weißwein  
 200 ml Gemüsefond  
 1 EL grüner Pfeffer in Lake  
 Salz, aus der Mühle

Beide Specksorten in feine Würfel schneiden und in einem Topf erhitzen, bis sie das Fett auslassen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Schalotten etwa 5 Minuten dazugeben und mitrösten. Anschließend mit allen restlichen Zutaten auffüllen und alles etwa 10-15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken, dann durch ein feines Sieb passieren. Kurz vor dem Anrichten den grünen Pfeffer dazugeben und mit dem Mixstab schäumen.

**Für die Halmrübe:**

2 weiße Halmrüben  
 1 rote Zwiebel  
 50 ml Gemüsefond  
 2 EL Rotweinessig  
 1 EL Rapsöl  
 1 EL Zucker  
 Meersalz, zum Würzen

Rüben mit einem Sparschäler schälen und in 2 cm dicke Spalten schneiden. Rapsöl und Gemüsefond in einer Pfanne zum Kochen bringen und die Rüben dazugeben. Mit Deckel ca. 5-7 Minuten köcheln lassen.

Anschließend den Deckel abnehmen und den Fond verdunsten lassen, sodass die Spalten etwas Bräune bekommen.

Zwiebel abziehen, in Spalten schneiden und mit 200 ml Wasser, Essig, Zucker und einer Prise Salz etwa 5 Minuten köcheln. Auf einem Sieb abschütten und nur die Zwiebeln (ohne den Sud) unter die Rüben mischen.

**Für das Schnittlauch-Öl:** Rapsöl auf etwa 60°C erhitzen und mit dem Schnittlauch in einem

½ Bund Schnittlauch  
3 EL Rapsöl

In einem tiefen, großen Teller das Gemüse anrichten, darauf den Fisch und zwei Kartoffelbällchen platzieren. Mit dem Schaum und etwas Öl umgießen und servieren.

**Zusatzzutaten von Teresa:** *Teresa aromatisierte die Butter mit Thymian. Die aromatisierte Butter*

*Gemahlene Haselnüsse, Semmelbrösel,  
Thymian* *vermengte sie mit den gemahlenen Haselnüssen und Semmelbröseln.  
Anschließend wälzte sie die fertigen Kartoffelbällchen in den  
Butterbröseln.*

**Zusatzzutaten von Nico:** *Nico verwendete keine Zusatzzutaten.*

*keine*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2025  
**Zusatzgericht von Björn Freitag**



**Für den Sauerbraten:**

300 g Schweinefilet am Stück  
 1 Schalotte  
 3 cm Ingwer  
 Butterschmalz, zum Braten  
 200 ml trockener Rotwein  
 150 ml dunkler Portwein  
 3 EL dunkler Balsamicoessig  
 2 Zimtstangen  
 5 Pimentkörner  
 3 Sternanis  
 2 Nelken  
 2 EL Zucker  
 Salz, aus der Mühle

**Glühwein-Sauerbraten vom Schweinefilet mit Pastinaken-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

Das Schweinefilet ggf. parieren und in Medaillons schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und halbieren. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren. Gewürze und Ingwer hinzugeben und kurz mitrösten. Schalottenhälften ebenfalls hinzugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und ca. 50 ml Wasser hinzugeben. Das Fleisch in den Sud legen und den Balsamicoessig hinzugeben. Das Ganze auf eine Temperatur von ca. 62 Grad bringen und halten. Temperatur mit einem Fleischthermometer überprüfen. Das Fleisch für ca. 10-15 Minuten im Sud ziehen lassen. Das Fleisch herausnehmen, etwas trockentupfen und in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Vor dem Servieren mit Salz würzen.



Aus dem Garsud des Fleisches lässt sich eine schmackhafte Sauce ziehen. Dafür den Bratenansatz des Fleisches mit 80 ml Bratenfond und 120 ml Glühwein ablöschen, etwas einkochen lassen und ggf. mit Speisestärke abbinden.

**Für das Pastinaken-Püree:**

4 Pastinaken  
 1 kleine Schalotte  
 ½ Orange, Saft  
 150 ml Sahne  
 Butter, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Schalotte abziehen und grob schneiden. Orangensaft auspressen. Pastinaken in Butter kurz anschwitzen. Schalotte hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Salz würzen und mit Sahne, Orangensaft und ca. 50 ml Wasser auffüllen. Das Gemüse darin garkochen. Anschließend pürieren und mit Salz nochmals abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.