

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. August 2025 ▪  
Finalgericht von Mario Kotaska**



**Für das Röllchen:**

1 Seezunge à 800 g, küchenfertig, mit Haut  
4 Garnelen, ohne Kopf, mit Schale,  
Seawater 8/12er  
50 g rohe Kalbsfarce, z.B. von einer ungebrühten Kalbsbratwurst  
2 Schalotten  
½ Knoblauchzehe  
100 ml Sahne  
50 ml Weißwein  
50 ml Wermut  
50 ml Cognac  
100 ml Fischfond  
8 große Basilikumblätter  
Gerösteter Koriander, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Panierung:**

2 Eier  
50 g Mehl  
50 g Panko  
Neutrales Öl, zum Frittieren

**Für die Gazpacho:**

½ kleine Wassermelone, ohne Kerne  
2 San-Marzano-Tomaten  
½ rote Paprika  
2 Knoblauchzehen  
2 Schalotten  
1-2 Chilischoten  
1-2 Scheiben Toastbrot  
Fischsud, von oben  
1-2 EL Balsamico Bianco  
1 EL Ajvar  
80 ml kaltgepresstes Olivenöl  
2 Zweige Minze  
2 Zweige Basilikum

**Gebackene Seezungen-Garnelen-Röllchen mit Wassermelonen-Gazpacho**

**Zutaten für zwei Personen**

Die Seezunge filetieren und Garnelen schälen. Karkassen und Schalen zur Seite legen. Schalotten abziehen und fein hacken. Aus den Karkassen, Schalen, Schalotten, den Alkoholen und dem Fischfond einen Sud ansetzen.

Seezungenfilets flach auf ein Backpapier legen. Dabei darauf achten, dass die Mittelgräte zugewandte Seite nach unten zeigt, dann leicht pannieren. Knoblauch abziehen und reiben. Kalbsfarce mit Sahne glattringen und mit geriebenem Knoblauch und den anderen Gewürzen abschmecken. Seezungenfilets dünn mit der Farce bestreichen und mit Basilikumblättern belegen. Garnelen würzen. Die gewürzten Garnelen nun im unteren Teil des Fisches quer auslegen und alles zusammen von der schmalen Seite her stramm aufrollen. Es sollen aus zwei Filets zwei gleichmäßige gefüllte Röllchen entstehen.

Eine Panierstraße aufbauen. Die Röllchen zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in Panko wälzen und panieren. Anschließend goldgelb in der Fritteuse frittieren. Vor dem Servieren aufschneiden, um einen glasigen Garpunkt und ein schönes Schnittbild zu präsentieren.

Wassermelone von der Schale befreien, dann eventuell kleine Melonenkugeln als Einlage ausschneiden. Restliche Melone grob würfeln. Alle Zutaten bis auf das Toastbrot grob zerteilen und in einen Mixbecher geben. Nun den abpassierten Sud dazugeben und alles mixen. Die Konsistenz mit entrindetem Toastbrot steuern. Gut abschmecken und eiskalt in gekühltem Geschirr mit Röllchen präsentieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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

- 1. Wahl: Europa Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 2. Wahl: Europa Aquakultur: Durchflussanlagen

**Zusatzzutaten von Gabriele:**  
Zitrone, Pinienkerne, Selleriekraut

*Mit der Zitrone und dem Selleriekraut verfeinerte Gabriele die Gazpacho.  
Die Pinienkerne röstete sie an und nutzte sie als Garnitur.*

**Zusatzzutaten von Nikolaj:**  
Zitrone, Piment d'Espelette, Zucker

*Nikolaj verfeinerte die Farce mit Zitronenabrieb. Die Gazpacho schmeckte er ebenfalls mit Zitrone, außerdem mit Piment d'Espelette und Zucker ab.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. August 2025 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska



**Gegrillte Wassermelone mit Feta, Parmaschinken und Basilikum-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Wassermelone:**

¼ Wassermelone  
Salz, aus der Mühle

Eine Grillpfanne vorheizen. Wassermelone schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ohne Öl in eine heiße Grillpfanne legen und von allen Seiten grillen, bis sie ein schönes Grillmuster und leichte Röstaromen hat.

**Für das Basilikum-Öl:**

1 Knoblauchzehe  
4 EL Olivenöl  
1 EL Pinienkerne  
½ Bund Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikumblätter abzupfen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Beides in ein hohes Gefäß geben, Olivenöl hinzufügen und mit dem Pürierstab fein mixen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Mit in das Gefäß geben und kurz mitpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

2 Scheiben Parmaschinken  
100 g Feta  
1 Zweig Minze

Feta zerbröseln und mittig auf zwei Tellern verteilen. Gegrillte Melonenstücke darauf platzieren. Basilikum-Öl rundherumträufeln. Je eine Scheibe Parmaschinken locker danebenlegen. Mit frischen Minzblättern garnieren.