

▪ **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



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