

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juni 2021** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Johann Lafer**



**Rotbarbe mit Weißbierschaum, Kartoffel-Romanesco-Gröstl und Mandelbrösel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Brösel:**

75 g Butter  
35 g Panko  
20 g gehobelte Mandeln  
1 kleine unbehandelte Zitrone  
15 g Petersilie  
1 Prise Salz

In einer Pfanne die Butter zerlassen und bräunen. Panko und Mandeln zugeben, leicht bräunen, beiseitestellen und kurz abkühlen lassen. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Petersilie abrausen, trocken wedeln, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Die abgeriebene Zitronenschale und die Petersilie unter die abgekühlte Pankomasse mischen. Brösel mit Salz würzen und bis zur Verwendung warmhalten.

**Für das Gröstl:**

300 g kleine junge Kartoffeln,  
z. B. Drillinge  
1 Kopf Romanesco  
2 Lauchzwiebeln  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten garen, anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Romanesco waschen, in kleine Röschen teilen, in Salzwasser blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Romanesco und Frühlingszwiebel dazugeben und unter Rühren kurz mitbraten. Gröstl mit Salz und zerstoßenem Pfeffer würzen und warmhalten.

**Für den Weißbierschaum:**

50 g Knollensellerie  
50 g weiße Champignons  
50 g Schalotten  
50 g Butter  
25 ml Estragonessig  
500 ml helles Hefeweizen  
1 Lorbeerblatt  
2,5 g weiße Pfefferkörner

Schalotten abziehen und Sellerie schälen. Beides würfeln. Champignons putzen, Stiele kürzen und Pilze grob hacken. In einem Topf Butter aufschäumen lassen und Schalotten, Pilze, Sellerie, Pfeffer und Lorbeerblatt darin hell anschwitzen. Alles mit dem Essig ablöschen und etwa 2 Minuten köcheln lassen, dann Bier angießen. Sud etwa 20 Minuten köcheln lassen, anschließend durch ein feines Sieb passieren.

**Für den Fisch:**

2 frische Rotbarben, mit Haut und  
Schuppen  
3-4 EL Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einem Topf erhitzen (ca. 180 Grad). Rotbarben filetieren, dabei die Schuppen nicht entfernen. Filets waschen, trocken tupfen, vorhandene Gräten entfernen und die Schuppen gegen die Wuchsrichtung umklappen. Filets salzen und pfeffern. Wenn das Öl heiß genug ist, mit einer Schaumkelle über den Fisch, der auf einem Sieb liegt, gießen. Viermal wiederholen. Nun sollten die Schuppen puffen.



Achten Sie beim Kauf von **Rotbarbe** auf das MSC-Siegel. Fische mit der Kennzeichnung FAO 21 Nordwestatlantik und FAO 27 Nordostatlantik können Sie bedenkenlos kaufen.

**Für die Garnitur:** Biersud nochmals erhitzen und Butter sowie Crème fraîche zugeben. Das Gröstl auf vorgewärmte Teller verteilen und die gebratenen Fischfilets daneben anrichten. Alles leicht mit frisch gemahlenem Pfeffer und mit Mandelbrösel bestreuen. Die Biermischung mit dem Pürierstab aufmixen und mit Salz und Zucker abschmecken. Jeweils etwas Weißbierschaum um die gebratenen Rotbarbenfilets und das Gröstl träufeln und alles sofort servieren.

**Zusatzzutaten von Julia:** *Julia gab etwas Kreuzkümmel in ihr Gröstl.*  
Gemahlener Kreuzkümmel

**Zusatzzutaten von Thorsten:** *Thorsten hackte den Estragon und gab ihn als Garnitur über den Fisch. Die Pinienkerne gab er mit ins Gröstl. Lecithin löste er in der Sauce, bevor er diese mit dem Pürierstab aufmixte, damit diese etwas mehr Standfestigkeit bekam.*  
Frischer Estragon  
Pinienkerne  
Lecithin