

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. August 2025** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Gebratene Meerbarbe mit Paprikaschaum,  
 Rosmarinkartoffeln und Auberginen-„Kaviar“**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

4 Meerbarbenfilets, mit Haut  
 1 Knoblauchzehe  
 10 g Butter  
 1 EL Olivenöl  
 1 Zweig Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Meerbarbenfilets in einer beschichteten Pfanne in heißem Olivenöl auf der Hautseite solange braten, bis sie knusprig sind. Knoblauch abziehen und andrücken. Butter, Knoblauch und Thymian mit in die Pfanne geben, den Fisch auf die Fleischseite drehen und kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Paprikaschaum:**

1 rote Paprikaschote  
 1 ½ Schalotten  
 ½ Limette, Saft  
 250 g Sahne  
 1 EL Butter  
 250 ml Fischfond  
 125 ml Weißwein  
 ½ EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Schalotten abziehen. Paprika und Schalotten in Streifen schneiden. Paprika- und Schalottenstreifen in Butter und Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren. Sahne angießen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kartoffeln:**

300 g Drillinge  
 3 EL Olivenöl  
 1 Zweig Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Drillinge waschen, vierteln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech geben und mit Rosmarin und Olivenöl mischen. Im 180 Grad heißen Ofen backen, bis die Kartoffeln gar und knusprig sind.

**Für das Pesto:**

25 g Basilikum  
 15 g Pinienkerne  
 1 Knoblauchzehe (optional)  
 40 g Parmesan  
 50 ml kaltgepresstes, mildes Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Basilikumblätter abzupfen, vorsichtig waschen und gut trocken tupfen. Knoblauch abziehen und in einem Mörser (oder Mixer) mit einer Prise Salz zerstoßen. Pinienkerne zugeben und weiter zerkleinern.

In einem Mörser (oder Mixer) Knoblauch mit einer Prise grobem Salz zerstoßen. Dann die Pinienkerne hinzufügen und weiter zermahlen. Nach und nach das Basilikum hinzufügen und alles zu einer feinen Paste zerstoßen. Dabei kreisende Bewegungen mit dem Stößel machen – das setzt die ätherischen Öle frei. Parmesan reiben und unterheben. Zum Schluss das Olivenöl in dünnem Strahl unterrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Pesto für die Aubergine nutzen.

**Für den Auberginen-„Kaviar“:**

1 Aubergine  
1 Knoblauchzehe  
100 g in Lake eingelegter Schafskäse  
1 EL Olivenöl  
Pesto, von oben  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
2 Salbeiblätter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Auberginge fein würfel und mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Salbei in Öl weich braten. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Aubergine weich ist, Kräuterzweige entfernen.

Aubergine vor dem Servieren mit Pesto abschmecken und Schafskäse darüberbröseln. .

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Jacek:**

Tomatenmark, Paprikamark, Lecithin

Jacek verwendete Tomaten- und Paprikamark für die Zubereitung des Paprikaschaums. Außerdem mixte er vor dem Servieren etwas Lecithin in den Schaum, um die Standhaftigkeit zu verbessern.

**Zusatzzutaten von Harry:**

Zitrone, Zucker

Harry schmeckte die Aubergine wie das Pesto mit etwas Zitronensaft ab. Sein Pesto würzte er zudem mit einer Prise Zucker.



Laut WWF ist **Rotbarbe**, auch **Meerbarbe** genannt, nur bedingt aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Juli 2025):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak und Kattegat (ICES 3), Nordsee (ICES 4), östlicher Kanal (ICES 7.d), Handleinen und Angelleinen
- 2. Wahl: Mittelmeer FAO 37: Tyrrhenisches Meer (GSA 10), Stellnetze-Verwickelnetze