

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Juni 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Finalgericht" von Zora Klipp



Konfierter Seeteufel mit Zucchini-Schuppen, gefüllter Zucchini-Blüte im Tempuramantel, Beurre blanc mit Forellenkaviar und Dill-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch mit Zucchini-Schuppen:

2 Seeteufelfilets à ca. 120-130 g,
 pariert, eher das flachere Ende
 1 kleine Zucchini
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 200 ml mildes Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch andrücken. Olivenöl mit dem Knoblauch und dem Thymian auf ca. 75-80 Grad erwärmen.

Zucchini längs in hauchdünne Scheiben hobeln – idealerweise mit einer Mandoline. Anschließend mit einer runden Sterntülle etwas kleinere Halbringe ausstechen. Auf einem Stück Klarsichtfolie dachziegelartig ein Muster aus Zuccinischeiben auslegen (für jedes Filet separat und von unten anfangen). Die Fischfilets als Maß danebenlegen. Zucchini etwas salzen und nach 5 Minuten mit einem Küchenpapier abtupfen.

Seeteufelfilets säubern, ggf. von der Silberhaut befreien. Filets in das warme Öl legen und für 12-14 Minuten je nach Dicke konfieren.

Anschließend aus dem Öl nehmen, etwas abtupfen, salzen und das Zucchini-Schuppenmuster darauflegen. Mit etwas Öl bepinseln, sodass die Schuppen schön glänzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 60 Grad im Ofen warmhalten.

Für die gefüllte Zucchini-Blüte:

2 frische Zucchini-Blüten
 2 mehligkochende Kartoffeln, ca. 200 g
 40 ml Sahne
 1 TL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser ca.

15 Minuten weichkochen. Nach dem Kochen abgießen und kurz abdampfen lassen. Kartoffeln mit Butter und heißer Sahne durch eine Presse drücken. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Püree in einen Spritzbeutel füllen und beiseitestellen. Die Zucchini-Blüten vorsichtig öffnen und die Staubgefäße mithilfe eines Kugelausstechers entfernen. Mit dem Kartoffelpüree bis zu $\frac{2}{3}$ füllen. Die Blütenblätter sanft über der Füllung zusammendrehen. Kaltstellen, bis sie frittiert werden.

Für den Tempurateig:

90 ml eiskaltes Sprudelwasser
 70 g Tempuramehl, alternativ
 Weizenmehl, Type 405
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
 1 Prise Salz
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Eiskaltes Sprudelwasser, Mehl, Backpulver und Salz kurz und locker verrühren. Kleine Klümpchen sind in Ordnung.

Fritteuse auf ca. 170-175 Grad erhitzen. Die gefüllten Zucchini-Blüten durch den Teig ziehen und sofort im heißen Öl goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Für die Beurre blanc:
 1 TL Forellenkaviar
 1 Schalotte
 100 g kalte Butter
 100 ml trockener Weißwein
 1 Spritzer Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel mit Weißwein und einem Spritzer Weißweinessig in einem kleinen Topf um ca. die Hälfte reduzieren lassen. Hitze stark reduzieren oder Topf vom Herd nehmen. Sud passieren. Dann nach und nach kalte Butterwürfel mit einem Pürierstab einarbeiten, dabei ständig mixen, bis eine sämige Emulsion entsteht. Mit Salz abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten vorsichtig den Forellenkaviar unterheben, dann nicht mehr kochen lassen.

Für das Dill-Öl:
 ½ Bund frischer Dill
 50 ml Rapsöl

Dill grob hacken. Zusammen mit dem Öl in ein schmales Gefäß geben und mit einem Stabmixer ca. 1 Minute gründlich mixen. Durch ein feines Sieb oder Kaffeefilter passieren und in eine Quetschflasche füllen.

Für die Garnitur:
 10 Stangen Meeresspargel/Salicornes

Gericht mit Meeresspargel garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Lisa:
 Zitrone, Shisokresse, Mandelblättchen

Lisa röstete die Mandelblättchen goldbraun an und streute sie vor dem Servieren über das Gericht. Außerdem gab sie vor dem Servieren etwas Zitronenabrieb auf den konfierten Fisch bzw. auf die Zucchini-Schuppen.

Zusatzzutaten von Anne:
 Zitrone, Fischfond, Haselnüsse

Anne gab etwas Zitronenabrieb auf die Zucchini-Schuppen, bevor sie diese auf dem Fisch platzierte. Den Fischfond nutzte sie für die Beurre blanc und die Haselnüsse gab sie geröstet als Crunch über das Gericht. Zusätzlich stellte sie etwas Nussbutter her (Butter ist im Originalrezept enthalten), mit der sie das Püree verfeinerte.



Laut WWF ist der **Seeteufel** nur bedingt und dann aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand: Mai 2025):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See und Portugiesische Küste (ICES 8.c, 9.a), Island (ICES 5.a), Bisaka (ICES 8.a-d), Stellnetze-Kiemennetze, Grundlangeln
- 2. Wahl: Südostatlantik FAO 47: Südafrika, Grundschieppnetze