

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. April 2026**
Leibgericht mit Björn Freitag



Paula Zimmer

**Fish & Chips 2.0: Kabeljau im Crémant-Teig mit
Kartoffelstroh, Erbsen-Minz-Püree und Malzessig-
„Kaviar“**

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelstroh:

2 große festkochende Kartoffeln
Pflanzenöl, zum Frittieren
1 TL getrocknete Petersilie
Chilipulver, zum Würzen
Knoblauchpulver, zum Würzen
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen und in feine Julienne schneiden. In Eiswasser wässern, anschließend gut abtropfen und trocken tupfen. Zunächst bei 160 Grad für 2-3 Minuten frittieren, herausnehmen, abtropfen lassen und dann kurz vor dem Servieren nochmal bei 180 Grad knusprig frittieren. Abtropfen und vor dem Servieren mit den Gewürzen würzen.

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets ohne Haut à 150 g
300 ml eiskalter Crémant
Pflanzenöl, zum Frittieren
180 g Mehl, Type 405 + Mehl, zum
Mehlieren
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
1 Prise Knoblauchpulver
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
½ TL Kurkuma
1 TL Salz
Salzflocken, zum Würzen
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Fisch von Gräten befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Mehl wenden.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Gewürze miteinander vermengen. Kalten Champagner einrühren bis ein zähflüssiger Teig entsteht.

Mehlierten Fisch durch den Teig ziehen und in der Fritteuse für ca. 4-6 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salzflocken würzen.

Für das Erbsenpüree:

300 g TK-Erbsen
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
½ Zitrone, Abrieb & Saft
50 g Butter
60 ml Sahne
50 ml Gemüsefond
Pflanzenöl, zum Braten
1 Zweig Minze
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in Pflanzenöl in einem Topf glasig anschwitzen. Erbsen, Gemüsefond und Sahne hinzugeben. Minze fein schneiden und ebenfalls hinzugeben. Kurz köcheln lassen. Dann Erbsen abseihen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Erbsen mit Butter in einen Mixer geben und fein pürieren. Dabei nach und nach Flüssigkeit bis zur gewünschten Konsistenz hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Muskat abschmecken.

Für den Malzessig-„Kaviar“: Öl in einem Messbecher kaltstellen. Essig und Apfelsaft mit Agar Agar und einer Prise Zucker in einem Topf aufkochen und ca. 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Kurz abkühlen lassen, in eine Spritzflasche füllen und kleine Perlen in das eiskalte Öl tropfen. Durch ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen.

60 ml Malzessig
40 ml klarer Apfelsaft
200 ml kaltes neutrales Pflanzenöl
¼ TL Agar Agar
1 Prise Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Kabeljau** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen