

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. August 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Imbiss-Klassiker" mit Björn Freitag



Leo Doppler

Fish and Chips mit Mushy peas und Sauce tartare

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

500 ml helles Bier
10 g Honig
200 g Mehl
100 g Kartoffelstärke
100 g Reismehl
4 g Backpulver

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, bis er eine Schlagsahne ähnliche Konsistenz hat.

Für den Fisch:

200 g Kabeljaufilet, ohne Haut
Neutrales Öl, zum Frittieren
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle

Fisch einsalzen und trocken tupfen. Leicht mehlieren. Danach in den Teig geben. Aus dem Teig nehmen und frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Erbsenstampf:

500 g Tiefkühlerbsen
½ Schalotte
1 Zitrone, Saft & Abrieb
20 g Butter
200 ml Hühnerfond
1 Zweig Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Erbsen dazugeben, mit Fond aufgießen und kochen lassen.

Minze abbrausen, trockenwedeln, und klein schneiden. Zu den Erbsen geben und stampfen. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chips:

200 g festkochende Kartoffeln
1 Liter Frittieröl
50 ml Malt Vinegar
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln mit der Mandoline dünn hobeln, in Wasser einlegen. Nach 15 Minuten herausnehmen, trockentupfen und frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen. Malt Vinegar kurz vor dem Servieren über die Chips geben.

Für die Sauce tartare:

100 g Essiggurken
 2 EL Kapern mit Saft
 ½ Schalotte
 1 Ei
 100 g Crème fraîche
 20 g Sahne-Meerrettich, aus dem Glas
 1 TL Dijonsenf
 1 TL Weißweinessig
 200 ml neutrales Öl
 1 Bund Petersilie
 1 Bund Dill
 1 Bund Estragon
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, Senf, Essig, 1 Teelöffel Kapernsaft und Öl in einem hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer zu einer Mayonnaise hochziehen. Schalotte abziehen und sehr fein schneiden. Essiggurken, Kapern, Petersilie, Dill und Estragon hacken. Alles vermengen und Crème fraîche und Meerrettich dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Frucht

Zitrone in Spalten schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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

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