

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Knusprig & Cremig" mit Robin Pietsch



Ina Makowsky

Gebackene Zanderröllchen mit Kaviar-Creme, Karottenpüree, blanchierten Karottenröllchen und Kartoffel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Zanderröllchen:

300 g dünnes Zanderfilet, ohne Haut
½ Zitrone, Abrieb
½ Bund Dill
2 Eier
100 g Mehl
200 g Panko
1 EL Olivenöl
Pflanzenöl, zum Frittieren
Geräuchertes Paprikapulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Zanderfilet mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden, gehackten Dill, Zitronenabrieb und Olivenöl auf die Innenseite streichen und zu einer Schnecke einrollen.

Eine Panierstraße aus mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gewürztem Mehl, verquirltem Ei und Panko bereitstellen. Die Zanderröllchen zunächst in Mehl, anschließend in Ei abschließend in Panko wenden. Röllchen in heißem Öl backen bis der Fisch eine Innentemperatur von 38 Grad hat. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Karottenpüree:

400 g Karotten
1 Zwiebel
80 g Butter + Butter, zum Braten
500 ml Gemüsefond
200 ml Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Karotten in Butter anschwitzen, Zwiebeln hinzugeben und in Gemüsefond weichkochen. Karotten abgießen und ausdampfen lassen. Anschließend in einem Mixer zusammen mit Butter und Sahne fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. nochmals etwas einkochen lassen. Vor dem Servieren durch ein Sieb streichen und ggf. nochmals abschmecken.

Für die Karottenröllchen:

1 Karotte mit Grün
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte schälen und längs in feine Streifen hobeln. Karottenstreifen kurz in Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend in Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Karottenstreifen zu feinen Röllchen formen. Grün der Karotte zupfen Karottenröllchen damit garnieren.

Für die Kaviar-Creme:

50 g gelber Forellenkaviar
 ½ Zitrone, Abrieb und Saft
 1 Limette, Abrieb
 3 Cornichons
 ½ Bund Dill
 100 g Crème fraîche
 100 g Sauerrahm
 100 g Sahne
 1 TL Dijonsenf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill und Cornichons fein schneiden und mit der Crème fraîche, Sauerrahm, Sahne, Senf, Zitronen- und Limettenabrieb und Saft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Kaviar vorsichtig unterheben.

Für die Kartoffel-Chips:

2 Drillinge
 Pflanzenöl, zum Frittieren
 Geräuchertes Paprikapulver, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Drillinge waschen und in dünne Scheiben schneiden und einige Minuten in Wasser einlegen bis die Stärke austritt. Auf Küchenpapier trocken tupfen und 2-3 Minuten im heißen Fett frittieren, mit Salz und Paprika würzen.

Für die Garnitur:

½ Zitrone, ganze Frucht
 2 Zweige Dill

Auf einem flachen Teller das Püree in Nocken setzen und die Röllchen daneben, Fischrolle aufschneiden, Chips dazulegen und mit Kaviarcreme, anrichten. Mit Zitronenspalte und Dill garnieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Zander** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen:

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande, Schweiz, Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage
- 1. Wahl: Peipsi-See (Estland und Russland), Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze, Umschließungsnetze (Ringwaden), Reusen (Fallen)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz, Wildfang: Handleinen-Angelleine

Laut WWF Fischratgeber sind **Forellen/Forellankaviar** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen:

- 1. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Österreich, Aquakultur: Teichanlagen, Durchflussanlagen
- 1. Wahl: Regenbogenforelle: Dänemark, Norwegen, Schweden, Schweiz, Finnland: Aquakultur: Teichanlagen, Kreislaufanlagen