

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Juni 2025 ▪
Tagesmotto „Leichte Sommerküche“ mit Alexander Kumptner**



Charlotte Kreiensiek

Gebratener Kabeljau mit Erbsen-Minz-Püree, Erdbeer-Chili-Sauce und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufillets mit Haut, ca. 150-200 g pro Stück

½ Zitrone, Saft

1 EL Butter

1 EL Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Den Fisch salzen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite 3-4 Minuten knusprig braten. Butter dazugeben und noch 1–2 Minuten fertig garen. Zitronensaft darüber trüpfeln.

Für das Püree:

250 g TK-Erbsen

1 kleine, mehligkochende Kartoffel, ca.

80 g

½ Zitrone, Saft

1 EL Butter

50-100 ml Sahne

100 ml Gemüsefond

10-20 Blätter frische Minze

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen, würfeln und in Fond ca. 8 Minuten weichkochen.

Erbsen für die letzten 3 Minuten mitkochen. Alles mit Butter, Sahne und Minze pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

200 g frische Erdbeeren

½ rote Chilischote

½ Zitrone, Saft

1 TL Honig

Ggf. Speisestärke, zum Andicken

Salz, aus der Mühle

Erdbeeren putzen und würfeln. Chili fein hacken. Zitronensaft auspressen.

Erdbeeren, Chili, Honig und 1 Teelöffel Zitronensaft aufkochen.

Ggf. etwas Stärke in Wasser auflösen und die Sauce damit andicken. Mit Salz abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

2 große, festkochende Kartoffeln

1 L neutrales Öl

Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider oder Messer in sehr feine Streifen schneiden. In kaltem Wasser 5 Minuten wässern.

Öl in einer Fritteuse auf ca. 170 Grad erhitzen.

Kartoffelstroh gut abtrocknen, dann portionsweise frittieren, bis sie goldgelb und knusprig sind (ca. 2-3 Minuten), dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Laut WWF ist **Kabeljau** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2025):

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

