

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Weiße Küche" mit Robin Pietsch



Maximilian Vogele

**Gebratener Kabeljau mit Blumenkohlpüree,
Meerrettichschaum, geschmortem Fenchel und
Korallenhippe**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

300 g Kabeljaufilet mit Haut
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
2 EL Butter
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kabeljau mit Salz würzen und in einer Pfanne auf mittlerer Hitze auf der Hautseite knusprig braten. Für die letzte Minute den Fisch wenden, die Temperatur runter drehen. Ein Stück Butter, Knoblauch und Thymian hinzufügen und den Fisch immer wieder mit der flüssigen Butter übergießen.

Für den Meerrettich-Schaum:

1 Schalotte
4 cm frischer Meerrettich
½ Zitrone, Abrieb
25 g kalte Butter
100 ml Sahne
Lecithin, zum Aufschäumen
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Kurz in Pflanzenöl anschwitzen. Milch dazugeben (nicht kochen!). Frisch geriebenen Meerrettich, Zitronenzeste und eine Prise Salz einrühren und für bis kurz vor dem Anrichten ziehen lassen.

Vor dem Servieren kalte Butter hinzugeben und mit dem Stabmixer schaumig mixen.

Für das Blumenkohl-Püree:

400 g Blumenkohl
1 Knoblauchzehe
25 g Butter
80 ml Sahne
100 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einem kleinen Topf mit Butter anschwitzen.

Blumenkohl putzen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls mitanschwitzen.

Sahne angießen und den Blumenkohl darin weichgaren. Alles in einen Mixer geben und glatt pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eventuell noch ein Stück Butter mit einrühren

Für den geschmorten Fenchel:

1 Fenchelknolle mit Grün
¼ Zitrone, Abrieb
1 Zweig Thymian
50 g Butter
100 ml Fischfond
Salz, aus der Mühle

Fenchel putzen und in Spalten schneiden. Das Fenchelgrün zur Dekoration aufheben. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und den Fenchel dazugeben. Thymian, Salz und Zitronenzeste dazugeben und kurz mit anschwitzen. Den Fischfond angießen und ca. 10 Minuten bei niedriger Stufe köcheln lassen.

Für die Korallenhippe: Alle Zutaten mit einer Prise Salz und 60 ml Wasser in eine Quetschflasche geben und durch schütteln vermengen.
15 g Weizenmehl
30 g neutrales Pflanzenöl
Pfanne auf mittlere bis hohe Temperatur erhitzen und mit der Flasche einen ca. 8cm großen Kreis in die Pfanne geben.
Salz, aus der Mühle
Wenn die Korallenhippe beginnt braun zu werden, aus der Pfanne nehmen und auf einem Kuchenpapier abtropfen lassen.
Beim Anrichten, die Korallenhippe in mundgerechte Stücke brechen und in das Püree stecken.
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