

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2026 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Tim Bierwirth

**Gebratener Kabeljau mit Beurre blanc, Chorizo-Crumble
und marinierter Gurke**

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets à ca. 100 g, mit Haut
Butterschmalz, zum Anbraten
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau mehlieren und scharf von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Beurre blanc:

3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 Limetten, Saft
100 g kalte Butter
200 ml trockener Weißwein
100 ml weißer Portwein
1 EL weißer Balsamicoessig
100 ml Fischfond
100 ml Gemüsefond
5 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Limettensaft auspressen. Einen Sud aus Schalotten, Knoblauch, Limettensaft, Weißwein, Portwein, Fischfond, Gemüsefond und Lorbeerblättern ansetzen und einkochen lassen. Anschließend abseihen und die Reduktion mit kalten Butterwürfeln montieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamicoessig abschmecken.

Für das Crumble:

½ Chorizo-Wurst
4 Frühlingszwiebeln

Chorizo von der Pelle befreien, mit der Hand zerteilen und ohne Öl anbraten. Chorizo aus der Pfanne nehmen.

Frühlingslauch putzen, fein schneiden und im Fett der Chorizo scharf anbraten.

Für die Garnitur:

1 Salatgurke
1 Fingerlimette
Olivenöl, zum Marinieren
1 EL weißer Balsamicoessig
3 Zweige Dill
¼ TL gemahlener Piment
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Dill hacken. Gurke in sehr kleine Würfel schneiden und mit Balsamicoessig, Olivenöl, Dill, Zucker und Salz abschmecken.

Gericht mit Perlen der Fingerlimette und Piment garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Kabeljau** aus folgenden Gebieten zu empfehlen:
(Stand: Mai 2026):

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