

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. April 2026  
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Robin Pietsch

1. Saiblingsfilet mit Haut
2. Brioche am Stück
3. Risottoreis
4. Grüner Spargel
5. Mairüben
6. Junger Spinat
7. Rhabarber
8. Bärlauch (alternativ:  
Schnittknoblauch)
9. Mascarpone
10. Trockener Sherry
11. Vanilleschote
12. Ganze, naturbelassene Mandeln

## Basics

Schalotten	Zwiebeln (rot/weiß)	Knoblauch
Ingwer	Zitrone   Limette   Orange	Eier
Butter	Sahne	Milch
Parmesan	Mehl	Stärke
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Neutrales Öl	Tomatenmark
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



**Maximilian Vogeles**

## **Gebratenes Saiblingsfilet mit Rhabarber-Sherry-Jus, herzhaftem Brioche-French-Toast, Bärlauch-Mascarpone und glasiertem Spargel**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Saiblingsfilet:**

300 g Saiblingsfilet mit Haut  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian  
60 g Butter  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Das Saiblingsfilet trocken tupfen und auf der Unterseite salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Saiblingsfilet auf der Hautseite knusprig braten. Für die letzte Minute das Filet wenden, die Temperatur herunterschalten. Angedrückte Knoblauchzehe, Butter und Thymian hinzufügen und den Saibling immer wieder übergießen.

### **Für das French Toast:**

½ Zitrone, Abrieb  
¼ Brioche am Stück  
2 Eier  
Butter, zum Braten  
50 g Parmesan am Stück  
1 EL mittelscharfer Senf  
400 ml Milch  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter fein schneiden und Parmesan reiben. Eier mit Milch, Senf, Zitronenabrieb, Kräutern, Parmesan, Salz und Pfeffer verquirlen. Brot in gewünschte Größe schneiden und in die Ei-Milch-Mischung geben. Für 20 Sekunden ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die eingeweichten Scheiben direkt in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten.

### **Für die Bärlauch-Mascarpone:**

80 g Mascarpone  
10 ml Sahne  
1 Bund Bärlauch  
Salz, aus der Mühle

Bärlauch schneiden und mit den restlichen Zutaten im Mixer fein pürieren. Mit Sahne die gewünschte Konsistenz herstellen.

In eine Spritzflasche füllen und schön auf dem Teller platzieren.

### **Für den glasierten Spargel:**

8 grüne Spargel  
¼ Zitrone, Schale  
30 g Butter  
50 ml Fischfond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel putzen und in die gewünschte Größe schneiden. Butter in der Pfanne zerlassen. Spargel hinzugeben und schwenken. Salz und Zitronenzeste hinzufügen und bei geschlossenem fertig garen.

**Für die Rhabarber-Sherry-Jus:**

150 g Rhabarber  
20 g kalte Butter  
40 ml trockener Sherry  
100 ml Fischfond  
1 EL Speisestärke  
½ Vanilleschote  
1 TL Zucker

Rhabarber putzen, würfeln und mit Zucker kurz anschwitzen. Mit Sherry ablöschen. Fond und eingeritzte Vanilleschote hinzugeben. Jus einkochen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Bei Bedarf mit Speisestärke andicken. Am Ende kalte Butter einrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Saibling** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island, Aquakultur: Durchflussanlagen