

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. April 2026
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Robin Pietsch



**Gedämpfter Kabeljau mit glasierten Dashi-Morcheln,
Spargel und Frisée**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

300 g Kabeljaufilet mit Haut
100 ml Dashifond, alternativ
getrockneter Dashiensatz im Teebeutel
(erhältlich im asiatischen Supermarkt)
1 TL Zucker
½ TL Salz

Kabeljau mit Salz und Zucker von Seiten leicht beizen. Fisch kurz ziehen lassen und anschließend in einem mit Backpapier ausgelegtem Bambusgarkorbchen im Wasserdampf garen. Für ein noch intensiveres Aroma kann das Kochwasser mit Dashi-Fond aromatisiert werden.

Für die Dashi-Morcheln:

4 frische Morcheln
1 Schalotte
150 ml Dashi-Fond
2 EL Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln gründlich putzen und waschen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Butter zu einer leichten Nussbutter werden lassen. Morcheln hinzugeben und kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Dashifond ablöschen, restliche Butter hinzugeben und die Morcheln darin schmoren. Dashifond dabei reduzieren lassen.

Für die Fertigstellung:

2 Stangen weißer Spargel
2 Blätter Frisée
2 Zweige Kerbel
1 Zweig Estragon

Spargel schälen. Anschließend den Spargel fein mit einem Sparschäler schälen. Fisch auf den Tellern platzieren. Spargelstreifen als ein kleines Nest auf den Fisch setzen. Fond der Morcheln angießen. Morcheln anrichten. Das Gericht mit gezupftem Kerbel, Estragon und Frisée garnieren 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