

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juli 2026 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Geeistes Pfirsich-Chili-Süppchen mit gebratenem Wolfsbarsch

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Wolfsbarschfilets à 120 g, mit Haut
 1 Knoblauchzehe
 20 g Butter
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Mehl, zum Mehlieren
 2 Zweige Thymian
 Saltflakes, zum Würzen

Den Fisch leicht mehlieren und in einer Pfanne mit Öl auf der Hautseite anbraten. Eine angedrückte Knoblauchzehe, Thymian und Butter hinzugeben und den Fisch sanft garziehen lassen. Mit Saltflakes würzen.

Für die Suppe:

1 Knoblauchzehe
 4 Pfirsiche
 2 Limetten, Saft & Abrieb
 100 ml weißer Portwein
 1 EL weißer Balsamicoessig
 1 TL Honig
 3 EL Chiliflocken
 Salz, aus der Mühle

Pfirsiche entkernen und vierteln. Knoblauch abziehen und reiben. Limettensaft und -abrieb, Honig, geriebenen Knoblauch, Salz und Chiliflocken zum Pfirsich und Knoblauch geben. Dann alles mit weißem Portwein in einen Standmixer geben und mixen. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben, falls die Suppe zu dickflüssig ist. Mit weißem Balsamicoessig und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Pfirsich
 2 Zweige Rosmarin

Pfirsich entkernen und in dünne Streifen schneiden. Pfirsichscheiben mit Rosmarin und Wasser zu einem Eiswürfel einfrieren und später als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Wolfsbarsch** aus folgenden Gebieten zu empfehlen:
 (Stand: Juli 2026):

- 1. Wahl: Nördliche und mittlere Biskaya (ICES 8.a-b) Handleinen und Angelleinen