

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2025 ▪**
Jahresfinale ▪ "Improvisations-Warenkorb" mit Cornelia Poletto

1. Dorade (im Ganzen)
2. Pancetta (in Scheiben)
3. Kartoffeln (mehligkochend)
4. San Marzano Tomaten
5. Radicchio Trevisano
6. Fenchel
7. Kapern (in Salzlake)
8. Ziegenfrischkäse
9. Mascarpone
10. Limoncello
11. Amarettini
12. Salbei

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Luisa Wendt

Geflammte Dorade mit Kartoffelcreme, Ziegenkäseschaum und Fenchel-Trevisano-Salat mit Limoncello-Vinaigrette und knusprigem Pancetta

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelcreme:

5 große mehligkochende Kartoffel
200 ml Sahne
100 ml Milch
100 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Hälfte der Sahne steif schlagen. Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Anschließend mit Sahne, Milch und Butter zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten. Mit Muskat, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Vor dem Servieren die geschlagene Sahne unter die Kartoffelcreme heben.

Für die Dorade:

1 küchenfertige Dorade
1 Zitrone, Abrieb
100 g Zucker
200 g Salz

Salz, Zucker und Zitronenabrieb mischen.

Dorade filetieren, dabei Haut und Gräten entfernen. Doradenfilets mit der Salz-Zucker-Mischung rundum einreiben und für etwa 15 Minuten im Kühlschrank beizen. Anschließend gründlich abspülen, trocken tupfen und kurz vor dem Servieren mit dem Flambierbrenner goldbraun von beiden Seiten abflammen.

Für den Schaum:

1-2 EL Ziegenfrischkäse
50 g kalte Butter
200 ml Sahne + 50 ml kalte Sahne
150 ml Weißwein
150 ml Geflügelfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißwein und Geflügelfond auf die Hälfte einkochen lassen. Sahne hinzufügen und leicht köcheln lassen. Ziegenfrischkäse einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab mit Butter und kalter Sahne luftig aufschäumen.

Für den Pancetta:

300 g dünn geschnittenen Pancetta

Die dünnen Scheiben Pancetta auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen bei 180 °C (Umluft) ca. 10–12 Minuten knusprig backen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Limoncello-Vinaigrette:

1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 Orange, Saft
1 TL Limoncello
1 TL Honig
1 EL Senf
50 ml Öl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limoncello in einen Topf geben und flambieren. Zitronen- und Orangensaft, Zitronenabrieb, Honig, Chili, Senf, Salz und Pfeffer zugeben und verrühren. Das Öl langsam einlaufen lassen und zu einer Emulsion aufschlagen.

Für den Fenchel-Trevisiano-Salat:

½ Fenchel
2 Radicchio Trevisiano
1 Orange, Filets

Fenchelfinger dünn aufschneiden. Blätter des Trevisiano lösen und ausstechen. Orange filetieren und alles mit der Limoncello-Vinaigrette marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Dorade (Goldbrasse)** **nur bedingt** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Biskaya (ICES 8.a), Wildfang: Handleinen und Angelleinen
- 2. Wahl: Süd Spanien (Esteros Lubimar), Aquakultur: Netzkäfiganlagen