

▪ **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



Franziska Kolb

Gegrillte Dorade an Weißwein-Limoncello-Sauce mit geschmortem Tomatengemüse, Salbei-Kartoffelpüree und Radicchio-Fenchel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Dorade:

1 küchenfertige Dorade
4 San Marzano Tomaten
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Scheiben
2 EL Butter
2 EL Öl
1 Zweig Rosmarin
1 Zeig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Dorade ab- bzw. ausspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Tomaten halbieren. Tomaten mit Schalotten, Knoblauch und Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dorade in einer leicht geölten Grillpfanne beidseitig anbraten. Erneut mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone in Scheiben schneiden und in und auf den Fisch legen. Anschließend den Fisch mit dem Tomatengemüse, etwas Butter, sowie Rosmarin und Thymian in eine Auflaufform geben und im heißen Ofen glasig garen. Dann den Fisch aus dem Ofen nehmen, die Haut entfernen und die Filets von der Gräte lösen.

Für die Sauce:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb & Saft
50 g Butter
100 ml Schlagsahne
2 EL Limoncello
150 ml Weißwein
200-300 ml Gemüsefond
20 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In etwas Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und etwas anrösten. Dann mit Limoncello und Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Fond und Sahne angießen. Sauce mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

2-3 mehligkochende Kartoffeln
1 Zitrone, Saft
100 g Butter
50 ml Olivenöl
1 Bund Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Salbei in das Wasser geben, um es damit zu aromatisieren. Einen Dämpfeinsatz auf den Topf setzen, die Kartoffeln hineingeben und einen Deckel auf den Topf legen. Kartoffeln auf diese Weise weich garen. Dann die weichen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Butter zu einem Püree verarbeiten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Zweige Salbei mit Olivenöl im Mixer ca. 6-8 Minuten zerkleinern, anschließend durch ein feines Sieb passieren und abtropfen lassen. Das Kartoffelpüree damit beträufeln.

Für den Salat:

1 Fenchel
1 kleiner Radicchio Trevisano
1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 Orange, Abrieb & Saft
2 EL Limoncello
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen und fein hobeln. Radicchio putzen und fein schneiden. Aus Zitronensaft, Zitronenabrieb, Orangensaft, Orangenabrieb, Limoncello, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing verrühren. Vor dem Servieren Fenchel und Radicchio mit dem Dressing vermengen.

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