

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juni 2026** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Jasmin Rullo

Kabeljaufilet mit Kartoffelschuppen, Safran-Beurre-blanc, Erbsenpüree, Kräuter-Mayonnaise, Rote-Bete-Perlen und Panko-Speck-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets à 120 g, ohne Haut
 2 große Kartoffeln
 100 g Butter
 3 EL Kartoffelstärke
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und rund ausstanzen. Butter zerlassen, mit Kartoffelstärke vermengen und die Kartoffelscheiben darin wenden. Fisch auf ein Backpapierstück legen und die „Schuppen“ auf dem Fisch platzieren. Fisch auf der „Schuppen“-Seite knusprig ausbacken. Anschließend wenden, salzen und die andere Seite glasig anbraten.

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte
 100 g kalte Butter
 75 ml Wermut
 75 ml trockener Weißwein
 10 Pfefferkörner
 2 Lorbeerblätter
 1 g Safranfäden
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein hacken und glasig anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein auffüllen. Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Salz hinzugeben. Abpassieren. Safran einrühren. Mit kalter Butter aufmontieren.

Für das Erbsenpüree:

300 g TK-Erbsen
 1 Schalotte
 100 ml Sahne
 50 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und hacken. Mit den Erbsen in Gemüsefond aufkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Sahne pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb streichen und zuletzt in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Kräuter-Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
 1 Ei
 1 TL scharfer Senf
 250 ml neutrales Öl
 3 Zweige Dill
 3 Zweige glatte Petersilie
 3 Zweige Minze
 3 Zweige Estragon
 ¼ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen. Eigelb in ein hohes Gefäß geben und mit Senf, Zitronensaft und -abrieb sowie Öl pürieren. Kräuter hinzugeben, mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Für die Rote-Bete-Perlen: Ein hohes Gefäß mit neutralem Öl füllen und in den Gefrierschrank stellen. Rote-Bete-Saft mit Agar-Agar und Zitronensaft aufkochen.
1 Zitrone, Saft
400 ml neutrales Öl
100 ml Rote-Bete-Saft
1,5 g Agar-Agar
Abkühlen lassen und in eine Spritzflasche füllen. Langsam in das kalte Öl träufeln lassen. Rote-Bete-Perlen in ein Sieb geben und mit Wasser abwaschen.

Für den Panko-Speck-Crunch: Speck in einer Pfanne knusprig braten. Panko in derselben Pfanne anrösten. Speck zerbröseln und vermengen.
1 Scheibe Speck
1 EL Panko

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Kabeljau** aus folgenden Gebieten zu empfehlen. (Stand: Juli 2026)

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a) Langleinen