

**- Die Küchenschlacht – Menü am 05. September 2025 -**

**Finalgericht von Alexander Kumptner**



**Konfierter Saibling mit Weinkraut, Sellerie-Espuma, Grammeln und Birnen-Wildkräuter-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Saibling:**

2 Saiblingsfilets à 50 g  
Butterschmalz, zum Konfieren  
Salz, aus der Mühle

Den Saibling entgräten und portionieren. Leicht salzen und in Butterschmalz glasig konfieren, bis die Haut leicht abzuziehen ist. Anschließend leicht salzen.

**Für das Weinkraut:**

140 g Spitzkraut  
40 g Zwiebel  
20 g Butter  
100 ml Weißwein  
10 g Zucker  
30 ml Öl  
Salz, aus der Mühle  
Pfeffer, aus der Mühle

Kraut ca. 2x2 cm blättrig schneiden.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl glasig anschwitzen. Salzen und ordentlich pfeffern. Mit Zucker leicht karamellisieren (nicht zu dunkeln). Das Kraut mitschmoren, dann mit Weißwein ablöschen, Butter dazugeben und abschmecken.

**Für den Sellerie-Espuma:**

200 g Knollensellerie  
66 ml Milch  
250 ml Sahne  
2 EL Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Butter schmelzen und braune Butter herstellen.

Sellerie klein schneiden und in einen Topf geben. Mit Milch und Sahne aufgießen. Muskatnuss und Salz dazugeben und weichkochen. Mit etwas Flüssigkeit und brauner Butter fein mixen. Es sollte eine dickflüssige Konsistenz erhalten. Abschmecken, durch ein Haarsieb passieren und heiß in Siphonflaschen abfüllen. Zwei Kapseln pro Siphon eindrehen und vor dem Aufspritzen gut schütteln.

**Für die Grammeln:**

2 EL Schweinegrammeln  
Salz, aus der Mühle

Grammeln in einer beschichteten Pfanne langsam ohne Fett kross braten. Auf einem Tuch abtropfen und leicht salzen.

**Für den Salat:**

1 Williams- oder Alexander-Birne  
80 g Frisee  
10 g Sauerampfer  
10 g Löwenzahn  
10 g Brennessel  
2 Radieschen  
4 EL weißer Balsamicoessig  
½ TL Dijonensenz  
3 EL Olivenöl  
4 Zweige Kerbel  
3 Zweige Petersilie  
2 Zweige Basilikum  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle

Aus Balsamico, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing rühren. Kräuter waschen und fein zupfen. Birne vom Kerngehäuse befreien, dann erst in Scheiben und dann in feine Julienne Streifen schneiden. Radieschen putzen und ebenfalls fein schneiden. Den Salat mit dem Dressing marinieren.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:**  
Vogelmiere, zur Garnitur

In einem tiefen Teller 1 ½ Löffel Kraut anrichten, den konfierten Fisch in die Mitte setzen, den Sellerie-Espuma in eine Tasse sprühen und anschließend um den Fisch mit einem Löffel anrichten. Auf dem Sellerie-Espuma die Grammeln verteilen und zum Schluss den Salat auf den Fisch positionieren. Mit Vogelmiere garnieren.



Laut WWF ist **Saibling** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand August 2025*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island Aquakultur: Durchflussanlagen

**Zusatzzutaten von Pia:**  
Wacholderbeeren, Zitrone, Haselnussöl

*Pia gab die Wacholderbeeren in das Butterschmalz zum Konfieren. Mit der Zitrone verfeinerte sie den Sellerie-Espuma und mit dem Haselnussöl den Salat.*

**Zusatzzutaten von Ilija:**  
Cayennepfeffer, Zitrone, Kapern

*Ilija verfeinerte den Sellerie mit dem Cayennepfeffer. Die Kapern gab er mit in den Salat. Den Zitronensaft und –abrieb nutzte er zum Verfeinern des Gerichts.*