

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19.Februar 2026 ▪  
Finalgericht von Mario Kotaska**



**Kross gebratenes Zanderfilet mit rahmigen Schwarzwurzeln, Fondant-Kartoffeln und Rosenkohlblättern**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

2 Zanderfilets à 130 g  
10 g Butter  
10 ml Olivenöl  
Mehl, zum Mehlieren  
1 Zweig Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite leicht mehlieren. In einer Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite heiß anbraten, bis diese knusprig ist. Anschließend die Filets wenden und mit Butter und Thymian ziehen lassen, bis der Zander glasig ist.

**Für die Schwarzwurzeln:**

6 Stangen Schwarzwurzeln  
1 Schalotte  
1 Zitrone, Saft  
20 g Butter  
100 ml Sahne  
10 g Mehl  
4 Zweige glatte Petersilie  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Schwarzwurzeln putzen, schälen und mit Zitronensaft beträufeln.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Anschließend die fein gewürfelte Schalotte in Butter anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Schwarzwurzeln in dünne Scheiben schneiden. Geschnittene Schwarzwurzeln hinzugeben und mit Sahne bedeckt cremig einkochen. Petersilie hacken. Alles mit Salz und Muskatnuss abschmecken und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie verfeinern.



Um eine Oxidation zu vermeiden, sollte man die Schwarzwurzel nach dem Schälen in Essig- oder Zitronenwasser einlegen.

**Für die Kartoffeln:**

200 g mittelgroße, vorwiegend festkochende Kartoffeln  
2 junge Knoblauchzehen  
20 g Butter  
100 ml hellen Kalbsfond  
20 ml Olivenöl  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin

Kartoffeln schälen und anschließend so tournieren, dass schöne Taler entstehen. In einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten mit Farbe anbraten. In eine feuerfeste Auflaufform hochkant stellen und den Bratensatz mit Fond ablöschen. Knoblauch abziehen. Kräuter, Butter und Knoblauch dazugeben, aufkochen und die Kartoffeln damit übergießen. Im Backofen für ca. 25 Minuten goldgelb backen.

**Für die Rosenkohlblätter:**

10 Rosenkohlköpfe  
1 Zweig Thymian  
Olivenöl, zum Braten

Rosenkohl so putzen, dass feine Blätter entstehen. Das Innere kann man anschließend für ein anderes Gericht zur Seite legen. Zum Schluss in heißem Olivenöl mit Thymian so anbraten, dass eine leichte Bräunung entsteht und dekorativ anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Zander** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand: Februar 2026*):

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande, Schweiz/  
Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage
- 1. Wahl: Peipsi-See (Estland und Russland)/ Wildfang:  
Stellnetze-Kiemennetze, Umschließungsnetze (Ringwaden),  
Reusen (Fallen)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz/ Wildfang: Handleinen-  
Angelleinen

**Zusatzzutaten von Ingrid:**

Weißweinessig, Weißwein, Dill

*Ingrid verwendete den Dill für die Schwarzwurzel. Weißweinessig und Weißwein verwendete sie zum Abschmecken der Rahmsauce der Schwarzwurzel.*

**Zusatzzutaten von Lisa-Marie:**

Shiso-Kresse, Liebstöckel, Pinienkerne

*Lisa verwendete den Liebstöckel zum Abschmecken der Schwarzwurzel. Die Pinienkerne röstete sie in einer Pfanne ohne Öl an und gab diese über die Schwarzwurzel. Die Shiso-Kresse verwendete sie als Garnitur.*