

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juli 2025 ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



Anja Welzmiller

**Kurz gebeizter Kabeljau mit zweierlei Tapenade und Kartoffelstroh**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

1 Kabeljaufilet, à 200 g, ohne Haut  
 ¼ Zitrone, Abrieb  
 ½ TL Fenchelsamen  
 40 g Zucker  
 30 g feines Meersalz  
 ¼ TL schwarze Pfefferkörner

Den Fisch vor der Zubereitung kaltstellen.

Das Meersalz mit Zucker, Pfefferkörnern, Fenchelsamen und Zitronenschale in eine Schüssel geben und vermischen. Kabeljaufilet abbrausen, trocken tupfen und gründlich mit der Mischung einreiben. Kaltstellen. Kabeljau unter fließendem Wasser abbrausen um die Beize zu entfernen. Trocken tupfen und in hauchdünne Scheibchen schneiden.

**Für die Oliven-Tapenade:**

50 g schwarze entsteinte Oliven  
 1 EL eingelegte Kapern  
 1 Knoblauchzehe  
 ¼ Zitrone, Saft  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, mit Oliven, Kapern und Olivenöl in einer Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Petersilien-Basilikum-**

**Tapenade:**

½ Schalotte  
 ¼ Zitrone, Saft  
 1 EL Olivenöl  
 ¼ Bund Petersilie  
 ¼ Bund Basilikum  
 1 Prise Chiliflocken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und grob würfeln. Petersilie und Basilikum grob zerkleinern und mit der Schalotte, Olivenöl und Chiliflocken fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Kartoffelstroh:**

200 g festkochende Kartoffeln  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Ei  
 1 EL Olivenöl  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse auf circa 160 Grad erhitzen.

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Stifte hobeln. In kaltes Wasser legen. Abgießen und Kartoffelstifte trocken tupfen. In heißem Fett portionsweise frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Ei verquirlen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Einige Kartoffelstifte für die Garnitur beiseitelegen und restliche Kartoffelstifte kurz mitbraten. Ei darüber gießen und kurz stocken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.