

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Oktober 2024** ▪  
**ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Robin Pietsch**

1. Zanderfilet, mit Haut
2. Bauernspeck
3. Perlgraupen
4. Süßkartoffeln
5. Lauch
6. Boskop-Apfel
7. Blätterteig
8. Mascarpone
9. Mandelblättchen
10. Kakaopulver
11. Cassislikör
12. Aceto Balsamico

## Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl   Semola	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



**Olga Held**

## **Zanderfilet im Speckmantel mit Süßkartoffelpüree, Lauch-Apfel-Gemüse, Beurre blanc und Zanderhaut-Chip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Fisch:**

2 Zanderfilets, mit Haut  
6 Scheiben Bauernspeck  
½ Bund Thymian  
½ Bund Rosmarin  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen. Anschließend die Haut abziehen und auf die Seite legen.

Filets einmal halbieren, salzen, pfeffern und in den Speck einrollen. Zander in Olivenöl mit Thymian und Rosmarin von jeder Seite ca. 1 Minute knusprig anbraten.

Die Zanderhaut in eine Pfanne geben mit Backpapier belegen und mit einem Topf beschweren. Solange anbraten, bis die Haut knusprig ist.

### **Für das Süßkartoffelpüree:**

500 g Süßkartoffeln  
1 Zitrone, Saft  
50 g Butter  
60 ml Milch  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend für ca. 20 Minuten im Salzwasser garen. Süßkartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. Mit der Butter und der Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

### **Für das Lauch-Apfel-Gemüse:**

1 Stange Lauch  
1 Boskop-Apfel  
100 ml Sahne  
50 g Butter  
1 EL Aceto Balsamico  
1 TL Zucker  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch gründlich waschen und in Rauten schneiden. Blanchieren. Apfel schälen und ebenfalls in Rauten schneiden.

Butter schmelzen lassen und den Lauch darin anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Zucker leicht karamellisieren und den Apfel dazugeben. Kurz miteinander verrühren und mit dem Aceto Balsamico ablöschen. Lauch wieder dazugeben, Sahne dazugeben und noch kurz dünsten lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

### **Für die Beurre blanc:**

1 Schalotte  
250 g kalte Butter  
250 ml trockener Weißwein  
1 Lorbeerblatt  
10 Pfefferkörner  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in kleine Würfel schneiden und anschließend im Kühlschrank aufbewahren. Schalotte abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Weißwein mit den Schalotten, den Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt aufkochen und anschließend bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach alles durch ein Sieb passieren und dann mit einem Stabmixer die kalte Butter unter die warme Reduktion mixen, bis sie sämig und schaumig ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sollte man beim Kauf von **Zander** auf Fische aus folgenden Fanggebieten zurückgreifen, um eine Überfischung zu vermeiden (Stand Mai 2024):

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