▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. November 2026 ▪
Tagesmotto „Ummantelt“ mit Zora Klipp



Richard Decker

Kabeljau und Karpfen im Bierteig mit winterlichem Rotkohlsalat, Kartoffelecken und Remoulade

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch im Bierteig:
200 g Kabeljaufilet, ohne Haut und Gräten
200 g Karpfenfilet, ohne Haut und Gräten
1 Zitrone, davon Saft
500 ml helles Bier
500 g Mehl + Mehl zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitronensaft auspressen. Mehl mit Bier, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft verrühren bis eine sämige Konsistenz entsteht. Fisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch in Mehl wälzen und dann durch den Bierteig ziehen.

Fisch in der Fritteuse bei 180 Grad ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Rotkohlsalat:
300 g Rotkohl
50 ml Himbeeressig
1 Zweig glatte Petersilie
1-2 TL Lebkuchengewürz
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Rotkohl putzen und in feine Scheiben Hobeln. Mit Zucker, Salz, Himbeeressig und Lebkuchengewürz marinieren und gut durchkneten. Einige Minuten durchziehen lassen und erneut mit Zucker und Salz abschmecken. Petersilie fein schneiden und unter den Salat heben.

Für die Kartoffelecken:
500 g Drillinge
100 ml Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Drillinge waschen und halbieren. Halbierte Drillinge mit etwas Öl, Salz und Pfeffer würzen und bei 180 Grad für 20-25 Minuten im Backofen backen.

Für die Remoulade:
2-3 Gewürzgurken
2-3 EL Gewürzgurkenwasser
2-3 EL Kapern
1 Zitrone, davon Saft
1 Ei, Größe M
200 g Joghurt
200 g Crème fraîche
1 TL Senf
50 g Dill
50 g Petersilie
200 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei mit Senf in einen hohen Becher geben. Öl direkt darauf gießen. Dann Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen, einschalten und eine Mayonnaise herstellen.

Zitronensaft auspressen. Mayonnaise, Joghurt und Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft glattrühren. Gewürzgurken, Kapern, Dill und Petersilie in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten mit dem Mayonnaisen-Gemisch verrühren. Mit Gewürzgurkenwasser, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
1 Zitrone, davon Abrieb
1 Zweig Dill

Gericht mit Zitronenabrieb und Dillspitzen verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF ist der **Kabeljau** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand September 2023):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: N Norwegen, Barentssee (1,2), Island (5a) (Wildfang (alle Fangmethoden))

Laut WWF sind **Karpfen** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand September 2023):

- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Teichanlagen