

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Knusprig & Cremig" mit Robin Pietsch



Paula Zimmer

Rotbarbe mit Kartoffelschuppen, Orangensauce, Fenchel-Vanille-Creme, Spargel-Stroh und Haselnuss-Krokant

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 etwas dickere Rotbarbenfilets ohne Haut
3 große, sehr festkochende Kartoffeln
1 Ei
200 g Butterschmalz
2 EL Kartoffelstärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salzwasser im Kochtopf zum Kochen bringen. 1-2 Esslöffel Butterschmalz schmelzen. Kartoffeln schälen und zu dünnen, gleichmäßigen Scheiben hobeln. Anschließend mit einem runden Ausstecher gleichmäßig ausstechen. Kartoffelscheiben ca. eine Minute im kochenden Wasser blanchieren, herausnehmen und im Eisbad abschrecken. Einen Teelöffel Speisestärke in das flüssige Butterschmalz geben. Kartoffelscheiben trocken tupfen und vorsichtig mit der Butterschmalz-Stärke-Mischung vermengen. Ei trennen, Eiweiß auffangen, Eigelb anderweitig verarbeiten. Fisch trocken tupfen und eine Seite mit etwas Eiweiß bepinseln. Kartoffeln als Schuppen auf dem Fisch legen. Fisch in das Tiefkühlfach geben und ca. 15 Minuten tiefkühlen. Anschließend in viel Butterschmalz bei hoher Temperatur circa 3 min auf der Kartoffelseite braten. Fleisch-Seite etwas mit Stärke mehlieren, mit Brat-Gewicht beschweren. Anschließend circa 30 sek auf der Fleischseite braten. Fisch vor dem Servieren auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Orangensauce:

3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 Orangen, Zeste & Saft
150 g kalte Butter
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
100 ml frischer Orangensaft, mit Fruchtfleisch
100 ml trockener Weißwein
1 Zweig Thymian
1 Zweig glatte Petersilie
2 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Ganze schwarze Pfefferkörner, zum Würzen

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Einen Esslöffel Butter und Öl schmelzen. Schalotte, Knoblauch, etwas Orangenzeste, schwarzer Pfeffer, Lorbeer, Thymianzweig, Petersilienzweig andünsten. Mit Orangensaft und Weißwein ablöschen. Auf circa 2 Esslöffel reduzieren. Eine Orange filetieren, Rest auspressen. Sauce absieben. Mit kalter Butter in Würfeln aufmontieren, zusätzlichen Orangensaft aus der Orange einrühren. Ggf. mehr Orangensaft verwenden. Vor dem Servieren die Orangenfilets in die Sauce einlegen.

Für die Fenchel-Vanille-Creme:

2 Knollen Fenchel mit Grün
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
75 g kalte Butter
150 ml franz. Anisschnaps, z.B. Pernod
250 ml Gemüsefond
1 Vanilleschote
½ TL Fenchelsamen
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zwei Esslöffel Butter in einem Topf schmelzen. Fenchel auf dem Küchenhobel fein hobeln, Grün für die Garnitur beiseitelegen. Fenchel anschließend zusammen mit einem Stück Knoblauch und den Fenchelsamen in der Butter kräftig anbraten. Mit Anisschnaps ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach mit Fond ablöschen. Anschließend bei geschlossenem Deckel 20 Minuten weichkochen. Vanillemark auskratzen. Fenchel mit Vanille, etwas Zitronensaft und viel kalter Butter cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

4 Stangen grüner Spargel
Pflanzenöl, zum Frittieren
Speisestärke, zum Bestäuben
Grobes Meersalz, zum Würzen

Öl vorsichtig in einem Topf erhitzen. Spargel in verschiedenen breite Streifen abschälen. Mit einem Küchenkrepp gut trocken tupfen. Spargel mit Speisestärke mehlieren. Anschließend in das noch nicht so heiße Öl geben. Langsam anfrittieren lassen, vorsichtig im Öl bewegen. Auf Krepp legen bevor es Farbe bekommt, grob salzen und als Stroh auf den Teller setzen.

Für die Haselnuss:

150 g ganze, naturbelassene
Haselnüsse
1 Zweig Thymian
1 EL Butter
3 EL Zucker
Grobes Salz, zum Würzen

Haselnüsse in der Pfanne rösten und mit Zucker, Butter, Thymian und einer Prise Salz einen Krokant herstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Rotbarbe** aus folgendem Fanggebiet nur bedingt zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak und Kattegat (ICES 3), Nordsee (ICES 4), östlicher Kanal (ICES 7.d), Handleinen und Angelleinen
- 2. Wahl: Mittelmeer FAO 37: Tyrrhenisches Meer (GSA 10), Stellnetze-Verwickelnetze