

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. April 2026  
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Robin Pietsch

1. Saiblingsfilet mit Haut
2. Brioche am Stück
3. Risottoreis
4. Grüner Spargel
5. Mairüben
6. Junger Spinat
7. Rhabarber
8. Bärlauch (alternativ:  
Schnittknoblauch)
9. Mascarpone
10. Trockener Sherry
11. Vanilleschote
12. Ganze, naturbelassene Mandeln

## Basics

Schalotten	Zwiebeln (rot/weiß)	Knoblauch
Ingwer	Zitrone   Limette   Orange	Eier
Butter	Sahne	Milch
Parmesan	Mehl	Stärke
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Neutrales Öl	Tomatenmark
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



**Nico Fedorovski**

## **Saiblingsfilet mit Brioche-Bärlauch-Kruste, Mascarpone-Zitronen-Risotto und Spinat-Spargel-Salat mit Rhabarber-Vanille-Vinaigrette und gerösteten Mandeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Saibling:**

2 Saiblingsfilets mit Haut  
100 g Brioche am Stück  
20 g Parmesan am Stück  
30 g Butter  
2 Zweige glatte Petersilie  
25 g Bärlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Saibling vorsichtig von der Haut lösen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Kruste Brioche mit einem Messer zerbröseln. (ggf. mit einer Küchenmaschine)

Den Bärlauch und die Petersilie fein hacken, Parmesan reiben. In einer Pfanne die Butter zerlassen und darin die Briochebrösel rösten bis sie eine hellbraune Farbe annehmen (nicht zu dunkel!). Die Kräuter und den Parmesan hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kruste auf dem Fisch verteilen ggf. kleine Butterflocken auf der Kruste verteilen. Den Fisch bei 160 Grad für 10 min überkrusten.

### **Für den Risotto:**

200 g Risottoreis  
1 Schalotte  
1 Zitrone, Abrieb & Saft  
50 g Parmesan am Stück  
5 EL Mascarpone  
1 EL Butter  
700 ml Hühnerfond  
100 ml Weißwein  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Esslöffel Butter den die Schalotten anschwitzen, den Risottoreis hinzugeben kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Ca. 3 min einkochen. Anschließend mit heißer Brühe Schluckweise zu einem Risotto weiterkochen. Parmesan reiben. Mascarpone und Parmesan am Ende der Kochzeit hinzugeben. Mit Zitronensaft abschmecken, wenn die Säure vom Wein nicht ausreicht. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für den Salat:**

80 g Junger Spinat  
5 Stangen grüner Spargel  
Eiswürfel

Den Spinat waschen und trockenschleudern. Spargel putzen und für 4 min oder bis er noch bissfest ist blanchieren. Anschließend eiskalt abschrecken.

### **Für die Vinaigrette:**

½ Stange Rhabarber  
150 ml Neutrales Pflanzenöl  
(kaltgepresstes Rapsöl geht nicht)  
30 ml trockener Sherry  
1 Vanilleschote  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rhabarber putzen und in Brunoise schneiden. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark vorsichtig entfernen. Öl, Essig, Salz und Pfeffer, Zucker, Vanillemark in einen Mixbecher geben und mit der Hälfte des Rhabarbers zu einem Dressing verarbeiten. Die andere Hälfte des Rhabarbers in etwas Zucker karamellisieren.

**Für die gerösteten Mandeln:** Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.  
2 EL naturbelassene Mandeln

**Für die Garnitur:** Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.  
2 Zweige glatte Petersilie



Laut WWF Fischratgeber ist **Saibling** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island, Aquakultur: Durchflussanlagen