

## Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 03. September 2025 • Runde 2 – „Heimatküche neu interpretiert“ mit Zora Klipp



**Cornelia Poletto**

### **Schellfisch mit Erbsenpüree und Senfkörnersauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Schellfisch:**

2 Kabeljaufilets ohne Haut, á je 150 g  
4 Scheiben Pancetta  
1 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen. 400 ml kaltes Wasser kräftig salzen und leicht zuckern. Die Fischfilets für 10 Minuten einlegen. Den Pancetta um die Kabeljaufilets wickeln. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen. Fischfilets bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten pro Seite goldbraun braten (je nach Dicke).

**Für das Erbsenpüree:**

300 g TK-Erbsen  
2 Schalotten  
50 g Butter  
100 ml Gemüsefond  
2 Zweige Thymian  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und zur „Nussbutter“ bräunen. Sofort vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb oder Tuch gießen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel und Thymianzweige in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. 4 EL Erbsen beiseitelegen. Den Rest der Erbsen hinzufügen und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond ablöschen und aufkochen lassen. Im Standmixer fein pürieren und nach Wunsch durch ein Sieb streichen. Nussbutter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen ganzen Erbsen in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die körnige Senfsauce:**

1 Schalotte  
½ Zitrone, Saft & Abrieb  
2 EL Senfkörner  
100 ml Weißwein  
3 EL kalte Butter  
100 ml Gemüsefond  
1 EL weißer Balsamicoessig  
2 EL Senf (mittelscharf)  
Honig, zum Abschmecken  
1 EL Schnittlauch  
1 Lorbeerblatt  
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Schalottenwürfel, Lorbeerblatt und Senfkörner mit Weißwein und Balsamico in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Gemüsefond dazugeben und aufkochen. Lorbeerblatt entfernen und die Reduktion mit kalten Butterwürfeln montieren. Mit Senf, Honig, Salz und etwas Zitronenabrieb und Saft abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

- Für die Kirschtomaten:** Kirschtomaten waschen und trocken tupfen. Mit Olivenöl und Thymian in eine kleine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) 8 bis 10 Minuten weich garen. Herausnehmen, vierteln und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Kirschtomaten
  - 1 EL Olivenöl
  - 2 Thymianzweige
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.
- Erbsensprossen