

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. August 2025 ▪**  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



**Gebackene Seezungen-Garnelen-Röllchen mit Wassermelonen-Gazpacho**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Röllchen:**

1 Seezunge à 800 g, küchenfertig, mit Haut  
 4 Garnelen, ohne Kopf, mit Schale, Seawater 8/12er  
 50 g rohe Kalbsfarce, z.B. von einer ungebrühten Kalbsbratwurst  
 2 Schalotten  
 ½ Knoblauchzehe  
 100 ml Sahne  
 50 ml Weißwein  
 50 ml Wermut  
 50 ml Cognac  
 100 ml Fischfond  
 8 große Basilikumblätter  
 Gerösteter Koriander, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Panierung:**

2 Eier  
 50 g Mehl  
 50 g Panko  
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Die Seezunge filetieren und Garnelen schälen. Karkassen und Schalen zur Seite legen. Schalotten abziehen und fein hacken. Aus den Karkassen, Schalen, Schalotten, den Alkoholen und dem Fischfond einen Sud ansetzen.

Seezungenfilets flach auf ein Backpapier legen. Dabei darauf achten, dass die Mittelgräte zugewandte Seite nach unten zeigt, dann leicht pattieren. Knoblauch abziehen und reiben. Kalbsfarce mit Sahne glatrühren und mit geriebenem Knoblauch und den anderen Gewürzen abschmecken. Seezungenfilets dünn mit der Farce bestreichen und mit Basilikumblättern belegen. Garnelen würzen. Die gewürzten Garnelen nun im unteren Teil des Fisches quer auslegen und alles zusammen von der schmalen Seite her stramm aufrollen. Es sollen aus zwei Filets zwei gleichmäßige gefüllte Röllchen entstehen.

Eine Panierstraße aufbauen. Die Röllchen zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in Panko wälzen und panieren. Anschließend goldgelb in der Fritteuse frittieren. Vor dem Servieren aufschneiden, um einen glasigen Garpunkt und ein schönes Schnittbild zu präsentieren.

**Für die Gazpacho:**

½ kleine Wassermelone, ohne Kerne  
 2 San-Marzano-Tomaten  
 ½ rote Paprika  
 2 Knoblauchzehen  
 2 Schalotten  
 1-2 Chilischoten  
 1-2 Scheiben Toastbrot  
 Fischsud, von oben  
 1-2 EL Balsamico Bianco  
 1 EL Ajvar  
 80 ml kaltgepresstes Olivenöl  
 2 Zweige Minze  
 2 Zweige Basilikum

Wassermelone von der Schale befreien, dann eventuell kleine Melonenkugeln als Einlage ausstechen. Restliche Melone grob würfeln. Alle Zutaten bis auf das Toastbrot grob zerteilen und in einen Mixbecher geben. Nun den abpassierten Sud dazugeben und alles mixen. Die Konsistenz mit entrindetem Toastbrot steuern. Gut abschmecken und eiskalt in gekühltem Geschirr mit Röllchen präsentieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Seezunge** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen  
(Stand Juli 2025):

- 1. Wahl: Europa Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 2. Wahl: Europa Aquakultur: Durchflussanlagen

**Zusatzzutaten von Gabriele:** *Mit der Zitrone und dem Selleriekraut verfeinerte Gabriele die Gazpacho.  
Zitrone, Pinienkerne, Selleriekraut Die Pinienkerne röstete sie an und nutzte sie als Garnitur.*

**Zusatzzutaten von Nikolaj:** *Nikolaj verfeinerte die Farce mit Zitronenabrieb. Die Gazpacho  
Zitrone, Piment d'Espelette, Zucker schmeckte er ebenfalls mit Zitrone, außerdem mit Piment d'Espelette und  
Zucker ab.*