

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



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

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

Gebackene Seezungen-Garnelen-Röllchen mit Wassermelonen-Gazpacho

Zutaten für zwei Personen

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 pannieren. Knoblauch abziehen und reiben. Kalbsfarce mit Sahne glattringen 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.

Wassermelone von der Schale befreien, dann eventuell kleine Melonenkugeln als Einlage ausschneiden. 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:
Zitrone, Pinienkerne, Selleriekraut

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

Zusatzzutaten von Nikolaj:
Zitrone, Piment d'Espelette, Zucker

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