

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2026** ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Zora Klipp



**Smørrebrød mit Steinbutt, saurer Sahne und süßsauren
 Johannisbeeren**

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt im Backteig:

2 Steinbuttfillets, ohne Haut
 Ca. 330 ml helles Bier
 Neutrales Öl, zum Ausbacken
 200 g Mehl
 1-2 EL Speisestärke
 2 Prisen Salz

Das Mehl mit der Stärke und Salz vermengen, Bier nach und nach einrühren. Einen glatten Teig herstellen. Ggf. etwas Wasser einrühren, oder mit Mehl nachjustieren. Es sollte ein zähflüssiger bis sämiger Teig entstehen.

Steinbutt in mundgerechte Stücke schneiden. Fisch durch den Teig ziehen und im 160°C heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Brot:

2 Scheiben Sauerteigbrot
 Butter, zum Bestreichen

Brot beidseitig mit Butter bestreichen und langsam und gleichmäßig in einer Pfanne knusprig rösten. Zwischendurch wenden.

Für die Saure Sahne:

200 g Saure Sahne
 1 Zwiebel
 1-2 Zweige Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saure Sahne mit Zwiebeln und Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fenchel:

1 Knolle Fenchel
 1 Orange, Abrieb & Saft
 1 Zitrone, Saft
 2 EL Pekannüsse
 2-3 Kapseln Kardamom
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen und hobeln. Kardamomkapseln aufbrechen, Samen herauslösen und in einem Mörser zerstoßen. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Fenchel mit Kardamom, Orangenabrieb, Orangensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Pekannüsse grob hacken und unterheben. Vor dem Servieren salzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Johannisbeeren:

2-3 Zweige frische Johannisbeeren
 1 TL Puderzucker
 1 Prise Salz

Johannisbeeren mithilfe einer Gabel vom Zweig lösen. In eine Schüssel geben. Puderzucker und Salz zugeben und die Beeren etwas andrücken.

Für die Fertigstellung:

1 Beet Erbsenkresse

Brotscheiben auf einen Teller geben und mit Saurer Sahne bestreichen. Fenchel und Fisch darauf platzieren. Mit Johannisbeeren und Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Steinbutt** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand Juni 2026*):

- 1. Wahl: Niederlande, Frankreich, Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 2. Wahl: Europa, Aquakultur: Durchflussanlagen
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4), Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze