

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. August 2025 ▪**
Vorspeise mit Cornelia Poletto



David Kruselburger

**Steirischer Wurzelfisch im Kren-Obers-Sud mit
Liebstöckel-Öl, Julienne-Gemüse und Kartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kren-Sahne-Sud:

2 Karotten
 1 gelbe Karotte
 1 Knolle Sellerie
 ½ Stange Lauch
 1 Pastinake
 60 g geriebener Meerrettich, aus dem
 Glas
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 150 g Butter
 250 ml Sahne
 250 ml Weißwein
 500 ml Gemüsefond
 50 ml Essig
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Liebstöckel
 2-3 Lorbeerblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Wurzelgemüse schälen und in Julienne schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Mit Gemüsefond aufgießen. Die Hälfte des Gemüses in den Sud geben. Lauch, Lorbeerblätter, Petersilie, Liebstöckel und den Meerrettich ebenfalls hinzugeben und köcheln lassen. Nach ca. 10 Minuten die Hälfte der Sahne hinzufügen und einmal aufköcheln lassen. Anschließend in einem Sieb abgießen, sodass nur der Sud übrig bleibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Pürierstab nochmals aufmixen. Das restliche Julienne-Gemüse kurz in kochendem Salzwasser mit einem Schuss Essig und einer Prise Salz blanchieren.

Für den steirischen Wurzelfisch:

300 g Kabeljau-Rückenfilet, ohne Haut
 und entgrätet
 1 Prise Salz

Fisch in zwei Filets schneiden und im Wurzelsud für ca. 8 Minuten mit geschlossenem Deckel dämpfen. Der Sud darf nicht kochen. Den Fisch glasig garen und mit einer Prise Salz würzen.

Für das Liebstöckel-Öl:

½ Bund Liebstöckel
 500 ml Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und in einen hohen Messbecher geben. Rapsöl hinzufügen und mit dem Pürierstab zu einem feinen Öl mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salzkartoffeln:

250 g festkochende Kartoffeln
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser garen. Abgießen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln kurz in der Butter schwenken. Mit Salz abschmecken.

Für die Ganitur:

½ Beet Erbsensprossen
½ Beet Wasabi-Sprossen oder rote
Senf-Sprossen
2-4 essbare Blüten

Den Kren-Sahne-Sud in tiefe Teller geben. Liebstocköl darauf verteilen, sodass kleine Punkte im Sud zu sehen sind. Fisch in die Mitte der Teller setzen und mit dem Gemüse belegen. Salzkartoffeln dazu geben und Sprossen und Blüten garnieren.



Laut WWF ist der **Kabeljau** (Dorsch) aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand August 2025*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Grundschieppnetze
- 2. Wahl: Nordpazifik FAO 61, 67: Beringsee (USA), Wildfang