

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2026**
Zusatzgericht von Nelson Müller



Suppe vom Muskatkürbis mit Kabeljau

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Muskatkürbis
 ¼ Porree, weißer Teil
 2 kleine Schalotten
 80 g kalte Butter
 200 ml Sahne
 100 ml trockener Weißwein
 500-600 ml Geflügelfond
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Chilipulver, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine, gleichmäßige Stücke schneiden. Schalotten abziehen und grob würfeln. Porree gut säubern und den weißen Teil in grobe Scheiben schneiden. Den grünen Teil anderweitig verarbeiten.

Kürbis, Schalotten und Porree in einem Topf in etwas Pflanzenöl und einem Teelöffel Butter farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Aufkochen und leicht reduzieren lassen. Geflügelfond hinzugeben und den Kürbis darin weichkochen. Dann Sahne hinzugeben und nochmals aufkochen lassen. Anschließend alles pürieren. Mit Salz, Pfeffer, einer Flocke Butter und etwas Chilipulver abschmecken. Suppe passieren und mit der restlichen kalten Butter aufschäumen.

Für den Kabeljau:

200 g Kabeljaufilet ohne Haut
 Olivenöl, zum Einfetten + Beträufeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kabeljau in zwei gleichgroße Stücke schneiden. Ein Backblech mit Olivenöl einreiben und die Fischfilets darauf platzieren. Fisch von oben mit Öl benetzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch bei 80 °C im Ofen für ca. 20-25 Minuten garen.

Für das Speck-Gelee:

4 Scheiben geräucherter Speck
 500 ml Geflügelfond
 5 Blatt Gelatine
 5 g Agar Agar
 Trennspray, zum Einfetten

Fond einmal aufkochen lassen. Bacon in den Fond geben und darin ziehen lassen. Gelatineblätter in Wasser einweichen. Agar Agar in kochenden Fond geben. Hierbei ist es wichtig, dass es genau 5 Gramm sind. Das Ganze verrühren, einmal aufkochen lassen und anschließend den Fond von der Hitze nehmen. Fond abseihen und in einem Messbecher auffangen. Gelatine ausdrücken und in den Fond geben. Verrühren bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Eine größere Auflaufform mit Trennspray einsprühen und den Fond als dünne Schicht hineinfüllen. Im Gefrierschrank oder Kühlschranks erkalten lassen bis ein Gelee entsteht.

Für die Einlage: Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in sehr feine, 80 g Muskatkürbis gleichmäßige Würfel schneiden. Kürbiswürfel in Salzwasser kurz blanchieren und anschließend eiskalt abschrecken.

Für die Garnitur: Fisch jeweils in einen tiefen Teller setzen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln aus dem Algen-„Kaviar“ zwei Nocken formen und auf jedes Fischfilet setzen. Das Gel ausstechen oder ausschneiden und als dünne Schicht auf den Algen-„Kaviar“ geben. Kürbiswürfel um den Fisch verteilen und vorsichtig die Suppe in den Teller gießen. Mit Kresse garnieren und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Kabeljau** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (Stand Oktober 2026):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen