

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2025

Finalgericht von Björn Freitag



Wolfbarsch mit Speckschaum, geschmorter Halmrübe, Kartoffelbällchen und Schnittlauch-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Wolfbarsch:

300 g Wolfbarschfilet mit Haut
2 Knoblauchzehen
½ Zitrone, ganze Frucht
2 EL Butterschmalz
Mehl, zum Bestäuben
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle

Den Fisch auf der Hautseite leicht einritzen, salzen und mit Mehl bestäuben. Anschließend im heißen Butterschmalz ca. 4-5 Minuten nur auf der Hautseite braten. Knoblauch abziehen und halbieren. Nach etwa 2 Minuten die Aromen mit in die Pfanne geben. Kurz vor dem Anrichten den Fisch wenden.

Für die Kartoffelbällchen:

400 g mehligkochende Kartoffeln
2 EL Butter
200 g Mehl, Type 550 + Mehl zum Arbeiten
40 g Hartweizengrieß
Muskatnuss, zum Reiben
Meersalz, zum Würzen

Kartoffeln schälen und in kleinere Würfel schneiden, dann in kochendem Salzwasser etwa 10-15 Minuten kochen. Abschütten und gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl und Hartweizengrieß zu einem Teig verkneten. Mit Muskat und Salz würzen. Masse mit etwas Mehl in den Händen zu 3-4 cm große Bällchen formen und in leicht kochendem Salzwasser für etwa 3-5 Minuten ziehen lassen. Danach kurz in einer Pfanne mit gebräunter Butter schwenken.

Für den Speckschaum:

50 g Tiroler Speck
50 g Lardo
2 Schalotten
2 EL Frischkäse, Doppelrahmstufe
2 cl Apfelessig
150 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsefond
1 EL grüner Pfeffer in Lake
Salz, aus der Mühle

Beide Specksorten in feine Würfel schneiden und in einem Topf erhitzen, bis sie das Fett auslassen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Schalotten etwa 5 Minuten dazugeben und mitrösten. Anschließend mit allen restlichen Zutaten auffüllen und alles etwa 10-15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken, dann durch ein feines Sieb passieren. Kurz vor dem Anrichten den grünen Pfeffer dazugeben und mit dem Mixstab schäumen.

Für die Halmrübe:

2 weiße Halmrüben
1 rote Zwiebel
50 ml Gemüsefond
2 EL Rotweinessig
1 EL Rapsöl
1 EL Zucker
Meersalz, zum Würzen

Rüben mit einem Sparschäler schälen und in 2 cm dicke Spalten schneiden. Rapsöl und Gemüsefond in einer Pfanne zum Kochen bringen und die Rüben dazugeben. Mit Deckel ca. 5-7 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Deckel abnehmen und den Fond verdunsten lassen, sodass die Spalten etwas Bräune bekommen.

Zwiebel abziehen, in Spalten schneiden und mit 200 ml Wasser, Essig, Zucker und einer Prise Salz etwa 5 Minuten köcheln. Auf einem Sieb abschütten und nur die Zwiebeln (ohne den Sud) unter die Rüben mischen.

Für das Schnittlauch-Öl:
¼ Bund Schnittlauch
3 EL Rapsöl

Rapsöl auf etwa 60°C erhitzen und mit dem Schnittlauch in einem Multizerkleinerer fein mixen. Durch ein feines Sieb passieren.

In einem tiefen, großen Teller das Gemüse anrichten, darauf den Fisch und zwei Kartoffelbällchen platzieren. Mit dem Schaum und etwas Öl umgießen und servieren.

Zusatzzutaten von Teresa:
Gemahlene Haselnüsse, Semmelbrösel,
Thymian

Teresa aromatisierte die Butter mit Thymian. Die aromatisierte Butter vermengte sie mit den gemahlenen Haselnüssen und Semmelbröseln. Anschließend wälzte sie die fertigen Kartoffelbällchen in den Butterbröseln.

Zusatzzutaten von Nico:
keine

Nico verwendete keine Zusatzzutaten.