

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Januar 2026 ▪  
Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Für die Fischstäbchen:**

200 g dickes Zanderfilet, ohne Haut  
1 Zitrone, Abrieb  
1 Ei  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
200 g Paniermehl  
200 g Semmelbrösel  
100 g Mehl  
Salz, aus der Mühle

**Alex' Zander-Fischstäbchen mit Erbsenpüree und Remouladensauce**

**Zutaten für zwei Personen**

Den Fisch in gleich große Stifte schneiden, salzen, von einer Seite pfeffern und etwas Zitronenabrieb darüber geben. Anschließend in einer klassischen Mehl-Eier-Brösel-Panade panieren und in heißem Öl goldgelb und innen glasig herausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, nochmals leicht salzen und mit etwas Zitronenabrieb versehen.

**Für die Sauce:**

2 Cornichons, mit Sud  
2 EL Kapern  
1 Zitrone, Abrieb  
2 Eier  
2 TL Senf  
1-2 EL weißer Balsamicoessig  
125 ml Rapsöl  
2 Zweige glatte Petersilie  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei 8 Minuten lang hart kochen und auskühlen lassen. Anschließend pellen.

Das zweite Ei trennen, Eigelb auffangen, Eiweiß anderweitig verarbeiten. Eigelb mit 1 TL Senf, Balsamicoessig, Öl, Zucker, einer Prise Salz und einer Prise Pfeffer in einen kleinen Messbecher geben und mit dem Stabmixer von unten zu einer Mayonnaise aufziehen.

Cornichons klein schneiden und mit etwas Sud in eine Schüssel geben. Petersilie klein schneiden und dazu geben. Kapern dazu geben, etwas Zitronenabrieb darüber reiben, 2 EL der Mayonnaise dazu geben. Gekochtes Ei grob hacken und ebenfalls dazu geben. Aller verrühren, restlichen Senf und eventuell noch etwas von der Mayonnaise dazu geben und nach Belieben salzen.

**Für das Erbsenpüree:**

300 g TK-Erbsen  
2 EL Butter  
1 Zweig Minze  
Salz, aus der Mühle

Butter in einem Topf aufschäumen und Minzeblätter dazugeben. Salzen. TK-Erbsen dazugeben und durchschwenken. Mit einem Pürierstab pürieren und gerne etwas Struktur lassen. Nochmals salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren



Laut WWF ist der **Zander** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand: Januar 2026*):

- 1.Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande, Schweiz/  
Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage
- 1. Wahl: Peipsi-See (Estland und Russland)/ Wildfang:  
Stellnetze-Kiemennetze, Umschließungsnetze (Ringwaden),  
Reusen (Fallen)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz/ Wildfang: Handleinen-  
Angelleinen