

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2025 ▪**  
**ChampionsWeek ▪ "...im Sud" mit Mario Kotaska**



**David Kruselburger**

**Zanderfilet im Wurzel-Weißwein-Sud mit Erbsenpüree, Thaispargel, offenen Ricotta-Parmesan-Nudeln und Basilikum-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

2 dicke Zanderfilets, ohne Gräten, ohne Haut  
Salz, aus der Mühle

**Für den Sud:**

500 g Wurzelgemüse, z.B. Karotten, gelbe Rüben, Selleriekholle, Lauch, Pastinake  
1-2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
150 g Butter  
100 ml Sahne  
500 ml Weißwein  
500 ml Gemüsefond  
500 ml Fischfond  
3-4 Zweige Petersilie  
3-4 Zweige Liebstöckel  
2-3 Lorbeerblätter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen und zu putzen. Mit Salz würzen.

Gemüse und Schalotten schälen, putzen bzw. abziehen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten und Knoblauch glasig anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Mit dem Gemüse- und Fischfond aufgießen und das geschnittene Gemüse, Lorbeerblätter, Petersilie sowie Liebstöckel hinzufügen und kurz köcheln lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Danach alles passieren und den Sud auffangen. Diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Pürierstab kurz aufmixen. Topf beiseitestellen und das Fischfilet zum Garziehen kurz in den Sud geben.

**Für das Erbsenpüree:**

500 g TK-Erbsen  
1-2 mehligkochende Kartoffeln  
1 Zitrone, Abrieb & Saft  
2 EL Butter  
100 ml Sahne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf die Erbsen mit Butter und ein wenig Wasser weich dünsten. Kartoffel schälen, klein schneiden und ebenfalls weich dünsten. Erbsen und Kartoffeln vermengen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Sahne zugeben. Alles mit einem Mixstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Püree mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für den Spargel:**

50 g Thaispargel  
1 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel waschen und kurz in einer Pfanne in etwas Öl und Butter bissfest braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Nudeln:**

2 Eier  
 125 g Semola di grano duro  
 75 g Mehl, Type 00  
 1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einwickeln und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig dünn ausrollen und kreisförmig ausstechen. Kreise bis zur Mitte einschneiden, dann zu kleinen „Tüten“ formen. Pasta-Tüten in Salzwasser al dente garen, aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

**Für die Ricotta-Parmesan-Fülle:**

1 Zitrone, Saft & Abrieb  
 250 g Ricotta Cremosa  
 100 g Parmesan  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Parmesan reiben. Ricotta in eine Schüssel geben, Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb zugeben und glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Öl:**

1 Bund Basilikum  
 200 ml Raps- oder Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Stiele entfernen, Blätter in ein hohes Gefäß geben, mit Öl auf mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

10 g Lachskaviar  
 Kleine lila, essbare Blüten  
 Erbsensprossen, zum Garnieren

Lachskaviar, Blüten und Sprossen als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Zander** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Oktober 2025):

- 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