

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. August 2025 ▪  
Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Für die Meerbarbe:**

2 Meerbarbenfilets, mit Haut  
1 Knoblauchzehe  
50 g Butter  
Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Gebratene Meerbarbe mit Chorizo-Schaum und gegrillter Zucchini**

**Zutaten für zwei Personen**

Eine Pfanne auf höchster Stufe vorheizen.

Die Meerbarbe auf der Hautseite mehrfach leicht einschneiden (zisellieren). Anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz würzen. Den Fisch in der heißen Pfanne auf der Hautseite mit Öl anbraten und mit einem Topf oder einem flachen Brett beschweren. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Den Fisch nach ca. 3-4 Minuten wenden und mit Pfeffer, Knoblauch und Butter, ohne weitere Hitzezugabe, für weitere 3-4 Minuten gar ziehen lassen.

**Für den Chorizo-Schaum:**

100 g Chorizo  
1 rote Paprikaschote  
2 Schalotten  
250 ml Sahne  
250 ml Weißwein  
Olivenöl, zum Anbraten  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
1 TL Pimenton de la Vera  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einen Topf geben und vorheizen.

Paprika waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten scheiden. Schalotten abziehen und klein hacken. Chorizo in Scheiben schneiden. Paprika, Schalotten und Chorizo im Topf ca. 3-4 Minuten anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, geräuchertem Paprikapulver und Pimenton de la Vera würzen. Mit Weißwein ablöschen und ca. 5 Minuten einreduzieren. Anschließend mit Sahne aufgießen und einmal aukochen. Die Flüssigkeit mit einem Stabmixer schaumig mixen. Den Schaum mit einem Löffel vorsichtig auf Tellern anrichten.

**Für die gebrillierte Zucchini:**

1 Zucchini  
Olivenöl, zum Anbraten  
1 TL grobes Meersalz

Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Zucchini waschen, trocken tupfen und mit einer Aufschnittmaschine der Länge nach in ca. 2-3 mm dicke Streifen schneiden. In der heißen Pfanne von jeder Seite 2 Minuten grillen, bis ein Grillmuster entsteht. Aus der Pfanne nehmen und mit groben Meersalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Laut WWF ist **Rotbarbe**, auch **Meerbarbe** genannt, nur bedingt aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Juli 2025*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak und Kattegat (ICES 3), Nordsee (ICES 4), östlicher Kanal (ICES 7.d), Handleinen und Angelleinen
- 2. Wahl: Mittelmeer FAO 37: Tyrrhenisches Meer (GSA 10), Stellnetze-Verwickelnetze

