

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. September 2022** ▪  
**Finalgericht von Alfons Schuhbeck**



**Wirsingroulade von Zander und Saibling mit Kürbis-Paprika-Sauce und Gurkengemüse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kürbis-Paprika-Sauce:**

- 150 g Butternusskürbis oder Muskatkürbis
- ½ rote Paprika
- ½ Knoblauchzehe
- 2 cm Ingwer
- 20 g kalte Butter
- 125 ml Geflügelfond
- ¼ TL Kurkuma
- 1 Msp. geräuchertes Paprikapulver
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- ½ TL Korianderkörner
- ½ TL Pimentkörner
- ¼ TL zerstoßene Zimtrinde
- Salz, aus der Mühle

Den Pfeffer mit Koriander, Piment und Zimt in eine Gewürzmühle füllen. Paprika waschen, vierteln, von Kernen und Scheidewänden befreien und mit einem Sparschäler schälen. Anschließend klein schneiden. Kürbis schälen, Kerne entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und eine Scheibe fein schneiden. Kürbis, Paprika, Knoblauch und Ingwer in einem Topf mit Gemüsefond in etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Kurkuma und geräuchertes Paprikapulver und hinzufügen und mit Gewürzen aus der Mühle abschmecken. Sauce pürieren, Butter einmischen und salzen, gegebenenfalls noch etwas nachwürzen.

**Für die Wirsingrouladen:**

- 100 g Saiblingsfilet, ohne Haut und Gräten
- 100 g Zanderfilet, ohne Haut und Gräten
- 2 dunkelgrüne, große Wirsingblätter
- 200 ml kalte Sahne
- 2 EL Butter
- 1 TL Dijon Senf
- 1 Zweig Dill
- 1 Zweig Estragon
- ½ TL Anissamen
- ½ TL Korianderkörner
- ½ TL Schwarze Pfefferkörner
- Muskatnuss, zum Reiben
- Mildes Chilisalz, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Anissamen, Pfeffer- und Korianderkörner in eine Gewürzmühle füllen. Zander und Saibling in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch und Sahne separat etwa 5 Minuten ins Gefrierfach stellen, damit alle Zutaten eiskalt sind. Fischwürfel danach in einen Blitzhacker geben, 100 ml kalte Sahne, Senf, Chilisalz und eine Prise Muskat hinzufügen und mit den Gewürzen aus der Mühle abschmecken. Fischmasse pürieren, bis eine Bindung entsteht. Restliche Sahne in 2 Portionen untermischen. Farce sollte glatt und glänzend sein. Dill und Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. 1 TL Dill und ¼ TL Estragon dazugeben. Fertige Fischfarce in eine Schüssel füllen und kühl stellen. Wirsingblätter waschen und trockentupfen. Blattrippe in einer Dreiecks-Form herausschneiden und Blätter in Salzwasser je ca. 2 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Je ein Blatt auf ein Backpapier legen, mit einem weiteren Backpapier belegen und mit einem Nudelholz mehrfach darüber rollen. (Bei kleineren Blättern zwei Blätter übereinanderlappend auf das Backpapier legen). Fischfarce nun entlang der Mitte etwa 7 cm breit auf die flach gerollten Wirsingblätter verteilen. Wirsing mit Farce seitlich einschlagen und einrollen. Rouladen zuerst in Klarsichtfolie und dann in Alufolie wickeln. Danach einen Topf mit Wasser auf ca. 75 Grad erhitzen und Wirsingrouladen einlegen. 15 bis 20 Minuten darin durchziehen lassen. Währenddessen Butter in einer Pfanne auf hoher Stufe schmelzen und solange bei mittlerer Hitze köcheln, bis sie langsam karamellisiert und

eine goldbraune Farbe annimmt. Rouladen anschließend aus der Folie wickeln, mit der braunen Butter bepinseln und mit Chilisalzwürzen.



Um den **Zander** bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut WWF (Stand: September 2022) aus folgenden Fanggebieten stammen:

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



Laut WWF sind **Saiblinge, Seesaiblinge oder Bachsaiblinge** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand September 2022):

- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen)
- 1. Wahl: Island (Aquakultur: Durchflussanlagen)
- 2. Wahl: Europa (Aquakultur: Teichanlagen)

**Für das Gurkengemüse:**

½ kleine Salatgurke  
1 Zweig Dill  
20 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswasser

Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in halbmondförmige Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. In einer Pfanne 1 EL Wasser erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurkenscheiben darin kurz erwärmen, einen halben Teelöffel Dill hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kürbis-Paprika-Sauce auf warmen Tellern verteilen, je eine Roulade schräg halbieren, darauf setzen und mit dem Gurkengemüse servieren.

**Zusatzzutaten von Waltraud:**

*Zitrone  
Piment d'Espelette*

Waltraud gab etwas Zitronenabrieb in die Farce und eine Prise Piment d'Espelette in die Sauce.

**Zusatzzutaten von Cornelia:**

*Zitrone  
Schalotte*

Cornelia gab die kleingehackte Schalotte mit in die Sauce und etwas Zitronenabrieb in die Farce.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. September 2022** ▪  
**Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck**



**„Geräucherte“ Paprika-Kürbis-Suppe mit Black Tiger Garnelen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die „geräucherte“ Paprika-Kürbis-Suppe:**

½ Hokkaidokürbis  
 1 rote Paprika  
 ½ Zwiebel  
 ½ Knoblauchzehe  
 2 cm Ingwer  
 100 ml Sahne  
 20 g kalte Butter  
 400 ml Geflügelfond  
 1 Lorbeerblatt  
 1 TL geräuchertes Paprikapulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Paprika waschen, vierteln, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Kürbis waschen, Kerne entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in einem Topf bei milder Temperatur ohne Fett etwas andünsten. Kürbis und Paprika dazugeben und etwas mitdünsten. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer reiben. Lorbeerblatt, eine Scheibe Knoblauch, Ingwer und Geflügelfond dazugeben und etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Lorbeerblatt entfernen. Sahne, etwas Butter nach Bedarf und geräuchertes Paprikapulver hinzufügen. Suppe nochmal pürieren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Black Tiger Garnelen:**

2 Black Tiger Prawns, mit Schale  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Garnelen schälen, am Rücken entlang einschneiden und den dunklen Darm entfernen. Danach waschen, trocken tupfen und längs einschneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Garnelen darin bei mittlerer Hitze 1 bis 2 Minuten braten, bis sie sich aufdrehen. Pfanne vom Herd nehmen und in der Resthitze durchziehen lassen. Mit Salz würzen.



Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand September 2022):

- 1. Wahl: Südostasien: Aquakultur (Zucht in Zero-Input Systemen)
- 1. Wahl: Thailand: Aquakultur (Teichanlagen, Rosenberg-Süßwassergarnele (*Macrobrachium rosenbergii*))
- 1. Wahl: Europa: Aquakultur (Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*))

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Dill

Dill abbrausen, trockenwedeln und Suppe damit garnieren.

Die Suppe in warmen tiefen Tellern anrichten und die gebratenen Garnelen daraufgeben. Mit Dill garnieren und servieren.