

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Februar 2024** ▪  
**Finalgericht von Robin Pietsch**



**Skrei mit Schwarzwurzel in Rahm, Selleriepüree, Wildkräutersalat und Schnittlauch-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

600 g Skrei-Loins, mit Haut  
 2 Knoblauchzehen  
 2 Zweige Thymian  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Salbei  
 100 ml Olivenöl  
 Fleur de Sel, zum Würzen

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Hälfte des Olivenöls in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, Skrei für 2-3 Minuten anbraten. Fisch wenden und für eine weitere Minute anbraten. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den gezupften Kräutern in die Pfanne geben. Sobald der Knoblauch leicht braun ist, das restliche Olivenöl dazugeben. Pfanne von der Platte nehmen, Fisch mit etwas Fleur de Sel würzen und im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad Umluft 10-15 Minuten fertig garen.

**Für die Schwarzwurzel in Sahne:**

300 g Schwarzwurzeln  
 50 g Schalotten  
 150 ml Sahne  
 150 ml Gemüsefond  
 ½ Bund Estragon  
 ½ Bund Kerbel  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und feinwürfeln. Schalottenwürfel in einer Pfanne anbraten, mit Gemüsefond ablöschen und mit Sahne auffüllen. Sauce um 1/3 reduzieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Schwarzwurzeln schälen und der Länge nach mit dem Sparschäler in nudelähnliche Streifen schneiden. In die Rahmsauce geben und al dente garen. Mit fein gehacktem Estragon und Kerbel vermengen.

**Für das Selleriepüree:**

350 g Knollensellerie  
 75 g kalte Butter  
 150 ml Sahne  
 150 ml Milch  
 5 g Salz

Knollensellerie schälen und in gleichmäßige, ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Dann die Würfel mit Milch und Sahne in einen großen Topf geben. Salz hinzufügen und alles aufkochen. Danach Hitze reduzieren und auf mittlerer Stufe ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis alles gar ist. Abgießen, Kochflüssigkeit über ein Haarsieb abschütten und aufbewahren. Dann den Sellerie im Standmixer mit der kalten Butter fein pürieren, eventuell etwas von der Kochflüssigkeit dazugeben, damit das Püree geschmeidig wird.

**Für den Wildkräutersalat:**

60 g Wildkräutersalat  
 80 ml Gemüsefond  
 40 ml Aceto Balsamico  
 10 g Senf  
 16 g Honig  
 125 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trocken schleudern. Für das Dressing alle Zutaten gut miteinander mischen. Aber erst unmittelbar vor dem Servieren über den Salat träufeln.

**Für das Schnittlauch-Öl:** Öl auf 60-70 Grad erwärmen. Schnittlauch grob zerkleinern und in den Mixer geben. Das erwärmte Öl dazugeben und mixen. Das fertige Schnittlauchöl durch ein Mikrosieb passieren und rasch abkühlen lassen.  
300 ml Sonnenblumenöl  
1 Bund Schnittlauch  
5 g Salz

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Sabrina:** *Sabrina gab etwas Vanillemark zur Schwarzwurzel-Sauce und Vanilleschote Zitronenzeste verwendete sie als Garnitur.*  
Vanilleschote  
Zitronenzeste

**Zusatzzutaten von Thomas:** *Vanillemark gab Thomas in das Selleriepüree, etwas Zitronensaft ebenso. Einige Zitronenzesten gab er zum Fisch. Die Kapern hat er nicht verwendet.*  
Vanilleschote  
Zitronenzeste  
Kapern



Ein gutes Beispiel für nachhaltige Kabeljaufischerei ist der norwegische **Skrei**. Er wird aufgrund seiner Fangzeit von Januar bis April auch Winterkabeljau genannt und wird ausschließlich mit Handangeln und Langleinen gefangen. Das sind besonders schonende Fangmethoden, da sie das Ökosystem am Meeresboden nicht beeinträchtigen und den Beifang auf ein absolutes Minimum beschränken.

## Die Küchenschlacht – Menü am 28. Februar 2024 ▪ Zusatzgericht von Robin Pietsch



### Gebratene Kräuterseitlinge im Sud vom gerösteten Blumenkohl

Zutaten für zwei Personen

#### Für den Sud:

¼ Kopf Blumenkohl  
2 Scheiben Bacon  
1 Schalotte  
2 EL Butter  
200 ml Geflügelfond  
1 EL Honig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Blumenkohl klein schneiden. Schalotte abziehen und halbieren. Butter mit Bacon, den zwei Schalottenhälften und Blumenkohl in einen Topf geben. Honig dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze goldgelb karamellisieren lassen. Mit der Hälfte des Geflügelfonds ablöschen und köcheln lassen. Sobald es etwas eingekocht ist, mit restlichem Fond aufgießen und köcheln lassen.

Das Ganze durch ein Sieb passieren und Sud auffangen. Wer möchte, kann den Inhalt des Siebes auch noch pürieren und verwerten.



**PROFI  
TIPP**

Für eine vegetarische Variante lassen Sie beim Sud bitte einfach den Bacon weg. Statt Geflügelfond verwenden Sie Gemüfefond. Bei der Blumenkohl-Einlage ebenso Gemüfefond anstelle von Geflügelfond verwenden.

#### Für das Liebstöckel-Öl:

1 Bund Liebstöckel  
50 ml Rapsöl

Liebstöckel in einem Mörser fein mörsern und Öl hinzugeben. Durchmischen und durch ein Sieb seihen.

*Info: Robin Pietsch verwendete das übrig gebliebene, zubereitete Liebstöckel-Öl des Kandidaten Thomas Schreiner vom Vortag (siehe Rezept vom 27.2.)*

#### Für die Kräuterseitlinge:

4 Kräuterseitlinge  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Butter  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 Zwei Salbei  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Stängel der Kräuterseitlinge abtrennen, klein schneiden und zusammen mit den Pilzköpfen in der Butter bei leichter bis mittlerer Hitze anbraten. Knoblauch, Thymian, Salbei und Rosmarin dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Blumenkohl:**

¼ Kopf Blumenkohl  
4 EL Kapern mit Saft  
2 EL Butter  
100 ml Geflügelfond  
1 EL Honig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl klein schneiden und mit der Butter in einen Topf geben. Kapernsaft dazugeben und mit Geflügelfond aufgießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende Honig und Kapern dazugeben und ein wenig köcheln und etwas karamellisieren lassen.

**Für die Garnitur:**

1 Beet Brunnenkresse  
Essbare Blüten nach Geschmack

Kresse abschneiden.

Blumenkohl und Pilze in tiefen Tellern anrichten, mit Sud aufgießen und mit Liebstöckel-Öl und Kresse oder Blüten garniert servieren.