

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. September 2026** ▪
Finale mit Mario Kotaska



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Apfel-Beurre-blanc, Pfifferlingen und Pastinakenpüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 130 g, mit Haut
 1 Knoblauchzehe
 20 g Butter
 1 EL Sonnenblumenöl
 Mehl, zum Mehlieren
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite leicht mehlieren. In Sonnenblumenöl mit Thymian, Knoblauch und Butter auf der Hautseite kross braten, einmal wenden und noch glasig anrichten.

Für die Beurre blanc:

2 Schalotten
 1 Granny Smith Apfel
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 20 ml Sahne
 50 ml Weißwein
 100 ml Apfelsaft
 50 g kalte Butter
 Butter, zum Anbraten

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Apfel entkernen und mit Schale ebenfalls kleinschneiden. Beides in Butter farblos anschwitzen. Mit Zitronensaft ablöschen und mit Weißwein und Apfelsaft auffüllen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Wenn alle Zutaten weich sind, mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren. Den Sud vor dem Servieren mit etwas Sahne und kalter Butter aufmixen.

Für die Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge
 1 Scheibe Kochschinken
 1 Frühlingszwiebel
 1 EL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen. Die geputzten Pfifferlinge scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl zufügen.

Frühlingszwiebel putzen und fein schneiden. Kochschinken fein würfeln. Vor dem Servieren die fein geschnittene Frühlingszwiebel und den fein gewürfelten Kochschinken unterheben.

Für das Püree:

2 mittelgroße Pastinaken
 80 g Crème fraîche
 250 ml Geflügelfond
 3 Zweige glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben

Pastinaken schälen, kleinschneiden und in Geflügelfond sehr weich kochen. Abgießene und die weichen Pastinakenstücke mit Crème fraîche pürieren. Petersilie hacken. Das Püree mit gehackter Petersilie verfeinern und mit Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Eve: *Eve verfeinerte die Beurre blanc mit Calvados und verwendete Meersalz als Garnitur.*
Meersalzflocken, Calvados

Zusatzzutaten von Matthias: *Matthias hackte die Haselnüsse klein und röstete sie mit Panko in einer Pfanne an und gab die Mischung über die Pfifferlinge.*
Panko, Haselnüsse



Laut WWF Fischratgeber ist **Zander** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (Stand September 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

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. September 2026 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Pastinakensuppe mit herzhaftem Granola

Zutaten für zwei Personen

Für das Granola-Topping:

- 20 g Haselnüsse
- 20 g Pistazien
- 20 g Walnüsse
- 20 g Cashewkerne
- 1 EL grober Senf
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nüsse grob hacken und mit Senf, Olivenöl, Paprikapulver, Zwiebelpulver, Zucker und Salz vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und etwa 12–15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Dabei einmal durchmischen. Anschließend vollständig auskühlen lassen und grob zerbrechen.

Für die Suppe:

- 350 g Pastinaken
- 1 Zwiebel
- 50-75 ml Sahne
- Butter, zum Anbraten
- 200 ml Gemüsefond
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Pastinaken schälen und in kleine Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Pastinaken dazugeben und kurz mitrösten. Mit Gemüsefond aufgießen und weich köcheln lassen. Sahne hinzufügen und alles fein pürieren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kräftig aufmixen.

Für die Garnitur:

- 2 EL Kürbiskernöl
- 2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie zupfen.

Suppe in schönen Gläsern anrichten. Mit Kürbiskernöl beträufeln und mit Petersilie und Granola garniert servieren.



Wenn Sie Granola in größeren Mengen zubereiten möchten, lassen Sie es nach dem Backen komplett auskühlen. Bewahren Sie es am besten in einem luftdichten Behälter wie einem Einmachglas, einem Bügelglas oder einer fest schließenden Dose auf. An einem kühlen, trockenen und dunklen Ort gelagert, bleibt es zwei bis vier Wochen schön knusprig.