

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. August 2020** ▪  
**Warenkorb „Zanderfilet, Belugalinsen, Schafskäse“ mit Mario Kotaska**



**Franz-Xaver Zeller**

**Ceviche vom Zander mit gebackenem Schafskäse und süßem Belugalinsen-Mus**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Ceviche:**

300 g Zanderfilet, ohne Haut  
 2 rote Zwiebeln  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Orange  
 4 Limetten  
 1 TL Honig  
 50 ml Olivenöl  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 1 Stück Ingwer  
 Chili, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Zanderfilet abbrausen und trockentupfen. 80 g des Zanders abschneiden, würfeln und salzen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen. Beides hinzufügen. Limetten und Orange halbieren, Saft auspressen und dazugeben. Zwiebeln abziehen und halbieren. Knoblauch abziehen und andrücken. Chili aus der Mühle, Honig, Knoblauch und ½ Zwiebel hinzugeben. Alle Zutaten im Mixer pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Flüssigkeit auffangen.

Rest des Zanderfilets in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die pürierte Sauce über den Fisch geben und einmassieren. Zwiebel abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Petersilie fein hacken. Zwiebelstreifen und Petersilie zum Fisch geben und untermischen. Gegebenenfalls etwas Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Belugalinsen-Mus:**

200 g Belugalinsen  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone  
 1 Limette  
 1 Orange  
 1 kleines Stück Ingwer  
 Etwas Kokosmilch  
 1 TL Honig  
 Neutrales Öl  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Chili, aus der Mühle  
 Café de Paris Gewürz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Belugalinsen in leicht gesalzenem Wasser ca. 20-25 Minuten kochen. Abschütten und mit kaltem Wasser abbrausen. Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. In einen Mixer geben und mit Knoblauch, Zitronen-, Limetten- und Orangensaft, Ingwer, Kokosmilch, Honig, Zucker, Chili, Café de Paris, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Mus mixen. Durch ein feines Sieb streichen.

**Für den gebackenen Schafskäse:**

200 g Schafskäse  
 1 EL Paniermehl  
 1 EL Mehl  
 1 Ei  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Schafskäse aus der Salzlacke nehmen und in 1,5 cm dicke Streifen schneiden. In leicht gesalzenem Mehl, Petersilie, Ei und Paniermehl panieren und im heißen Fett goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Sunita Manay**

## **Zanderfilet mit Kräutern, Zitronensauce, Beluga-Kokos-Dal, gebackenem Schafskäse und Ofentomaten**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Fisch und Sauce:**

- 1 Zanderfilet, mit Haut
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 2 Zweige Rosmarin
- Olivenöl, zum Braten
- 1 EL Butter
- Café de Paris Gewürz
- Muskatnuss, zum Reiben
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone waschen und Schale abreiben. Fisch abbrausen, trockentupfen und mit Café de Paris, Muskatnuss, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Fisch in Olivenöl anbraten. Zitronenschale dazugeben und in Olivenöl und Zitronenschale anbraten.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinhacken und mit in die Pfanne geben. Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und den Fisch damit verfeinern. Zitrone halbieren, Saft auspressen und über dem Fisch verteilen. Am Ende noch etwas Butter dazugeben und den Fisch damit übergießen.

### **Für die Kräuterbutter:**

- 1 Zitrone
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter mit Zitronenschale, Thymian, Petersilie, Salz und Pfeffer in den Mixer geben. Zum Fisch reichen.

### **Für die Linsen:**

- 50 g Belugalinsen
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette
- 1 Stück Ingwer
- 200 ml Kokosmilch
- 1 Lorbeerblatt
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Linsen in einem Topf mit Schalotte und Zwiebel anbraten. Ingwer kleinhacken und dazugeben. Mit Chili, Limettensaft und Lorbeer verfeinern. Mit Kokosmilch ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Schafskäse:** Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Schafskäse in einen Bett von Romatomaten, Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, rote Zwiebel, Lorbeer, Knoblauch, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer im Ofen ca. 15 Minuten grillen.

- 200 g Schafskäse
- 4 Romatomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Liebstöckel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Honig
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Saudi Wolde-Mikael

## Krosser Zander mit Belugalinsen-Speck-Salat, Schafskäsecreme und Tomaten

Zutaten für zwei Personen

### Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 150 g, mit Haut  
Mehl, zum Mehlieren  
1 Zitrone  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zander abrausen, trockentupfen und mögliche Gräten ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Hautseite mehlieren. Auf der mehlierten Hautseite in Öl braten, zweite Seiten ebenfalls kurz braten. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Zitronenscheibe beim Anrichten auf den Zander legen.

### Für den Salat:

100 g Belugalinsen  
1 Bund Möhren  
1 weiße Zwiebel  
1 rote Zwiebeln  
100 g Speck  
50 g Parmesan  
2 Zweige Thymian  
100 ml Weißwein  
50 ml Weißweinessig  
100 ml Kalbsfond  
100 ml Sahne  
1 Lorbeerblatt  
Butter, zum Braten  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Parmesan reiben. Möhren schälen und kleinschneiden. Belugalinsen mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, Lorbeer, Salz und Pfeffer in Butter anschwitzen. Anschließend mit Weißwein und Weißweinessig ablöschen und mit Kalbsfond aufgießen und garkochen. Mit Muskatnussabrieb und Parmesan abschmecken. Ggf. etwas Sahne hinzugeben.

Parallel den Speck in kleine Würfel schneiden und braten. Unter den Linsensalat heben.

### Für die Tomaten:

6 Romatomen

Romatomen abrausen, trockentupfen und im Ofen bei ca. 160 Grad Heißluft backen.

### Für die Creme:

200 g Schafskäse  
100 ml Milch  
2 Zweige Rosmarin  
1 EL Honig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schafskäse, Milch, gehackten Rosmarin, Salz, Pfeffer und Honig vermengen.

### Für die Garnitur:

2 Scheiben Speck

Speck auslassen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Mario Kotaska**

## **Krosses Zanderfilet auf Tomaten-Linsen und Schafskäsecreme**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Fisch:**

2 Zanderfilets à 180 g, mit Haut  
etwas Mehl  
1 Zweig Thymian  
1 Flocke Butter  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zanderfilets auf der Hautseite mit Salz und Pfeffer würzen, umdrehen und die Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen. Filets leicht mehlieren und in Olivenöl und Butter auf der Hautseite krossbraten. Thymian am Ende dazugeben und kurz mitbraten. Kurz vor Ende der Bratzeit den Fisch wenden und ca. 10 Sekunden auf der Fleischseite fertig braten.

### **Für die Linsen:**

60 g Belugalinsen  
100 g Romatomen  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
4 Zweige Liebstöckel  
200 ml Gemüfefond  
1 Schuss Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Linsen mit Geflügelfond bedeckt weichkochen. Tomaten waschen, trockentupfen, kleinschneiden und Fruchtfleisch entfernen. Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Tomaten und gehackten Liebstöckel zu den eingekochten Linsen geben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermengen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und etwas Abrieb zu den Linsen geben.

### **Für die Creme:**

100 g Schafskäse  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Geflügelfond  
1 Flocke Butter  
2 EL Olivenöl

Schafskäse kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Mit Fond auffüllen. Schafskäse dazugeben und einköcheln lassen. Mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb streichen. Butter und Olivenöl dazugeben und kurz vorm Servieren nochmal schaumig aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.