

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juli 2024 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



**Gebratene Schollenfilets „Büsumer Art“ mit
Bratkartoffeln und Gurkensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratkartoffeln:

150 g festkochende Kartoffeln
20 g Bacon am Stück
1 kleine Zwiebel
50 g Butterschmalz
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Die gewaschenen Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser kalt aufstellen und zu Pellkartoffeln kochen. Anschließend pellen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne in heißem Butterschmalz goldgelb von allen Seiten braten. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Bacon fein würfeln. Zum Schluß Bratkartoffeln mit Bacon und Zwiebelwürfelchen vollenden. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den Fisch:

2 ganze küchenfertige Schollen
100 g geputzte Büsumer Krabben
2 Knoblauchzehen
1 Ei
1 Zweig Thymian
30 g Butter
½ Bund Schnittlauch
Mehl, zum Mehlieren
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Scholle in ihre 4 Filets filetieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hierbei die dunkle Hautseite entfernen, die helle kann jedoch mitgebraten werden. Unmittelbar vor dem Servieren leicht mehlieren und durch verquirltes Ei ziehen. Gut abtropfen lassen und in einer Pfanne in aufgeschäumter Butter und mit Olivenöl, Thymian und Knoblauch beidseitig goldgelb braten.

Schnittlauch kleinschneiden. Die Krabben anschließend in der entfetteten Pfanne kurz anschwitzen und mit Schnittlauchröllchen und restlichem Ei stocken lassen. Auf den gebratenen Filets präsentieren.

Für den Gurkensalat:

2 Salatgurken
½ rote Zwiebel
1 Zitrone, Abrieb & Saft
100 g Schmand
5 Zweige Dill
Salz, aus der Mühle

Gurken schälen und danach immer weiter schälen, sodass eine Art Gurkennudeln entstehen. Diese kräftig salzen und einige Minuten stehen lassen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und auspressen. Dill fein hacken.

Aus feinen roten Zwiebelwürfelchen, Zitronenabrieb und -saft, gehacktem Dill und Schmand eine Marinade herstellen. Die leicht ausgepressten Gurken damit marinieren und à Part servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Carmen:

Edelsüßes Paprikapulver
Sahne
Ahornsirup

Mit dem Paprikapulver und Ahornsirup schmeckte Carmen die Bratkartoffeln ab. Sahne gab sie zu den Krabben.

Zusatzzutaten von Svetozar:

Petersilie
Fleur de Sel
Piment d'Espelette

Die gehackte Petersilie gab Svetozar zu den Bratkartoffeln. Fleur de Sel verwendete er für die Krabben und die Scholle. Piment d'Espelette mischte er in das Mehl für die Scholle.



Laut WWF ist **Scholle** nur als zweite Wahl aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juli 2024):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee und Skagerrak (ICES 4, 20)
Grundschieppnetze, Wadennetze

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Kattegat, Öresund und westliche Ostsee (ICES 21-23), Norwegische See (ICES 2)

Grundschieppnetze

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27, Stellnetze-Kiemennetze

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Ärmelkanal und Südküste Irlands (ICES 7.f, g) Wadennetze

Laut WWF sind **Krabben** nur als zweite Wahl aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juli 2024):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4), Grundschieppnetze

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juli 2024 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Kartoffel-Spargel-Gröstl mit Speck und Spiegelei

Zutaten für zwei Personen

Für das Gröstl:

2 Scheiben Speck
2 Kartoffeln
6 Stangen grüner Spargel
4 Kirschtomaten
4 Champignons
1 Zwiebel
1 EL Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin anbraten und schwenken. Einmal drehen und weiter goldbraun anbraten.

Spargel im unteren Drittel schälen. Köpfe groß schneiden, Stange klein schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Champignons und Zwiebeln zu den Bratkartoffeln in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter dazugeben und aufschäumen. Spargel dazu geben. Kirschtomaten vierteln und dazugeben. Mit Chili würzen.

Speck würfeln und in einer separaten Pfanne auslassen. Einen Tropfen Öl dazugeben und schwenken. Zum Gröstl geben.



Sie können Kartoffeln vom Vortag super für Bratkartoffeln nutzen.

Für das Spiegelei:

2 Eier
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen, Öl salzen. Eier in die Pfanne schlagen und zu Spiegeleiern braten.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie fein hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.