

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 6. September 2022** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Julia Lichtner

Nordische Fish-Cakes mit Rotkohl-Coleslaw

Zutaten für zwei Personen

Für die Fish Cakes:

300 g Kabeljaufilet, ohne Haut
 1 Zwiebel
 1 Frühlingszwiebel
 1 Zitrone
 1 Ei
 1,5 EL weiche Butter + 1 EL Butter
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Dill
 1 EL Mehl
 1 EL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen, in Stücke schneiden und mit Salz bestreuen. Nach 5 bis 10 Minuten den Fisch trockentupfen und vom überschüssigen Salz befreien. Zwiebel abziehen und in einem Mixer zerkleinern. Anschließend den Kabeljau ebenfalls mit dem Mixer grob zerkleinern. Frühlingszwiebel waschen und klein hacken. Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone halbieren und ca. 1 EL Saft auspressen. Ei aufschlagen. 1,5 EL weiche Butter, Ei, Frühlingszwiebel, Petersilie, Dill und Zitronensaft zu der Masse hinzufügen und alles zerkleinern. Dann das Mehl hinzugeben und vermischen. Die Masse mit nassen Händen zu kleinen Bällchen formen und in Öl und der restlichen Butter goldbraun braten.



Laut WWF ist der **Kabeljau** nur bedingt zu empfehlen. Er sollte aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand August 2022):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Barentssee (I), Norwegische See (II) -Küstennahe Fischerei (Stellnetze, Langleinen)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Belte und Sunde (IIIb & IIIc), Westlich von Bornholm (III d.24), Zentrale Nordsee (IVb) (Stellnetze)

Für den Rotkohl-Coleslaw:

½ Rotkohl
 ½ frische Rote Bete
 ½ Apfel, z.B. Granny Smith
 1 Zitrone
 3 EL Mayonnaise
 ½ Bund Dill
 Worcestersauce, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl waschen, in feine Streifen schneiden und mit Salz vermischen. Das Salz in den Rotkohl einkneten. Etwas stehen lassen. Apfel waschen und schälen. Rote Bete und Apfel in feine Streifen schneiden. Den Rotkohl vom Salz befreien und zu der Roten Bete und dem Apfel geben. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mayonnaise, Zitronensaft und Dill zum Rest geben und alles gut vermischen. Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zur Fertigstellung:

1 TL Forellenkaviar
 ½ Zitrone
 1 EL Crème fraîche
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen. Crème fraîche mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

Coleslaw auf dem Teller drapieren, darauf einen Fish-Cake legen. Daneben einen Löffel von der Crème fraîche geben und mit dem Forellenkaviar garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.