

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. September 2024** ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Beate Latzka

**Auberginen-Saiblings-Röllchen mit Basilikum-Pesto auf
Tomaten-Bett und Kartoffelstampf**

Zutaten für zwei Personen

Für die Röllchen:

200 g Saiblingsfilets, ohne Haut
 1 mittelgroße Aubergine
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aubergine längs in Scheiben schneiden, auf Küchenpapier legen, salzen und ziehen lassen. Abtupfen und anschließend in Öl auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gräten von den Fischfilets entfernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Basilikum-Pesto:

1 Bund Basilikum
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Pinienkerne
 Olivenöl, zum Abschmecken
 Piment d'Espelette, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne ohne Fett goldgelb anrösten. Knoblauch abziehen und hacken. Basilikum, Pinienkerne und gehackte Knoblauchzehe mit Olivenöl fein pürieren. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Tomaten-Bett:

250 g Cocktailtomaten
 125 g gestückelte Tomaten, aus der
 Dose
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Kapern
 3 Zweige Rosmarin
 1-2 EL Tomatenmark
 Balsamicoessig, zum Abschmecken
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cocktailtomaten halbieren. Knoblauchzehe abziehen, hacken und in Olivenöl anschwitzen. Anschließend die Cocktailtomaten sowie die gestückelten Tomaten hinzugeben und etwa 15 Minuten garen. Kapern und Rosmarin hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Balsamicoessig und Tomatenmark nach Bedarf abschmecken.

Zur Fertigstellung:

Die entgräteten Fischfiletstücke mit Basilikum-Pesto bestreichen. Je ein Fischstück auf eine Auberginenscheibe legen und zu Rouladen formen. Auf das Tomatenbett setzen und zugedeckt im Ofen 15 Minuten garen.

Für den Kartoffelstampf: Kartoffeln schälen, kleinwürfeln und in Salzwasser garkochen, abseihen und zerstampfen. Butter und nach Bedarf Sahne und Muskatnuss hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein hacken und ebenfalls dazugeben.

2 große Kartoffeln
100 g Butter
100 ml Sahne
½ Bund Schnittlauch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Zitronenzeste abreiben und als Garnitur verwenden.
1 Zitrone, Abrieb

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF empfiehlt es sich **Saibling** aus folgenden Fanggebieten zu kaufen (Stand September 2024):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island, Aquakultur: Durchflussanlagen
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa, Aquakultur: Teichanlagen