

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Januar 2025**  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Alexander Marquardt**

**Kabeljau mit Wermut-Sauce, Pastinaken-Kartoffel-Püree  
und Zuckerschoten mit Speck**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die den Fisch:**

2 Kabeljauloins, à 150 g, mit Haut  
 Butter, zum Braten  
 Sonnenblumenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau von möglichen Gräten befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin glasig braten. Kurz vor dem Servieren Butter hinzugeben und Fisch in der zerlassenen Butter schwenken.

**Für die Sauce:**

1 Schalotte  
 200 ml Sahne  
 50 g kalte Butter  
 Butter, zum Braten  
 80 ml trockener Weißwein  
 120 ml franz. Wermut  
 120 ml Gemüsefond  
 Speisestärke, zum Abbinden  
 Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und etwas reduzieren lassen. Gemüsefond und Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Sauce mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Sauce mit kalter Butter aufmontieren und bei Bedarf etwas Speisestärke hinzufügen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

**Für das Kartoffel-Pastinaken-Püree:**

250 g Pastinaken  
 250 g mehligkochende Kartoffeln  
 150 ml Milch  
 100 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Pastinaken und Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Milch und Butter verrühren. Das Püree mit Muskat und Salz würzen und abschmecken.

**Für die Zuckerschoten:**

200 g Zuckerschoten  
 50 g geräucherter Speck  
 Butter, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Zuckerschoten putzen, in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Speck würfeln und in Butter in einer Pfanne anrösten. Zuckerschoten dazugeben und abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Kabeljau** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Dezember 2024):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Barentssee, Norwegische See, Spitzbergen, Bäreninsel ("Nordostarktis" - ICES 1,2), Langleinen, Stellnetze-Kiemennetze
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen, Grundschieppnetze
- 2. Wahl: Nordpazifik FAO 61, 67: Beringsee (USA), Wildfang