

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Februar 2025** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Warenkorb" Zusatzgericht von Björn Freitag**



**Skrei-Sandwich "Finkenwerder Art" mit Trüffel-Lauch-Gemüse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Sandwich:**

400 g Skrei, ohne Haut  
1 Scheibe Tramezzini  
2-3 Zweige Dill  
Rapsöl, zum Braten  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch ggf. von der Haut befreien und in vier Stücke portionieren. Tramezzini in vier gleichgroße Streifen schneiden, Streifen dann halbieren, sodass insgesamt acht Hälften entstehen. Auf vier Hälften je ein Fischfilet geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Dill abzupfen und auf jedem Fischfilet platzieren. Fischfilets mit übrigen Brotscheiben belegen und in einer Pfanne in Raps- und Olivenöl beidseitig goldbraun braten.

**Für den Speck:**

30 g geräucherter Bauchspeck  
1 Schalotte  
Rapsöl, zum Braten

Speck würfeln und in etwas Öl knusprig braten. Schalotte abziehen, klein schneiden, zum Speck geben und mit anschwitzen. Vor dem Servieren auf dem Skrei-Sandwich anrichten.

**Für das Gemüse:**

1 Stange Porree  
1 schwarzer Wintertrüffel  
1 EL Butter  
50 ml Sahne  
150-200 ml Gemüsefond  
1 Zweig Dill  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Porree putzen, waschen und klein schneiden. Etwas anschwitzen, dann mit Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen.

Trüffel hacken und mit Butter zum Porree geben. Mit Pfeffer würzen. Sahne angießen, salzen und gar ziehen lassen. Mit Dill garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ein gutes Beispiel für nachhaltige Kabeljaufischerei ist der norwegische **Skrei**. Er wird aufgrund seiner Fangzeit von Januar bis April auch Winterkabeljau genannt und wird ausschließlich mit Handangeln und Langleinen gefangen. Das sind besonders schonende Fangmethoden, da sie das Ökosystem am Meeresboden nicht beeinträchtigen und den Beifang auf ein absolutes Minimum beschränken.