

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Februar 2025 ▪  
Finalgericht von Zora Klipp



**Kürbis-Maronen-Strudel mit Orangen-Hollandaise, karamellisierten Maronen und geröstetem Spitzkohl**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Kürbisstrudel mit Filoteig:**

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 5 vorgekochte Maronen
- 4 Blätter Filoteig/Frühlingsrollenteig, 21,5 x 21,5 cm
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 40 g Butter
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Estragon
- 5 TL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis halbieren, vom Kerngehäuse befreien und mit etwas Olivenöl benetzen, salzen und den Kürbis für ca. 10 Minuten im Ofen backen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Kräuter und Maronen hacken.

Kürbis mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, Zwiebeln, Knoblauch, 1 TL der Kräuter, Maronen und 30 g Butter hinzufügen. Alles gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel abfüllen.

Das Ei trennen. Ein Blatt Filoteig auf eine saubere Arbeitsfläche legen und vorsichtig mit Eiweiß bestreichen. Ein zweites Blatt darauflegen und ebenfalls mit Eiweiß bestreichen. Mit den restlichen zwei Blättern wiederholen.

Kürbis-Füllung am unteren Rand des Teigs verteilen und dabei etwa 2 cm Platz am Rand lassen. Teig von unten her vorsichtig aufrollen, die Enden leicht andrücken und falten, damit die Füllung nicht herausfällt. Den Strudel vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, nochmals mit restlicher Butter bestreichen und Strudel etwa 20 Minuten backen, bis der Filoteig knusprig und goldbraun ist.



Der Backofen kann auch durch eine Friteuse ersetzt werden. Dazu Öl in der Friteuse auf 170 Grad erhitzen und den Strudel ca. 8 Minuten goldbraun ausbacken.

**Für die Orangen-Hollandaise:**

- 1 Orange, Saft & Abrieb
- 1 Schalotte
- 1 Ei
- 150 g Butter
- 50 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Pimentkörner
- 1 Nelke
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Orangenschale abreiben, anschließend Orange halbieren und auspressen. Schalotte abziehen und grob zerkleinern. Den Saft mit der Schalotte und den Gewürzen aufsetzen und köcheln lassen, bis dieser um die Hälfte reduziert ist.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Ei trennen und das Eigelb mit etwa 2 EL von der Reduktion über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Langsam die geschmolzene Butter in die Ei-Mischung einrühren, bis die Sauce dick und cremig wird. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Orangenabrieb abschmecken.

**Für den gegrillten Spitzkohl:**

1 kleiner Spitzkohl  
1 EL Butter  
2 EL Öl  
1 TL Kümmel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl halbieren und von der Spitze in feine Streifen herunter schneiden. Kümmel leicht in einem Mörser anstoßen. Eine Pfanne aufstellen und den Kümmel zunächst leicht darin anrösten, dann wieder herausnehmen. Das Öl nun in derselben Pfanne erhitzen und den Spitzkohl kräftig darin anbraten. Dann Butter, Kümmel, Salz und Pfeffer hinzufügen.

**Für die karamellisierten Maronen:**

100 g vorgekochte Maronen  
1 EL Butter  
1 EL Zucker  
1 Prise Salz

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Zucker und Salz dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Maronen je nach Größe kleinschneiden, hinzufügen und darin schwenken, bis sie goldbraun und karamellisiert sind.

**Für die Garnitur:**

1 Beet Erbsenkresse

Kresse zupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Julian:**

*Mirin*

*Julian verfeinerte die karamellisierten Maronen mit Mirin.*

**Zusatzzutaten von Omar:**

*Basilikum (und Olivenöl)*

*Omar wollte das Basilikum mit Olivenöl zu einem Basilikum-Öl mixen. Leider hatte er dafür keine Zeit mehr.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Februar 2025 ▪  
Zusatzgericht von Zora Klipp



### Pannfisch mit Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

**Für den Fisch:**

2 Zanderfilets, à 200 g, mit Haut  
2 Kabeljaufilets, à 200 g, mit Haut  
Mehl, zum Mehlieren  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Den Kabeljau und Zander von beiden Seiten salzen und in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Filets darin anbraten, nach ca. 3-4 Minuten wenden und ziehen lassen.

**Für die Bratkartoffeln:**

200 g geschälte, vorgekochte, festkochende Kartoffeln  
150 g Speck mit Schwarte  
2 Zwiebeln  
¼ Bund Schnittlauch  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarte vom Speck trennen und den Speck würfeln. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Öl in eine Pfanne geben, Kartoffeln dazugeben und leicht anbraten. Dann die Speckschwarte hinzufügen. Kartoffeln salzen, pfeffern und Speckwürfel sowie Zwiebeln hinzugeben. Schnittlauch fein hacken und darüber geben.

**Für die Senfsauce:**

50 g grober Senf  
50 g mittelscharfer Senf  
2 Zwiebeln  
2 Schalotten  
50 g Butter  
150 ml Milch, 3,5% Fett  
150 ml Sahne  
Muskatnuss, zum Reiben

Schalotten und Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Butter in einem kleinem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Zwiebeln dazugeben und mit Milch und Sahne aufgießen, mit Muskatnuss würzen und köcheln lassen. Zwiebel-Milch-Mix pürieren bis keine Stücke mehr vorhanden sind. Senf dazugeben und unter ständigem Rühren andicken lassen.



Zu dem Gericht passt noch ein frischer Gurkensalat.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Zander** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Dezember 2024):

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande, Schweiz: Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage
- 1. Wahl: Peipsi-See (Estland und Russland): Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze, Umschließungsnetze (Ringwaden), Reusen (Fallen)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz: Wildfang: Handleinen-Angelleinen

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, Grundschleppnetze
- 2. Wahl: Nordpazifik FAO 61, 67: Beringsee (USA). Wildfang