

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. September 2023** ▪  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



**Krosses Zanderfilet mit Pfifferlingen, rahmigem Spitzkohl und Parmesan-Kartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Parmesan-Kartoffeln:**

10 neue kleine Kartoffeln  
 80 ml Geflügelfond  
 30 g Parmesan  
 10 g Butter

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, halbieren und leicht in eine gleichmäßige pflaumengroße Form bringen. In einer gebutterten und feuerfesten Form mit Geflügelfond untergießen. Mehrfach mit dem Fond überpinseln, mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Ofen bei 200 Grad unbedeckt goldgelb werden lassen.

**Für den Spitzkohl:**

½ Kopf Spitzkohl  
 1 Tomate  
 ½ rote Zwiebel  
 1 Zitrone, davon Abrieb  
 50 g Crème fraîche  
 20 g Butter  
 5 Zweige frischer Majoran  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Spitzkohl in feine Julienne schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit dem Spitzkohl farblos in Butter anschwitzen.

Tomate vierteln, Kerne entfernen und die Filets in kleine Würfel schneiden. Wenn der Spitzkohl zusammengefallen ist, mit Salz, Zucker und Muskatnuss würzen.

Majoran hacken und Zitronenschale abreiben. Zitronenabrieb und Majoran zum Abschmecken dazugeben. Unmittelbar vor dem Servieren mit Crème fraîche verfeinern und Tomatenwürfel unterheben, so dass ein schlotziges Gemüse entsteht.

**Für die Pfifferlinge:**

120 g kleine Pfifferlinge  
 2 EL Walnussöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen, in heißem Walnussöl anbraten und erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Teil zum Spitzkohl geben und den Rest dekorativ daneben anrichten.

**Für das Zanderfilet:**

2 Zanderfilets mit Haut, à 140 g  
 1 Knoblauchzehe  
 20 g Butter  
 2 Zweige Thymian  
 2 EL Sonnenblumenöl  
 Mehl, zum Bestäuben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen, die Haut leicht einritzen und mit Mehl bestäuben. Mit der Hautseite nach unten in erhitztes Sonnenblumenöl in eine Pfanne einlegen, gegebenenfalls leicht beschweren und goldgelb und kross braten. Für die letzten 2 Minuten Butter, angedrückte Knoblauchzehe und Thymianzweige dazugeben. Den Fisch wenden und mit der Hautseite nach oben sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Matthias:** *Mit dem Weißwein löscht Matthias den Spitzkohl ab. Den Schnittlauch gab er vor dem Servieren über die Pfifferlinge.*

**Zusatzzutaten von Reinhold:** *Den Spitzkohl verfeinerte Reinhold Senf und Sahne.*  
*Senf, Sahne*



Laut WWF wird der **Zander** aus folgenden Gebieten empfohlen:

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

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. September 2023 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska



**Selleriepüree mit gebratenen Pfifferlingen**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Selleriepüree mit Pfifferlingen:**

½ Knolle Sellerie  
200 g Pfifferlinge  
5 Kirschtomaten  
50 g Babyspinat  
3 cm Meerrettich  
1 Schalotte  
1 Zitrone, davon Abrieb  
100 g Crème fraîche  
1 EL Butter  
500 ml Gemüsefond  
1 Zweig Thymian  
10 ml Sonnenblumenöl, zum Braten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knollensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In Gemüsefond mit etwas Wasser, einem Thymianzweig und Salz weichkochen. Anschließend abpassieren und ohne Kochwasser zusammen mit Crème fraîche in einem Multizerkleinerer zu einer glatten Masse mixen. Mit geriebenem Muskat und Meerrettich abschmecken. Erneut mixen und das Püree in einer Pfanne auf dem Herd warmhalten. Pfifferlinge mit einer Bürste putzen und angelaufene Stellen mit einem Messer entfernen. Pilze heiß in einer großen Pfanne in Öl anrösten und erst später salzen. Die Pfanne nicht schwenken, damit die Pilze durchgehend auf der Hitze bleiben. Zu den gebratenen Pilzen eine Prise Salz geben. Schalotte abziehen, würfeln und mit halbierten Kirschtomaten und Butter zu den Pfifferlingen geben. Mitbraten und alles gut pfeffern. Etwas Zitronenabrieb darüber geben und durchschwenken. Spinat hinzufügen, zusammenfallen lassen und alles gut durchschwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.