

CHEFS*[★]CULINAR
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI · JOMO · RINGEL



Fisch

FEINE REZEPTE
zum Genießen



Köstliche Rezept-Ideen von Profikoch René Ludwig

Kochen aus Leidenschaft: Dafür steht René Ludwig! Seine mehr als 25 Jahre Erfahrung in der nationalen und internationalen Top-Gastronomie und Hotellerie zeichnen ihn aus. Auf seiner Visitenkarte stehen so prominente Stationen wie das Gourmetrestaurant „Aqua“ im „The Ritz-Carlton-Hotel“ in Wolfsburg, das Restaurant „Dieter Müller“ im Schlosshotel Lerbach oder „The Globe“ im Rosewood-Hotel Riad in Saudi-Arabien. Dabei verzauberte er mit seinen kulinarischen Kreationen schon so manche Stars, Politgrößen und Staatsoberhäupter.

Seit 2011 unterstützt René Ludwig mit seiner Kompetenz und seinem Know-how den Receptservice von CHEFS CULINAR.

Fisch gehört für mich in der Gastronomie auf die tägliche Speisekarte. Denn Lachs, Kabeljau und Co. sind gesund, leicht bekömmlich und lassen sich hervorragend in der Küche variieren. Ob gedünstet, gebraten oder gebacken – in Kombination mit regionalen und saisonalen Zutaten zaubern Sie im Handumdrehen köstliche Delikatessen.

Dabei verwende ich nur ausgewählte Gewürze, die den Geschmack des Fisches unterstreichen und nicht überdecken. Sie möchten mehr über den richtigen Einsatz von Gewürzen erfahren? Dann besuchen Sie mich in meinem Seminar „Spice Cooking“. Mehr Informationen gibt's auf www.chefsculinar-akademie.de.

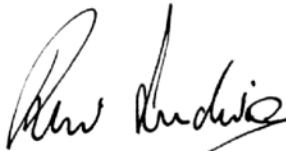
„Lassen Sie sich von unseren neuen Fischrezepten inspirieren“

Mit diesem CHEFS CULINAR Fischrezept-Heft möchten wir, dass Ihnen Ihre Kunden buchstäblich ins Netz gehen: Unsere köstlichen Kreationen sollen Sie bei der Ideenfindung unterstützen. Und das Beste: Durch unser großes CHEFS CULINAR Fischsortiment bieten wir Ihnen stets eine Vielzahl an Fischen, Meeresfrüchten und Krustentieren.

Als Vollsortimenter verfügen wir sowohl über Standard-Artikel, wie Fischstäbchen, als auch über exotischere Produkte, wie Jakobsmuscheln oder Red Snapper. Dabei achten wir auf höchste Qualität: Der Großteil unserer Produkte ist mit dem MSC-Logo zertifiziert, das für nachhaltigen Fischfang steht. Weitere Informationen, wie interessante Warenkunden und hilfreiche Tipps, halten wir in dieser Ausgabe natürlich auch für Sie bereit.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Durchblättern und viele neue Inspirationen.

Kulinarische Grüße sendet Ihr


René Ludwig



16



9



8



11



4



6

Hier werden Sie fündig ...

Seite 4

Jakobsmuscheln auf Rote-Bete-Carpaccio und Trüffeln

Seite 5

Gebratener Hering mit Topinambur und Rote-Bete-Vinaigrette

Seite 6–7

Red Snapper mit fruchtiger Kürbissauce und duftendem Basmatireis

Seite 8

Sashimi vom Lachs auf Wakame mit Kaviar

Seite 9

„Pot au feu“ vom Knurrhahn und Garnelen im Bouillabaissefond mit Sauce Rouille

Seite 10–11

„Piratenteller“ – gebackene Fischfiguren mit jungem Blattspinat und Kartoffelpüree

Seite 12–13

Brathering auf saurem Kürbis-Apfel-Gemüse und Schmalzbrothäppchen

Seite 14

Gebratene Schollenfilets mit Miesmuscheln

Seite 15

Raffinierte Garnelen-Bolognese an Jakobsmuschel

Seite 16–17

Flunder an Kartoffel-Gurken-Gemüse

Seite 18–19

Kabeljaufilet auf Schmorgurken an Senfsauce

JAKOBSMUSCHELN

AUF ROTE-BETE-CARPACCIO UND TRÜFFELN

- Geschirr: Arcoroc „Zenix“



WEINEMPFEHLUNG

Haidviertel Grüner Veltliner
QbA trocken
Weinviertel (Österreich)
Weingut Pfaffl

Grüner Veltliner von seiner besten Seite. Frisch und saftig mit fülligen Aromen von Orangen, Mandarinen, Pfirsichen und Äpfeln im herzhaften Geschmack. Leicht würzig mit einer animierenden Säure.

Art.-Nr.: 13155971



ZUBEREITUNG

ROTE BETE

Rote Bete gründlich waschen und evtl. abbürsten. Im Vakuumbbeutel mit Essig, Walnussöl, Salz, Zucker, Kümmel und Lorbeerblätter vakuumieren. Je nach Größe etwa 2 Stunden im Wasserbad bei 85 °C garen. Anschließend aus dem Beutel nehmen, Fond aufheben – er ist gleichzeitig die Marinade für das Carpaccio. Rote Bete schälen, kühl stellen. Nach dem Abkühlen Rote Bete auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

JAKOBSMUSCHELN

Jakobsmuscheln auftauen und den Muskel entfernen. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Jakobsmuscheln kurz vor dem Braten würzen, in einer Pfanne im Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Butter dazugeben, Jakobsmuscheln mit Hilfe eines Löffels dabei ständig nappieren, bis sie fertig gebraten sind (sie sollten in der Mitte glasig sein).

FISCHSAUCE

Schalotten schälen, in feine Scheiben schneiden und im Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Fischfond aufgießen, ebenfalls etwas reduzieren lassen. Mit Noilly Prat und Sahne auffüllen, Salz aus der Mühle und Lorbeerblatt hinzugeben, köcheln lassen. Sauce durch ein feines Haarsieb passieren, erneut aufkochen lassen und abschmecken. Evtl. mit etwas Mondamin abbinden. Kurz vor dem Anrichten Sauce mit kalten Butterwürfeln und etwas Trüffelöl aufmixen.

TRÜFFEL-VINAIGRETTE

Trüffeln in feine Würfel schneiden. Kalbsfond aufkochen. Mit hellem und Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, Trüffelöl und -würfel dazugeben.

SERVIEREMPFEHLUNG

Teller mit etwas Rote-Bete-Marinade auspinseln, Rote-Bete-Scheiben darauflegen, mit etwas Marinade abglänzen. Gebratene Jakobsmuscheln anrichten und mit der Trüffel-Vinaigrette nappieren. Salatspitzen mit etwas Rote-Bete-Vinaigrette marinieren und auf dem Teller platzieren. Fischsauce aufschäumen, anrichten und zum Schluss frische Trüffeln darüberhobeln. Nach Belieben mit einem knackigen Wildkräutersalat servieren.

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Rote Bete

1 kg Rote Bete	
25 ml Apfelessig	12042265
15 ml Walnussöl	13250461
12 g Salz	12167180
Etwas Zucker und Kümmel	
6 Lorbeerblätter	12035465

Für die Jakobsmuscheln

30 Jakobsmuscheln (à 30 g)	14405969
Salz aus der Mühle	12167197
40 ml Olivenöl	13642549
40 g Butter	14036460

Für die Fischsauce

15 g Schalotten	
4 ml Olivenöl	11524069
20 ml Weißwein	13771294
75 ml Fischfond	
20 ml Noilly Prat	10198513
40 ml Sahne	10273616
Etwas Salz	12167197
1 Lorbeerblatt	12035465
10 g Butter	14036460
Etwas Trüffelöl	12404155

Für die Trüffel-Vinaigrette

15 g Trüffeln	
120 ml Kalbsfond	
40 ml heller Balsamico	12350421
10 ml Aceto Balsamico	10716182
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
20 ml Trüffelöl	12404155

GEBRATENER HERING MIT TOPINAMBUR UND ROTE-BETE-VINAIGRETTE

Zutaten für 10 Portionen:

Für den Hering

1,2 kg Hering	10348406
Salz aus der Mühle	12167197
10 ml Zitronensaft	
50 ml Pflanzenöl	10276655
20 g Butter	14036460

Für den Topinambur-Stampf

2,1 kg Topinambur	
45 g Nussbutter	
15 ml Limettensaft	
100 g Limettenfilets	
15 g Salz	12167197
6 ml Walnussöl	12042197
30 g Kresse	

Für die Rote-Bete-Vinaigrette

45 g Honig	14234873
90 ml Apfelessig	13642594
75 ml Traubenkernöl	13446277
15 ml Walnussöl	12042197
50 g Schalotten	
275 g Rote Bete	
275 g Gelbe Bete	
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
70 g Walnüsse	14244919
20 g Schnittlauch	

ZUBEREITUNG

HERING

Heringe filetieren, die feinen Gräten entfernen und den Fisch auf ein Küchenkrepp legen. Anschließend mit Salz aus der Mühle würzen und mit Zitronensaft marinieren. Pflanzenöl erhitzen und die Filets auf der Hautseite goldbraun braten. Kurz bevor die Fischfilets fertig sind, frische Butter dazugeben, den Fisch wenden und mit der aufschäumenden Butter nappieren. Anschließend auf ein Küchenkrepp legen.

TOPINAMBUR-STAMPF

Topinambur waschen, auf einem Siebeinsatz weich dämpfen und anschließend schälen. Mit einer Gabel leicht zerdrücken und mit Nussbutter, Limettensaft, Limettenfilets, Salz und Walnussöl abschmecken. Kurz vor dem Servieren Kresse unterheben.

ROTE-BETE-VINAIGRETTE

Honig, Apfelessig, Traubenkern- und Walnussöl verrühren. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in die Vinaigrette geben. Gekochte Rote Bete in ca. 1 cm große Würfel schneiden, Gelbe Bete in ca. 5 mm große Würfel schneiden und in die Vinaigrette geben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Walnüsse in einer Pfanne trocken rösten, die Schale entfernen und Nüsse in grobe Stücke hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit den Walnüssen kurz vor dem Servieren unter die Vinaigrette mischen.

PROFI-TIPP

Verfeinern Sie das Topinambur-Püree mit Schmand oder saurer Sahne. Zum Anbraten des Fisches geklärte Butter oder etwas Knoblauch verwenden. Kurz bevor der Fisch fertig gebraten ist, etwas frische Butter dazugeben und aufschäumen lassen. Frischen Thymian und Limetten- oder Zitronenstücke mit in die Bratbutter geben und den Fisch damit nappieren. Der gebratene Fisch bekommt dadurch noch ein besseres Aroma.

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Classic QbA
Rheingau (Deutschland)
Weingut Johannes Ohlig

Classic der Extraklasse – rund und harmonisch mit den ausgewogenen Aromen von Apfel, Pfirsich und Ananas in einem feinen Spiel von Frucht und Säure. Kraftvoll am Gaumen mit einem eleganten Charakter – individueller Genuss mit Charme.

Art.-Nr.: 13213930



• Geschirr: Schönwald
„Grace“

RED SNAPPER

MIT FRUCHTIGER KÜRBISSAUCE UND DUFTENDEM BASMATIREIS



• Geschirr: Seltmann „Savoy“

ZUBEREITUNG

KÜRBISSAUCE

Kürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Einige Würfel für das Gemüse beiseitestellen. Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras in dünne Scheiben schneiden. Von der Chilischote das Kerngehäuse entfernen und die Schote in feine Streifen schneiden. Kürbis und Schalotten farblos in Butter anschwitzen und leicht mit Honig karamellisieren. Zitronengras und Chilischote dazugeben, mit Gemüsefond auffüllen und mit Salz würzen. In einem Topf mit Deckel langsam köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Die Sauce im Thermomixer mixen und durch ein Sieb passieren. Aufkochen lassen, nochmals abschmecken und evtl. nachwürzen.

BASMATIREIS

Basmatireis unter fließendem Wasser waschen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Reis und etwas Salz dazugeben, einige Minuten köcheln lassen. Anschließend Reis abdecken und beiseitestellen. Ziehen lassen, ab und zu umrühren.

RED-SNAPPER-FILET

Red-Snapper-Filet portionieren und mit Salz aus der Mühle würzen. Fisch in einer heißen Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze auf der Hautseite goldbraun braten. Anschließend wenden und fertigbraten – der Fisch sollte noch glasig sein. Butter und ein Stück Limette dazugeben. Butter aufschäumen lassen, Fisch mit Limettenbutter nappieren. Fischstücke aus der Pfanne nehmen und mit einem Küchenkrepp abtupfen.

GEMÜSE

Kürbis würfeln. Aus der Zucchini mit Hilfe eines Perlensausstechers kleine Kugeln ausstechen. Knoblauch schälen. Zucchini-Perlen, Kürbiswürfel, Lauchzwiebeln und zerdrückten Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl sautieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und etwas Zucker abschmecken.

SERVIEREMPFEHLUNG

Kürbissauce kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen und mit Hilfe eines großen Löffels oder einer kleinen Schöpfkelle in der Tellermitte anrichten. Red-Snapper-Filet in den Schaum setzen und Gemüse um den Fisch anrichten. Fisch mit etwas geschmortem Knoblauch und Gemüse garnieren. Basmatireis in eine Schüssel abfüllen und etwas davon auf dem Teller platzieren. Nach Belieben mit confierten Tomaten und Fischschaum anrichten.

WEINEMPFEHLUNG

**Sauvignon Blanc QbA trocken
Rheinhessen (Deutschland)
Weingut Sander**

Französische Lebensart aus Rheinhessen. Ein kräftiger und vollmundiger Sauvignon, getragen von seinen floralen Aromen und den vegetabilen Noten geriebener Brennnessel. Harmonisch und lang anhaltend. Haute Cuisine für die Sinne.

Art.-Nr.: 12613892



Zutaten für 10 Portionen:

Für die Kürbissauce (ergibt 800 ml)

400 g Kürbis
80 g Schalotten
6 g Zitronengras
1 Chilischote
50 g Butter
15 g Honig 14234873
500 ml Gemüsefond
Salz aus der Mühle

Für den Basmatireis

350 g Basmatireis 14048029
700 ml Wasser
Salz

Für den Red Snapper

1,9 kg Red-Snapper-Filet 10470459
Salz aus der Mühle 12167197
100 ml Olivenöl 11524083
30 g Butter 14036460
1 Limette

Für das Gemüse

250 g Hokkaido-Kürbis
300 g Zucchini
20 g Knoblauch
20 ml Olivenöl
10 g Lauchzwiebeln
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Zucker

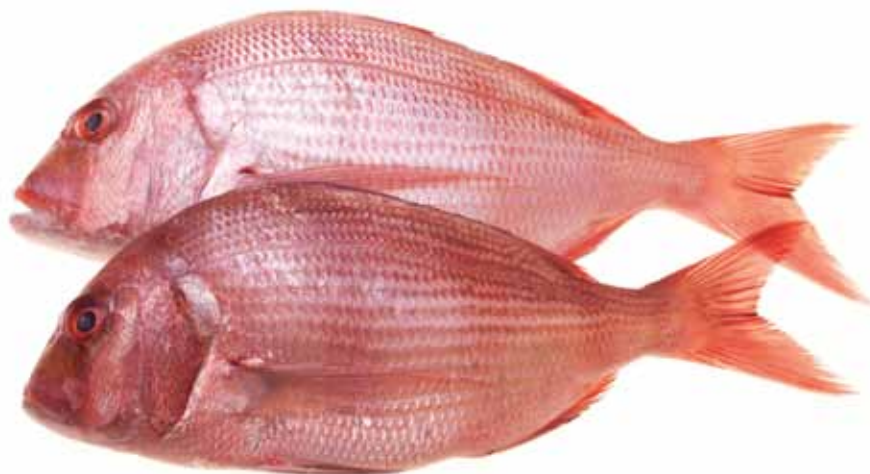
PROFI-TIPPS

Garen Sie das Red-Snapper-Filet in einem Vakuumbbeutel mit Gewürzen, Öl und Kräutern. Braten Sie es kurz vor dem Servieren auf der Hautseite kross an.

Der Basmatireis erhält eine besondere Geschmacksnote, wenn Sie ihn mit etwas Zitronengras und Gewürzen kochen.

Dafür eignen sich besonders Sternanis, Zimt oder Nelke. Wichtig: Den Reis kurz vor dem Garen in kaltem Wasser einweichen.

Als Alternative servieren Sie Stücke vom Red Snapper mit einem fruchtig-aromatischen Kürbisschaum.



WARENKUNDE

Red Snapper

Dt.: Roter Schnapper; engl.: red snapper; frz.: vivaneau

Eine große Familie

Der Red Snapper, auch „Roter Schnapper“ genannt, gehört zur Familie der Lutjanidae, die den barschartigen Fischen zugeordnet ist. Zu dieser Familie werden über hundert Schnapperfisch-Arten gezählt. Zuhause ist der rotschimmernde Fisch im westlichen Atlantik.

Dieser Fisch hat Biss!

Der Name des Roten Schnappers führt auf seine Jagdgewohnheiten zurück: Sichtet er leckere Beute, nimmt er eine Lauerstellung ein und schnappt dann plötzlich zu. Denn dieser Fisch hat Biss: Mit seinem tiefgespaltenen Maul und seinen riesig wirkenden Zähnen kann er sogar sehr große Tiere fangen und zerkleinern. Charakteristisch sind auch seine dreieckige Kopfform und seine ausgekehlte Schwanzflosse. Die Farbskala des Red Snappers geht von einem metallisch schimmernden Rosa bis hin zu einem intensiven Pink.



SASHIMI VOM LACHS

AUF WAKAME MIT KAVIAR

- Geschirr: Schönwald „Event“



ZUBEREITUNG

LACHSWÜRFEL

Lachs mit der Hautseite auf ein Fischbrett legen und kontrollieren, ob alle Gräten entfernt wurden. Lachsfilet mit Hilfe eines Filetier- oder Fischmessers vom Schwanzende bis zum Kopf vorsichtig von der Haut lösen. Lachs wenden und den Tran (Graufärbung) entfernen. Anschließend den Lachs in 2 cm große Würfel schneiden.

MARINADE FÜR LACHSWÜRFEL

Koriander waschen, Blätter abzupfen und hacken. Mit den restlichen Zutaten verrühren. Lachswürfel kurz vor dem Servieren darin marinieren.

MEERRETTICHCREME

Alle Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

CHIPS VOM FRÜHLINGSROLLENTEIG

Frühlingsrollenteig in 2 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden. Zwischen 2 mit Trennspray besprühte Backmatten legen und im Ofen bei 160 °C ca. 5 Minuten backen.

WAKAME

Wakame (Seegrass-Salat) abschmecken und ggf. würzen.

POCHIERTE WACHTELEIGELBE

Öl in ein Einwegglas füllen. Die Schale der Wachteleier vorsichtig mit einem Messer einritzen, Eigelbe von den Eiweißen trennen (das Eigelb darf dabei nicht beschädigt werden). Öl in das Rundglas füllen, Eigelbe vorsichtig ins Öl gleiten lassen. In einem vorgeheizten Dämpfer bei 80 °C ca. 5 Minuten pochieren. Anschließend die pochierten Eigelbe mit Hilfe eines Sieblöffels aus dem Öl nehmen. Anrichten.

SERVIEREMPFEHLUNG

Wakame-Salat in der Tellermitte anrichten. Marinierte Lachswürfel leicht versetzt auf dem Salat platzieren und mit Wasabi-Dressing nappieren. Die knusprigen Teigblättchen darauflegen. Auf die linke Seite des Teigblättchens eine Nocke Forellen-Kaviar und auf die rechte Seite eine Nocke Deutschen Kaviar anrichten. Mittig vom Kaviar das pochierte Wachteleigelb setzen.

WEINEMPFEHLUNG

Scheurebe QbA halbtrocken
Franken (Deutschland)
Weingut Juliusspital

Scheurebe – die Renaissance von besonders viel Frucht. Duftig, saftig und süffig mit den opulenten Aromen von Johannisbeeren, Clementinen und Kiwi in einem kraftvollen Körper. Anregend und leicht – Zeitgeist im Glas.

Art.-Nr.: 13151836



Zutaten für 10 Portionen:

Für die Lachswürfel

1 kg Lachsfilet mit Haut 10371459

Für die Marinade

Etwas frischer Koriander

5 ml Sesamöl 13250454

30 ml Sojasauce 10176351

5 ml Erdnussöl 13250485

5 g brauner Rohrzucker 10939901

2 g Meerrettich (Wasabi) 11091110

20 ml Limettensaft

Für die Meerrettichcreme

30 ml Limettensaft

400 g Wasabi

200 g Crème fraîche 10273838

25 g Honig 14234873

Saft vom eingelegten Ingwer

Salz und Pfeffer

Für die Chips vom Frühlingsrollenteig

20 g Frühlingsrollenteig

Für den Wakame-Salat

500 g Wakame 12743605

Für die pochierten Eigelbe

150 ml Pflanzenöl 10276655

10 Wachteleier

Außerdem

70 g Forellen-Kaviar 10140574

70 g Deutscher Kaviar 10141748

„POT AU FEU“ VOM KNURRHAHN UND GARNELEN IM BOUILLABAISSEFOND MIT SAUCE ROUILLE

Zutaten für 10 Portionen:

Für den Bouillabaissefond

100 g Schalotten	
100 g Lauch	
100 g Fenchel	
50 ml Olivenöl	11779247
6 Lorbeerblätter	12035465
2 Nelken	12035526
1/2 TL weiße Pfefferkörner	
400 ml Weißwein	13771294
2 l Fischfond	
200 ml Noilly Prat	10198513
3 g Orangenabrieb	
Rohrzucker	10939901
Salz, Thymian, Estragon	

Für die Sauce Rouille

70 g mehlig Kartoffeln	
8 g Knoblauch	
150 g Paprika	
Etwas Chili	
10 g Eigelb	30012356
Etwas Senf	11004288
100 ml Olivenöl	13422158
10 ml Zitronensaft	
Etwas Salz	
Einige Safranfäden	

Für den Pot au feu

1 kg Knurrhahnfilet	13736491
580 g Garnelen	14379468
900 g festkochende Kartoffeln	
150 g rote Zwiebeln	
30 g Butter	14036460
Je 150 g Karotten, Staudensellerie,	
Lauch, Fenchel	
250 g Tomaten	
Etwas Safran	12036356
Etwas Salz	

ZUBEREITUNG

BOUILLABAISSEFOND

Schalotten, Lauch und Fenchel putzen, klein schneiden und im Olivenöl leicht anbräunen. Die Gewürze etwas andrücken, dazugeben und kurz anrösten. Mit Weißwein ablöschen, Fischfond und Noilly Prat auffüllen. Orangenabrieb, Rohrzucker, Salz und Kräuter dazugeben und aufkochen lassen. Den Fond ziehen lassen, durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Evtl. nachwürzen.

SAUCE ROUILLE

Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch schälen, Paprika enthäuten und das Kerngehäuse entfernen. Beides mit Chili im Mörser fein zerdrücken. Eigelb mit Senf mischen und nach und nach wie bei einer Mayonnaise Olivenöl mit einem Schneebesen einrühren. Paprika-Knoblauch-Masse und die zerdrückten Kartoffeln unterheben. Mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken.

POT AU FEU

Knurrhahnfilet in ca. 25 g schwere Stücke schneiden. Garnelen putzen. Anschließend beides auf ein Küchentrepp legen und kühl stellen. Kartoffeln waschen, schälen, in 2 cm große Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen. Karotten schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch und Fenchel waschen, beides in feine Streifen schneiden. Tomaten blanchieren, in Eiswasser abschrecken, Haut abziehen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Den Bouillabaissefond mit dem geschnittenen Gemüse, Kartoffeln und Safran aufkochen. Fischstücke und Garnelen salzen, dazugeben und einmal aufkochen lassen. Anschließend ziehen lassen. Abschmecken und nach Bedarf nachwürzen.

NACH BELIEBEN

Die Suppe mit frischem Dill, Estragon und Fenchelkraut garnieren. Mit frischem in Olivenöl angebratenem Baguette servieren.



WEINEMPFEHLUNG

**Sauvignon Blanc „di Paolo“ IGP
Veneto (Italien)
Cantina Sacchetto**

Frischer, klarer und saftiger Sauvignon mit dezent grasigen Noten und dem Duft von Holunder im Glas.

Art.-Nr.: 14330025



• Geschirr: Bauscher „Pleasure“

„PIRATENTELLER“ – GEBACKENE FISCHFIGUREN MIT JUNGEM BLATTSPINAT UND KARTOFFELPÜREE

Zutaten für 10 Portionen:

Für das Kartoffelpüree

400 g mehlig Kartoffeln
110 ml Milch..... 10273814
35 g Butter..... 14036460
Salz..... 12167197

Für die Möhren

260 g Bundmöhren
15 g Butter..... 14036460
10 g Honig..... 14234873
Salz..... 12167197

Für den Blattspinat

230 g Blattspinat
50 g Butter..... 14036460
Salz..... 12167197

Für die Fischfiguren

30 TK-Fischfiguren..... 11047643
Frittieröl..... 14277436

Außerdem

130 g Zitrone
5 g Mayonnaise..... 10287910



• Geschirr: Arcoroc
„Brush“



ZUBEREITUNG

KARTOFFELPÜREE

Kartoffeln waschen, schälen und in leicht gesalzenem Wasser garkochen. Anschließend abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch erhitzen, über die Kartoffelmasse geben und mit einem Gummischaber unter die Kartoffeln heben. Die Butter in Würfel schneiden, dazugeben und untermontieren. Mit Salz abschmecken.

MÖHREN

Bundmöhren putzen, waschen und schälen. In dünne Streifen schneiden und kurz in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und trockenlegen. Butter, Honig und Salz in einer Sauteuse erhitzen, Möhrenstreifen dazugeben und ggf. mit etwas Gemüsefond ablöschen. Abschmecken und ggf. nachwürzen.

BLATTSPINAT

Spinat waschen und die harten Stiele entfernen. Butter in einer Pfanne erhitzen, den frischen Blattspinat dazugeben. Kurz durchschwenken und mit Salz abschmecken.

FISCHFIGUREN

Gefrorene Fischfiguren schwimmend im heißen Öl goldbraun backen. Anschließend auf einem Küchekrepp abtropfen lassen.

AUSSERDEM

Zitronen waschen und die Schale mit einem Zitronenritzer längs abziehen. Zitronen quer in Scheiben schneiden, so dass eine Sonnenform entsteht.

SERVIEREMPFEHLUNG

Kartoffelpüree als Nocke auf einen Teller setzen und mit einem Zackenspachtel wellenförmig durchziehen. Möhrenjulienne als Sträubchen an das Püree setzen. Blattspinat-Kleckse und Fischfiguren auf das Püree verteilen. Fischfiguren mit Mayonnaise verzieren. Mit einer ganzen Zitronenscheibe garnieren.

PROFI-TIPP

Schon gewusst?

Verwenden Sie bei der Herstellung von Kartoffelpüree keinen Schneebesen. Besser: Milch und Butter immer mit einem Gummischaber unterheben. Dadurch bleibt das Püree cremiger und wird nicht speckig.



ZWERGEN-HUGO

Den Shaker mit Eis vorkühlen. Cocktailglas mit einem Zuckerrand verzieren. Shaker mit 8 cl Apfelsaft, 12 cl Traubensaft und 2 cl Holundersirup befüllen. Alles gut shakern und anschließend in das Glas füllen. Zum Schluss nach Belieben mit Sodawasser oder Mineralwasser auffüllen. Kurz vor dem Servieren einige Johannisbeeren in den Zwergen-Hugo geben. Mit einem Strohalm und Cocktail-Deko verzieren.

BRATHERING

AUF SAUREM KÜRBIS-APFEL-GEMÜSE UND SCHMALZBROTHÄPPCHEN

- Geschirr: Villeroy & Boch „Easy“



ZUBEREITUNG

BRATHERING-MARINADE

Zwiebeln und Kürbis schälen. Zwiebeln in Scheiben, Kürbis in Streifen schneiden. Wasser mit Apfelessig und den Gewürzen aufkochen und etwas köcheln lassen. Zwiebeln und Kürbis hinzugeben. Anschließend über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Äpfel schälen und in Streifen schneiden, unterheben.

BRATHERING

Fisch waschen, mit einem Küchentrepp trockentupfen, anschließend die Mittelgräte vorsichtig entfernen. Dabei die 2 Filets nicht voneinander trennen. Mit Salz aus der Mühle würzen und mit Zitronensaft marinieren. Den Fisch mehlieren, Öl in einer Pfanne erhitzen und die Heringe von allen Seiten goldbraun braten. Auf ein Küchentrepp legen. Fisch anschließend in die warme Marinade legen und 2 Tage marinieren lassen. Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Servieren die Streifen unter die Marinade mischen.

RADIESCHEN

Radieschen waschen, Grün und Wurzel entfernen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren.

KARAMELLISIERTE ÄPFEL

Kürbiskerne trocken in einer Pfanne rösten. Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Rest fein würfeln. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Apfelwürfel dazugeben, mit Apfelessig und Weißwein ablöschen, Kürbiskerne unterheben und mit Pfeffer abschmecken.

GRIEBENSCHMALZBROT

Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Griebenschmalz bestreichen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Anschließend in 5 cm x 5 cm große Quadrate schneiden. Mit den marinierten Radieschen, karamellisierten Äpfeln und Zwiebelringen garnieren.

AUSSERDEM

Kürbiskerne trocken in einer Pfanne rösten, Kresse schneiden und den Salat waschen. Mit Kürbiskernöl beträufeln.

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Brathering-Marinade

110 g Zwiebeln (Gemüsezwiebeln)	
300 g Muskatkürbis	
1,5 l Wasser	
750 ml Apfelessig	12042265
75 g Zucker	20020163
4 Piment	12036035
1 Sternanis	12036394
1 Zimtstange	12036455
2 Nelken	12035526
5 Lorbeerblätter	12035465
1 TL weißer Pfeffer	12035960
1 TL schwarzer Pfeffer	12252640
1 EL Senfkörner	12233304
20 Wacholderbeeren	12036431
Salz	14260063
7 g Ingwer	
300 g Apfel	

Für den Brathering

1,2 kg Hering	10348406
25 g Salz aus der Mühle	12167197
15 ml Zitronensaft	
50 g Mehl	20002336
Pflanzenöl	10276655

Für die marinierten Radieschen

60 g Radieschen	
10 ml heller Balsamico	12350421
10 ml Traubenkernöl	13446277
Salz	14260063
Zucker	20020163
Weißer Pfeffer	12035960

WEINEMPFEHLUNG

Villa W Grauburgunder QbA
Pfalz (Deutschland)
Villa Wolf GmbH

Ein echter „Grauer“ – kraftvoll und frisch mit den Nuancen von Honigmelone, Zitrus und feiner Exotik im zartschmelzenden Genuss.
Ein Hauch Vanille und Mandel im langen Finale – ein Weißwein auf internationalem Niveau.

Art.-Nr.: 13534035



• Geschirr: Schönwald
„Fine Dining“

Für die karamellisierten Äpfel

- 60 g Äpfel
- 5 g Zucker.....20020163
- 10 ml Apfelessig.....12042265
- 10 ml Weißwein.....13771294
- 10 g Kürbiskerne.....11630043
- Schwarzer Pfeffer.....12252640

Für das Griebenschmalzbrot

- 350 g Brot
- 200 g Griebenschmalz.....14317590
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

- 3 g Kürbiskerne11630043
- Kresse
- Salatspitzen
- Kürbiskernöl zum Verzieren.....12040445

BRATHERING – so gelingt er garantiert!

Der Brathering ist ein typisches Gericht aus Großmutter's Zeiten. Damit er zu einer schmackhaften, schnellen und gesunden Mahlzeit wird, müssen einige Tipps beachtet werden:

1. Wenden Sie den Fisch erst kurz vor dem Braten in Mehl. Ansonsten kann es passieren, dass das Mehl mit der Flüssigkeit vom Fisch in der Pfanne zu einer matschigen Masse verläuft und der Brathering nicht mehr knusprig wird.
2. Verwenden Sie zum Braten nur hochwertiges Pflanzenöl – niemals Butter, Margarine oder Butterschmalz. Diese Fette haben die Eigenschaft, sich bei Kälte getrennt abzusetzen.
3. Um den Geschmack zu intensivieren, lassen Sie den Brathering samt Sud mindestens 2 Tage in einem geschlossenen Gefäß ziehen.
4. Bewahren Sie die eingelegten Bratheringe kühl und dunkel auf. So sind sie bis zu 2 Wochen haltbar.



GEBRATENE SCHOLLENFILETS

MIT MIESMUSCHELN IN SAFRANSAUCE AN CREMIGEM KARTOFFEL-PARMESAN-PÜREE

- Geschirr: Bauscher Weiden
„Glimmer Floral“



ZUBEREITUNG

SAFRANSAUCE

Schalotten schälen. Lauch und Fenchel waschen und putzen. Anschließend in feine Würfel schneiden und in heißer Butter farblos anschwitzen. Mit etwas Safranpulver anstäuben und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren lassen und den Fischfond aufgießen. Die restlichen Gewürze dazugeben und ebenfalls reduzieren lassen. Die Sahne angießen und noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. Je nach Konsistenz mit etwas angerührter Stärke abbinden. Durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und ggf. nachwürzen. Safranfäden hinzugeben.

KARTOFFELPÜREE

Kartoffeln waschen, schälen und in leicht gesalzenem Wasser garkochen. Anschließend abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Sahne erhitzen, über die heiße Kartoffelmasse geben und mit einem Gummischaber unter die Kartoffeln heben. Die Nussbutter erhitzen, dazugeben und untermontieren. Mit Salz und Parmesan abschmecken.

SCHOLLENFILETS

Petersilie in feine Streifen und Butter in Würfel schneiden. Schollenfilets auf einem Küchentuch trockentupfen und mit Salz aus der Mühle würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schollenfilets von beiden Seiten anbraten. Kurz bevor die Filets fertig gebraten sind, die Butter dazugeben und aufschäumen lassen. Petersilie und Muscheln in die Bratbutter geben und mit Zitronensaft ablöschen.

CONFIERTE CHERRY-STRAUCHTOMATEN

Tomaten waschen, Strunk entfernen und quer halbieren. Auf einen hitzebeständigen Einsatz legen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker würzen. Knoblauch schälen und zerdrücken. Basilikumblättchen in kleine Stücke zupfen und alles mit Olivenöl mischen. Im Ofen bei 60 °C ca. 2 Stunden je nach Bedarf confieren.

WEINEMPFEHLUNG

Estate Riesling QbA
halbtrocken
Pfalz (Deutschland)
Weingut Sankt Annagut

Ein animierender feinerher Riesling mit Eleganz. Frische und saftige Aromen von Pfirsichen und Äpfeln vereinen sich mit seiner tiefgründigen Mineralität in einem aufregenden Süße-Säure-Spiel – für den besonderen Genuss.

Art.-Nr.: 11749608



Zutaten für 10 Portionen:

Für die Safransauce

120 g Schalotten	
50 g Lauch	
40 g Fenchel	
60 g Butter	14023620
Safranpulver	12036363
115 ml Weißwein	13771294
60 ml Noilly Prat	10198513
450 ml Fischfond	
2 Lorbeerblätter	12035465
Salz und weißer Pfeffer	
115 ml Sahne	10273616
Etwas Stärke	14247439
Einige Safranfäden	12036356

Für das Kartoffel-Parmesan-Püree

1 kg mehliges Kartoffeln	
160 ml Milch	10275382
160 ml Sahne	10273616
80 g Nussbutter	
5 g Salz	12167197
30 g Parmesan	10787212

Für die Schollenfilets

10 g Petersilie	
100 g Butter	14023620
1,8 kg Schollenfilets	14402814
30 g Salz aus der Mühle	12167197
100 ml Olivenöl	11524083
550 g Muscheln	14356902
10 ml Zitronensaft	

Für die confierten Tomaten

15 Cherry-Strauchtomaten	
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
10 g Zucker	20020163
Etwas Knoblauch	
Einige Basilikumblättchen	
40 ml Olivenöl	11779247

RAFFINIERTE GARNELEN-BOLOGNESE AN JAKOBSMUSCHEL

Zutaten für 10 Portionen:

Für das Parmesanpüree

80 g Parmesan	10787212
20 g Schalotten	
½ Knoblauchzehe	
4 ml Olivenöl	11524083
30 ml Weißwein	13771294
15 ml Noilly Prat	10198513
260 ml Geflügelfond	
80 ml Sahne	10273616
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle	
4 g Butter	14036460

Für die Jakobsmuscheln

30 Jakobsmuscheln (à 30 g)	14405969
Salz aus der Mühle	12167197
40 ml Olivenöl	13642549
40 g Butter	14036460

Für die Tomatensauce

100 g Strauchtomaten	
10 g Schalotten	
1 Knoblauchzehe	
Etwas Ingwer	
5 ml Olivenöl	11524083
Etwas heller Balsamico	12350421
10 ml Geflügelfond	
5 Basilikumblättchen	
Zucker	20020163
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
Basilikumöl	12042111

Für die Garnelen-Bolognese

100 g Strauchtomaten	
10 g Schalotten	
250 g Garnelen	14349577
Etwas Limettenabrieb	
7 ml Zitrusöl	13767211
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
30 ml Olivenöl	11524083
Basilikumblättchen	

Außerdem

2 große Tomaten	
5 ml Olivenöl	11524083
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
15 ml Basilikumöl	12042111
30 ml reduzierte Schweinebratensauce (Lack)	
1 Schale Kresse	
10 kleine Basilikumspitzen	
10 essbare Blüten	



ZUBEREITUNG

PARMESANPÜREE

Parmesan hobeln. Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in feine Streifen schneiden, Knoblauch andrücken und in Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, reduzieren lassen und anschließend mit dem Geflügelfond auffüllen. Auf ¼ reduzieren lassen. Sahne auffüllen und nochmals auf ¼ reduzieren lassen. Den heißen Fond mit dem geriebenen Parmesan im Thermomixer fein mixen und evtl. mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Fond durch ein feines Sieb streichen und kurz vor dem Servieren mit kalten Butterwürfeln montieren.

JAKOBSMUSCHELN

Jakobsmuscheln auftauen und den Muskel entfernen. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Jakobsmuscheln kurz vor dem Braten würzen, in einer Pfanne im Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Butter dazugeben, Jakobsmuscheln mit Hilfe eines Löffels dabei ständig nappieren, bis sie fertig gebraten sind (sie sollten in der Mitte glasig sein).

TOMATENSAUCE

Tomaten waschen, Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch zerdrücken, Ingwer putzen und in feine Würfel schneiden. Mit Schalotten in Olivenöl farblos anschwitzen. Tomatenwürfel dazugeben und kurz mit anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Das Ganze leicht köcheln lassen und Basilikumblättchen dazugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle sowie Basilikumöl abschmecken.

GARNELEN-BOLOGNESE

Tomaten häuten, vierteln und das Kerngehäuse vorsichtig entfernen. Kerngehäuse für die Garnitur aufheben. Tomatenfilets in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Garnelen schälen, Darm entfernen und Garnelen in feine Würfel schneiden. Mit Limettenabrieb, Zitrusöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Garnelen kurz anbraten, die Tomatensauce dazugeben, abschmecken und kurz vor dem Servieren Tomatenwürfel und Basilikum unterheben.

AUSSERDEM

Dünne Tomatenscheiben mit der Aufschnittmaschine aufschneiden. Kurz vor dem Anrichten mit Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle marinieren, unterm Grill erwärmen. Tomatenkerne mit Basilikumöl beträufeln.

SERVIEREMPFEHLUNG

Mit Hilfe eines Pinsels den Saucen-Lack auf dem Teller auftragen. Tomatenscheiben abwechselnd mit der Garnelen-Bolognese in Form eines „Burgers“ auf dem Saucen-Lack platzieren. Scheiben vom gegrillten Schweinebauch rollen, mit der Sauce lackieren und als Abschluss auf den „Burger“ legen. Eine Nocke Parmesanpüree auf den Teller setzen und Masse mit einem kleinen Gaummischer abziehen. Basilikumöl reinlaufen lassen. Jakobsmuschel daraufsetzen und marinierte Tomatenkerne mit einer Palette in das Basilikumöl setzen. Mit Kresse, Basilikumblättchen und Blüten garnieren.



FLUNDER

AN KARTOFFEL-GURKEN-GEMÜSE



• Geschirr: Seltmann
„Savoy“

ZUBEREITUNG

FLUNDER

Flunderstücke schwimmend im heißen Frittieröl bei 170 °C goldbraun ausbacken und anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

KARTOFFEL-GURKEN-GEMÜSE

Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Kümmel bissfest kochen. Anschließend pellen und längs vierteln. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Gurken waschen, mit einem Sparschäler dünn schälen, längs halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse herauschälen. Anschließend in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Cherry-Strauchtomaten putzen, waschen, den Strunk mit einem kleinen Messer herauslösen und die Tomaten quer halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin goldbraun braten, Zwiebeln und Gurken dazugeben und kurz mitbraten. Tomaten unterheben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Petersilie in feine Julienne schneiden und zusammen mit der Butter kurz vor dem Servieren zu dem Gemüse geben.

AUSSERDEM

Zitronen waschen, Enden abschneiden. Zitronen in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. Zitronenscheiben mit der Butter in einer heißen Pfanne von beiden Seiten kurz karamellisieren lassen. Kresse abschneiden. Wildkräutersalat putzen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Das bunte Kartoffel-Gurken-Gemüse vorsichtig mit dem Salat auf einem warmen Teller anrichten. Die knusprig gebackene Flunder daransetzen und mit der karamellisierten Zitrone und Kresse ausgarnieren.

PROFI-TIPP

Den knackigen Wildkräutersalat erst kurz vor dem Servieren vorsichtig unter das Kartoffel-Gurken-Gemüse heben, damit der Salat knackig bleibt und nicht sofort zusammenfällt. Das Kartoffel-Gurken-Gemüse kann man auch mit frischem Dill und etwas gemahlenem Kümmel abschmecken. Das Gemüse harmoniert sehr gut zu fast jedem gebackenen Fisch. Auch mit etwas Remouladensauce.

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Flunder

10 Stück TK-Flunder, mehliert..... 14073601
Frittieröl..... 14277436

Für das Kartoffel-Gurken-Gemüse

1,6 kg kleine festkochende Kartoffeln
Kümmel..... 12035410
260 g rote Zwiebeln
1,6 kg Salatgurke
400 g Cherry-Strauchtomaten
100 ml Olivenöl..... 11524083
Salz und Pfeffer aus der Mühle
40 g Blattpetersilie
50 g Butter..... 14036460

Außerdem

150 g Zitrone
10 g Butter..... 14036460
5 g Kresse
200 g Wildkräutersalat



WARENKUNDE

Flunder

Dt.: Flunder; engl.: flunder; frz.: patauger

Ein markantes Aussehen

Die in Europa beheimatete Flunder gehört zur Familie der Plattfische. Das Besondere: Alle Plattfische haben in der Jugend eine normale Fischform. Erst später wandert ein Auge auf die andere Seite des Körpers und die Fische beginnen liegend zu schwimmen. Die obere Körperseite ist grünlich bis bräunlich eingefärbt mit schwarzen, braunen oder gelben Flecken. Die untere Seite ist weiß und unscheinbar.

Schnell und unkompliziert zubereitet

Die Flunder kann man auf verschiedene Arten zubereiten. Sie kann entweder klassisch gebraten, gegrillt oder auch gekocht werden. Die Flunder eignet sich zudem auch hervorragend zum Räuchern.



WEINEMPFEHLUNG

11° Cuvée weiß trocken
Baden (Deutschland)
Weingut Konrad Salwey

Der „neue“ Fischwein – rassig und spritzig mit einer animierenden Aromenfülle von Äpfeln, Pfirsichen und exotischen Früchten mit diesem herrlichen Hauch von Zitrus im saftigen Geschmack. Frisch und feinmineralisch, präsentiert er sich klar und strukturiert am Gaumen – ein Weißwein mit Stil und Finesse aus bestem Haus.

Art.-Nr.: 13771294



KABELJAUFILET AUF SCHMORGURKEN

AN SENFSAUCE UND KARTOFFELALLERLEI MIT DILL-PESTO

• Geschirr: Seltmann
„Savoy“



ZUBEREITUNG

SENFKÖRNER

Getrocknete Senfkörner im Essigwasser köcheln, bis die Körner weich sind. Dabei das Essigwasser mehrmals wechseln. So lange köcheln, bis sich das Volumen der Senfkörner verdoppelt hat. Kurz vor dem Servieren die weichen Senfkörner in Butter-Fischfond erhitzen.

PETERSILIEN-DILL-PESTO

Petersilie und Dill waschen und die Blätter vom Stängel zupfen. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. In einem Thermomixer (wird feiner) oder mit einem Pürierstab zuerst die Pinienkerne mit beiden Ölen mixen und anschließend die Kräuter dazugeben. Alles sehr fein mixen. Am Ende etwas geriebenen Parmesan dazugeben, erneut mixen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Masse durch ein feines Sieb streichen.

KARTOFFELN

Lila Kartoffeln waschen und in Salzwasser gut bissfest kochen. Anschließend Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und die Schale abziehen. In gleich große Würfel schneiden. In der Butter anschwanken und evtl. mit Salz aus der Mühle abschmecken. Festkochende Kartoffeln im Salzwasser mit etwas Kümmel al dente kochen und anschließend pellen. In der Butter anschwanken und evtl. mit Salz aus der Mühle abschmecken.

SENFSAUCE

Zucker in einer Sauteuse karamellisieren. Senf dazugeben. Butter in kleine Würfel schneiden und in die Masse montieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Evtl. etwas hellen Fond dazugeben.

KABELJAUFILETS

Kabeljaufilets putzen, filetieren und portionieren. Mit Salz aus der Mühle würzen. Mit Olivenöl, Butter und einem Spritzer Zitronensaft in einen hitzebeständigen Einsatz geben. Kabeljau hineinsetzen und im Ofen bei 120 °C Heißluft ca. 5 Minuten garen.

SCHMORGURKEN

Salatgurken waschen, schälen und halbieren. Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel entfernen. Gurkenhälften nochmals dritteln und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Öl erhitzen, Gurkensegmente dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Anschließend mit hellem Balsamico ablöschen und etwas Gemüsefond angießen. Gurken im Fond kurz schmoren lassen. Fond reduzieren lassen, damit die Gurken glasiert werden.

SERVIEREMPFEHLUNG

Schmorgurken diagonal in der Mitte des Tellers anrichten und das gegarte Kabeljaufilet daraufsetzen. Kleine Nocken Dill-Pesto mit einem Löffel abstechen und im Dreieck auf dem Teller anrichten. Die heißen Pellkartoffeln an das Dill-Pesto legen und die Lila Kartoffelwürfel verteilen. Senfsauce mit einem Löffel auf dem Teller anrichten, Fischsauce mit einem Stabmixer aufschäumen. Mit Kresse garnieren.

PROFI-TIPP

Für schöne Kontraste, ansprechende Optik und ein tolles Geschmackserlebnis: Das Kabeljaufilet können Sie auch auf der Haut kross anbraten und mit der Hautseite nach oben servieren.

Zutaten für 10 Portionen:

Für die Senfkörner

20 g Senfkörner 12233304
 Essigwasser
 10 g Butter
 30 ml Fischfond

Für das Petersilien-Dill-Pesto

24 g Petersilie 11436591
 24 g Dill 13446277
 4 g Pinienkerne 11779247
 14 ml Traubenkernöl 10787212
 10 g Parmesan 10787212
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Kartoffeln

200 g Lila Kartoffeln 14036460
 100 g Butter 12167197
 Salz aus der Mühle 12167197
 1,2 kg kleine festkochende Kartoffeln
 Etwas Kümmel

Für die Senfsauce

25 g brauner Zucker 10939901
 25 g Zucker 20020163
 50 g Senf 13702526
 50 g Butter 14036460
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Kabeljaufilets

1,6 kg Kabeljaufilet 20038694
 15 g Salz aus der Mühle 12167197
 40 ml Olivenöl 13642549
 40 g Butter 14036460
 Etwas Zitronensaft

Für die Schmorgurken

1,3 kg Salatgurken 10276655
 30 ml Pflanzenöl 10276655
 10 g Zucker
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
 Heller Balsamico
 Gemüsefond

Zutaten für 2,8 l Fischfond:

1 kg Fischkarkassen	10 ml Pernod
250 g Gemüsezwiebeln	10 weiße Pfefferkörner
100 g Sellerie	2 Lorbeerblätter
100 g Lauch	2 Nelken
60 g Fenchel	4 Petersilienstängel
40 g Champignons	1 Estragonzweig
6 g Knoblauch	1 Thymianzweig
30 g Butter	3 kg Eiswürfel
300 ml Weißwein	25 g Salz
150 ml Noilly Prat	



① Gemüse waschen und putzen. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Gewürze und Kräuter vorbereiten.



② Butter in einem großen Topf erhitzen. Klein geschnittenes Gemüse darin farblos anschwitzen.



③ Fischkarkassen säubern und unter kaltem Wasser gut wässern. Anschließend die Karkassen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Fischkarkassen zum Gemüse geben, kurz mitdünsten.



④ Fischkarkassen zuerst mit trockenem Weißwein und anschließend mit Noilly Prat und Pernod ablöschen.



⑤ Das Ganze mit Eiswürfeln auffüllen, um so den Garprozess zu unterbrechen. Anschließend alle Kräuter und Gewürze hinzugeben, langsam aufkochen lassen.



⑥ Trübstoffe abschäumen. Ca. 30 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.



⑦ Fond durch ein feines Passiertuch (Etamin) gießen. Fond dabei in einem Behälter auffangen, erneut aufkochen lassen, auf die gewünschte Menge und Intensität reduzieren. Evtl. nachwürzen.

WEINEMPFEHLUNG

**Himmelsleiter Grauburgunder
 QbA trocken
 Pfalz (Deutschland)
 Weingut Sankt Annagut**

Ein verführerischer Weißwein mit jugendlicher Eleganz. Frisch und saftig mit den Aromen von Apfel, Birne, Aprikose und Ananas in einer harmonischen Balance von Frucht und Körper – ein belebender Genuss.

Art.-Nr.: 12471416





Wir leben Foodservice

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG
 Bunsenstraße 5
 24145 Kiel
 Tel.: +49 (0) 431 7108-0
 Fax: +49 (0) 431 7108-1230

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG
 Herrenholz 1
 23556 Lübeck
 Tel.: +49 (0) 451 8903-0
 Fax: +49 (0) 451 8903-2780

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG
 Winsbergiring 25
 22525 Hamburg
 Tel.: +49 (0) 40 85190-0
 Fax: +49 (0) 40 85190-2950

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG
 Ernst-Abbe-Straße 2
 17033 Neubrandenburg
 Tel.: +49 (0) 395 5589-0
 Fax: +49 (0) 395 5589-1500

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG
 Holtumsweg 26
 47652 Weeze
 Tel.: +49 (0) 2837 80-100
 Fax: +49 (0) 2837 80-332

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG
 In der Rohrgewann 15
 55597 Wöllstein
 Tel.: +49 (0) 6703 304-100
 Fax: +49 (0) 6703 304-160

CHEFS CULINAR Ost GmbH & Co. KG
 Patterken 2
 06686 Lützen OT Zorbau
 Tel.: +49 (0) 34441 95-5
 Fax: +49 (0) 34441 95-6000

CHEFS CULINAR Süd GmbH & Co. KG
 Im Zusamtal 1
 86441 Zusmarshausen
 Tel.: +49 (0) 8291 851-0
 Fax: +49 (0) 8291 851-1000



Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG
 Neuhöfer Brückenstraße 8
 21107 Hamburg
 Tel.: +49 (0) 40 31800-0
 Fax: +49 (0) 40 31800-1800

Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG
 Maklerstraße 11-14
 24159 Kiel
 Tel.: +49 (0) 431 3017-0
 Fax: +49 (0) 431 3017-220

GV-Partner Foodservice Austria GmbH
 Innsbrucker Bundesstraße 79 B
 A 5020 Salzburg
 Tel.: +43 (0) 662 827533-0
 Fax: +43 (0) 662 827533-1900

Herausgeber
 CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG
Fotograf
 Christoph Wojtyczka
Rezepte
 René Ludwig