

MENÜ

Chevice vom Sokey Wildlachs und Jacobsmuschel, rote Kresse Vinaigrette,
Orangen-Fenchel-Spitzkohl Gemüse, Zitronenbaguette

*

Tempura vom Shellfish und Grünlippmuschel, Kräuter-Limettenmayonaise,
Erbsen-Minz Püree und bunte Gemüsefritters

*

Rote Beete Tagliatelle, Wacholder-Geräuchertes von Heilbutt und Scampi,
Whiskey-Sahne Schaum

*

pochierter Dorsch und Stör, Senf-Sabayon, Kartoffel-Gurken Salat mit scharfem
Dill Dressing und rotem Kaviar

*

Biskuit-Törtchen mit Limoncello-Zitruscreme und karamellierter Eischneehaube

Ceviche vom Sockey Wildlachs und Jakobsmuschel

Zutaten für 4 Personen

400g Wildlachsfilet (in Sushi Qualität)

4 Jakobsmuscheln in Schale

1 rote Zwiebel in feinen Würfeln

1 kleine grüne Chilischote in Würfeln (ohne Kerne)

4 Stiele jungen Staudensellerie in feinen Würfeln

Saft von 2 Limetten (Schale vorher abreiben und aufbewahren)

Meersalzflocken

2 Stück Langpfeffer

2 EL Olivenöl

4 Stiele Koriandergrün, gezupft

2 Schalen rote Kresse (alternativ, Bauernkresse)

Den Lachs von der Haut trennen, fein von Silberhaut parieren. In Daumnagelgroße Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Jakobsmuscheln mit dem Austernmesser aufbrechen, Muschel und Corail vorsichtig herauslösen, mit kaltem Wasser abspülen, gut mit Küchenpapier abtrocknen und auf einem Brett ablegen.

Muschelherz vom Corail trennen und das Herz in feine Würfel schneiden. Der Corail wird mit ein wenig Nussbutter in der Pfanne a la Minute vor dem Servieren angebraten.

Alle vorbereiteten Zutaten zusammenmischen. Mit dem Limettensaft und etwas Salz vermengen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen, bis der Lachs hellrosa ist und wie gekocht aussieht. Dann die Chevive mit Olivenöl und dem gemörserten Pfeffer bestreuen und die Korianderblätter unterziehen.

Die Cheviche mit dem gebratenen Corail zusammen mit Zitronenbaguette und dem Salat servieren

Tipps und Tricks:

Der Fisch sollte erst 10 Minuten vor dem Genuss mit der Marinade versehen werden, sonst wird er zu mürbe oder zerfällt sogar. Sobald der Fisch im Limettensaft eine weiße, matte Oberfläche bekommt, ist er fertig und sollte schnell mit einem knusprigen Brot und Olivenöl serviert werden

Tempura vom Schellfisch und Grünlippmuschel

Zutaten für 4 Personen

400g Schellfisch in gleichgroßen Stücken
400 g Grünlippmuschelfleisch, geputzt und trocken

Teig:

150g Speisestärke
50 g Mehl
Weißwein, Salz, 1 TL Zitronensaft, weißer Pfeffer
2 EL Zitronenverbene gehackt
1 Tl Backpulver
½ Ltr. Raps-Öl zum Ausbacken
Küchenkrepp zum Abtropfen

Aus den Zutaten einen Teig rühren, der noch so flüssig sein darf, dass er vom Finger tropft, aber einen gleichmäßigen Teigfilm hinterlässt.
Das Öl erhitzen, nach und nach die trockenen Fischstücke durch den Teig ziehen und in dem heißen Öl knusprig goldbraun braten. Mit Salz bestreuen und auf dem Krepp abtropfen lassen. Im Backofen warmhalten

Kräuter-Limetten Majo

2 Eigelbe
Saft und Schale von 2 Limetten
2 EL Senf
Salz, Pfeffer und 1 EL Worcestersauce
¼ Liter Rapskernöl
3 EL gehackte, grüne Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch)

Die Zutaten der Reihe nach mit dem Stabmixer in einem Messbecher aufziehen.
Die Kräuter wenn möglich per Hand unter die schon fertig abgeschmeckte Majo rühren. Kühl stellen.

Erbsen-Minz Püree

400g frische, grüne Erbsen (ersatzweise TK)
3 EL Olivenöl
2 Zweige frische Minze gehackt
Salz, Pfeffer, Limettensaft

Die Zutaten in einer Küchenmaschine pürieren und kräftig abschmecken

Bunte Gemüsefritters

Zutaten für 4 Personen

400g gemischte Gemüse der Saison (Süßkartoffeln, Zucchini, Blumenkohl, bunte Beete, Kürbis)

2 Eier

2 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Zitronensaft, geräucherte Paprika

Öl zum Ausbacken

Das Gemüse putzen und in einer Küchenmaschine fein raspeln. In einer Schüssel die übrigen Zutaten unterheben und abschmecken.

Den Teig 15 Minuten ruhen lassen und dann in einer Pfanne ausbacken. Dabei mit zwei Esslöffeln Portionen abnehmen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und im Backofen warm stellen.

Rote Beete Tagliatelle

Zutaten für 4 Personen

Pasta:

300g Mehl
100g Hartweizengries
4 Eier
3 EL Olivenöl
1 Tl Meersalz
50g Rote Beete Pulver, oder Saft
150g geschmolzene Butter
Muskat zum Abreiben

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten. 10 Minuten ruhen lassen. Durch die Nudelmaschine drehen und gleichmäßig dünne Platten herstellen. Der Reihe nach auf die Platten legen. Dann Bandnudeln schneiden. Wer mag, kann die Nudeln auch mit einem gezahnten Teigrädchen schneiden, sieht hübscher aus. Die Pasta in kochendem Wasser 4-5 Minuten kochen, aus dem Wasser schöpfen mit heißer Butter beträufeln und mit Muskat würzen. Auf ein Backblech legen und im Backofen bei ca. 50 Grad warm stellen

Wachholdergeräuchertes von Heilbutt und Scampi (Riesengarnele)

4 Personen

800g Heilbuttfilet mit Haut, in 200g Tranchen
8 Scampis Wildfang mit Schale, aber den Darm entfernt

Beize:

2 Handvoll Wacholderbeeren gestampft, Je EL schwarzer Pfeffer, Rohrzucker,
2 Tassen Meersalz, 2 Tassen Gin, 8 Lorbeerblätter, 2 Liter Wasser
2 Tassen Räuchermehl und 1 Tasse Wacholderbeeren für die Räucherung

Den Fisch in die Lake einlegen und im Kühlschrank oder Keller 1 Stunde ziehen lassen. Die Lake kann bis zu 3 mal wieder verwertet werden.

Den Backofen auf Ober/ Unterhitze vorheizen 200 Grad. Den Fisch gut abtrocknen und auf ein Backrost mit Alufolie und Backpapier legen. Eine feuerfeste Schale für das Räuchermehl, das auf den Backofenboden gestellt wird. Das Räuchergut entflammt bei dieser Temperatur von selbst.

Fisch etwa 15- bis 20 Minuten räuchern. Rausnehmen und abkühlen lassen

Whiskey-Sahne Schaum

Zutaten für 4 Personen

4 Schalotten in Würfeln

2 EL Olivenöl

1 TL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

2 EL Sojasauce

1 Tasse Whiskey

4 Tassen Sahne

2 EL kalte Butter zum aufschäumen

Schalotten in Öl goldbraun anschwitzen, Zitronensaft und Gewürze zugeben. Mit Whiskey ablöschen und mit Sahne auffüllen. 20 Minuten auf mittlerer Hitze einreduzieren, dann mit der kalten Butter aufziehen. Abschmecken

Pochierter Dorsch und Stör

Zutaten für 4 Personen

600g Dorsch mit Haut (alternativ Kabeljau-gehört auch zur Familie)

600g Störfilet mit Haut

Für den Sud:

500ml Fischfond (gekocht aus Karkassen, Gewürzen, Wasser, Weißwein)

1 Glas Weißwein

1 Stange Zitronengras, angeklopft

2 Lorbeerblätter

1 grüne Chilischote, mit Gabel angestochen

1 Limette, in Scheiben geschnitten

1 Knoblauchzehe, angedrückt

1 Backblech mit 1 EL Butter im Backofen anwärmen, dort legen wir den fertigen Fisch zum Warmhalten auf. Warmhaltefunktion auf 50 Grad anheizen.

1 tiefe Auflaufform zum pochieren des Fisches. Backofen auf 80 Grad anheizen

Zutaten in einem Topf anwärmen, 15 Minuten ziehen lassen.

Auflaufform in den Backofen schieben, Sud eingießen und die Fischstücke mit der Haut nach unten einlegen.

Nach etwa 5 Minuten, den Fisch vorsichtig aus dem Sud auf das gebutterte Backblech legen, mit Alufolie abdecken. Warmhaltstufe 50 Grad.

Den Fischsud in einen Topf passieren und auf hoher Hitze einreduzieren lassen. Den benötigen wir für die Senf Sabayone.

Senfsabayon

2 Schalotten in Würfel

300 ml reduzierter Fischsud, abgekühlt

5 Eigelbe

3 EL Senf, -mittelscharf

Salzflocken, feiner weißer Pfeffer

1 Kasserolle mit heißem Wasser, 1 Aufschlagschüssel für das Wasserbad

Die Eigelbe in der Aufschlagschüssel mit einem Schneebesen leicht aufschlagen, dann den Sud zugeben und weiter aufschlagen, bis die Masse schaumig wird.

Die Schüssel dann mit der Eigelbmasse im heißen Wasserbad ca. 10 Minuten aufschlagen, bis sie dickschaumig und cremig ist. Zum Schluss den Senf unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entweder sofort servieren, oder die Sabayone im kalten Wasserbad weiterschlagen, bis sie erkaltet ist. Macht man das nicht, zerfällt die Masse wieder.

Kartoffel-Gurken Salat

Zutaten für 4 Personen

400g kleine mit Schale Kartoffeln, gekocht (im Kochtopf warmhalten)

2 Schlangengurken

1 grüne Chili, gehackt ohne Kerne

2 EL gehackter Dill

Salzflocken und schwarzer Pfeffer

2 TL Senf, scharf

4-5 EL Olivenöl

Saft einer Zitrone und die abgeriebene Schale

Die Gurken mit Schale und ohne Kerngehäuse in Scheiben oder Würfel schneiden, ebenso die kleinen Kartoffeln. In einer großen Schüssel die Dressing Zutaten miteinander vermischen (mit Schneebesen schaumig aufschlagen) die warmen Kartoffel und die Gurken zugeben, mit den Händen vorsichtig unterheben, abschmecken und servieren

Auf dem Teller zuerst den warmen Kartoffelsalat anrichten, den Fisch auflegen, mit Sabayon nappieren und mit rotem Kaviar und extra Dill garnieren.

Biskuit-Törtchen mit Limoncello-Zitrus Creme

Zutaten für 10-12 Törtchen

Biskuit Teig für ein Backblech:

5 Eier, getrennt

6 EL Wasser

180g Weizenmehl 405

300g feiner Zucker

80g Kartoffelstärke

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 tiefes Backblech mit Backpapier

10 Servieringe

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze stellen

Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig aufschlagen. Eiweiß mit Wasser, der anderen Hälfte Zucker und dem Salz steif aufschlagen. Eiweiß vorsichtig mit Teigschaber unter das Eigelbgemisch rühren, dann nach und nach Mehl, Speisestärke und Backpulver unterziehen. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen, im Backofen etwa 10-15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit den Servierringen den Biskuit ausstechen.

Die Creme:

500g Mascarpone

200g Naturjoghurt

1,5 Beutel Sofort-Gelatine

1 Prise Salz

2 EL Vanillezucker

10 EL Limoncello

1 EL abgeriebene Zitronenschale

Die Zutaten in einer Schüssel zu einer Creme verarbeiten. Abschmecken, ob genug Limoncello drin ist :-)

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Törtchen damit gleichmäßig auffüllen. Im Kühlschrank etwa 2 Stunden kühlen.

Vor dem Servieren die Törtchen mit einem Messer aus den Ringen lösen

Eischneehaube

4 Eiweiß
200g feiner Zucker
2 TL Speisestärke
Prise Salz

Eiweiß mit den übrigen Zutaten sehr steif schlagen. In Spritzbeutel geben und auf die Törtchen dekorieren. Mit Creme Brulee Brenner den Eischnee bräunen und zum Schluss mit warmem Karamell übergießen

Karamell-Butterscotch Sauce

60g Butter in Topf schmelzen lassen, dann 230g Zucker zugeben und solange köcheln und rühren bis der Zucker geschmolzen ist. Hitze reduzieren und 190 ml Sahne einrühren. Bei geringer Hitze 3 Minuten köcheln, dann Hitze erhöhen und ½ TL Salz und 1 EL Vanillesirup oder Vanillecreme einrühren. Zum Verarbeiten abkühlen lassen. Hält sich in einem Weckglas bis zu vier Wochen.