

Süß- und Salzwasserfische

Menü

Marinierte Jakobsmuschel
mit Orangen-Fenchelsalat



Lachsforelle vom Bodensee
im Wurzelsud



Dorade Royal mit Rotweinbutter
auf gebratenen Frühlingszwiebeln
mit gestoßenen Kartoffeln



Tart-tatin mit Vanilleeis

Rezepturen (für 4 Personen)

Marinierte Jakobsmuschel Mit Orangen-Fenchelsalat

Jakobsmuscheln	8	Stk.	
Zwiebelwürfelchen	10	g	
Süßer Senf	1	TL	
Balsamico hell	50	g	
Sonnenblumenöl	50	g	
Salz, Pfeffer			
Fenchel	200	g	
Orangensaft		50	ml
Zucker	1	TL	
Wasabi			

Zubereitung:

Zwiebeln, süßer Senf und Balsamico gut mischen und das Sonnenblumenöl langsam einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in 2 Becher aufteilen. Den Zucker caramolisieren, mit Orangensaft ablöschen, auf 1/3 einkochen und zu einem der Becher einrühren. Die andere Salatsauce mit Wasabi verfeinern. Nun den Fenchel hauchdünn aufschneiden und mit Orangen-Vinaigrette marinieren. Die Jakobsmuschel dünn aufschneiden, auf den Teller legen und mit Wasabi-Vinaigrette beträufeln. Den Fenchelsalat dazulegen und garnieren.

Lachsforelle vom Bodensee im Wurzelsud

Lachsforellenfilet	320 g
Olivenöl	
Zwiebelwürfelchen	20 g
Wurzelgemüse geschält	300 g
Weißwein	
Noilly Prat	
Fischfond	400 ml

Zubereitung:

Zwiebeln mit etwas Olivenöl leicht andünsten, das in feine Blättchen geschnittene Gemüse dazugeben und ohne Farbe zu geben kurz mitdünsten. Nun mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und mit Fischfond aufgießen.

In eine Pfanne etwas Butter geben und mit Zwiebelwürfelchen bestreuen. Die Filets darauf legen und etwas würzen. Vom kochendheißen Wurzelsud etwas darüber gießen und bei ca. 85°C garen.

Dorade Royal mit Rotweinbutter auf gebratenen Frühlingszwiebeln mit gestoßenen Kartoffeln

Dorade	2	Stk
Rotwein	200	ml
Portwein rot	100	ml
Zwiebel gewürfelt	½	Stk
Butter	100	g
Salz, Pfeffer		
Frühlingszwiebeln	20	Stk
Kartoffeln	400	g
Zwiebelwürfelchen		
Olivenöl		

Zubereitung:

Doraden filetieren und mit einer feinen Zange die Gräten ziehen. Rotwein, Portwein und Zwiebel auf einen drittel reduzieren, mit Butter aufmontieren und abschmecken. Die Kartoffeln in der Schale kochen, pellen. Die Zwiebel in reichlich Olivenöl andünsten, über die Kartoffeln geben, zerstoßen und abschmecken. Doradenfilet würzen, Hautseite mehlieren und kross braten. Gleichzeitig die Frühlingszwiebeln in Olivenöl langsam anbraten und leicht würzen.

Tart-tatin mit Vanilleeis

Äpfel	2	Stk
Butter	10	g
Zucker	15	g
Blätterteig	200	g
Vanilleeis	4	Kugeln

Zubereitung:

Bratpfanne mit der Butter leicht erwärmen und mit Zucker bestreuen. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in gleichmäßige Schnitze schneiden und Ringförmig auf den Zucker anordnen. Den Blätterteig in der Größe der Bratpfanne ausstechen und auf die Äpfel legen. Jetzt bei ca. 180°C ca. 12 Min. backen bis er eine schöne Farbe hat. Gleich nach dem herausnehmen stürzen, sonst bleiben die Äpfel an der Pfanne kleben, und servieren.