

Fischmenü 08.04.2015

Menü

Tatar von geräuchertem Bodenseefelchen
mit Tomatenpesto und Rucola

Garnelenrahmsüppchen mit Bärlauchchips

Zweierlei Bodenseefischfilets
auf Spargelragout mit Rosmarinkartoffeln

Pistazienparfait und marinierte Erdbeeren mit
weißer Schokoladensauce

Tatar von geräuchertem Bodenseefelchen mit Tomatenpesto und Rucola (4 Personen)

Felchenfilets	4 Stk.
Salatgurke	1/3
Zwiebel	1/2
Schnittlauch	1 El
Zitronensaft	1/2
Tomatenwürfel	1/2
Olivenöl	2 El

Zubereitung:

Felchenfilet ohne Gräten, Salatgurke ohne Schale und Kerne, Tomaten ohne Haut und Kerne und Zwiebel in feine Würfel schneiden mit Zitronensaft und Olivenöl gut mischen und abschmecken.

Tomatenpesto

Eingelegte Trockentomaten	100 g
Tomate	1 Stk.
Pinienkerne	20 g
Parmesan	20 g
Olivenöl	4 El

Zubereitung:

Die Tomaten häuten und ohne Kerne mit den restlichen Zutaten pürieren und Olivenöl zugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelenrahmsüppchen mit Bärlauchchips (4 Personen)

Garnelenschwänze	8 Stk.
Zwiebel	1 Stk.
Sellerie	200 g
Karotte	200 g
Tomatenmark	1 El
Weißwein	200 ml
Sahne	300 ml
Hühnerbrühe	500 ml
Bärlauchblätter	8 Stk.

Zubereitung:

Die Garnelen schälen, entdarmen und in 1 cm große Würfel schneiden.
Die Schalen mit etwas Olivenöl in einem Topf trockenrösten. Das feingewürfelte Gemüse mitrösten, das Tomatenmark anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen. Den Portwein dazugießen, mit Hühnerbrühe und Sahne auffüllen, kochen, passieren und abschmecken.
Die gebratenen Garnelenwürfel in Suppenteller verteilen, die Suppe darüber gießen. Die Getrockneten Bärlauchblätter als Garnitur.

Zweierlei Bodenseefischfilets auf Spargelragout mit Rosmarinkartoffeln (4 Personen)

Hechtfilet	300 g
Rosaforelle	300 g
Spargel weiß	16 Stk.
Neue Kartoffeln	16 Stk.
Weißwein	200 ml
Zwiebel	1 St.
Zitrone	½
Rosmarin	2 Zweige
Olivenöl	3 El
Butter	50 g
Mehl	30 g
Sahne	400 ml

Zubereitung:

Den Stangenspargel schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in Salzwasser zu zwei Dritteln garen. Die Butter mit dem Mehl anschwitzen, mit dem Spargelwasser ablöschen und 15 Min. köcheln, Sahne hinzugeben und den Spargel 5 Min. vor dem Anrichten dazugeben.

Die gewaschenen Kartoffeln halbieren, mit Olivenöl, gehacktem Rosmarin und Salz bestreuen. Auf einem Blech bei 160°C im Ofen garen.

Den Hecht in einer heißen Pfanne braten, die Forelle in einer Pfanne mit Weißwein, Zwiebel und etwas Butter garziehen.

Pistazienparfait und marinierte Erdbeeren mit weißer Schokoladensauce (10 Personen)

Pistazienkerne	100 g
Eier	2 Stk.
Eigelb	2 Stk.
Zucker	130 g
Sahne geschlagen	500 g

Zubereitung:

Eier, Eigelb und Zucker auf einem Wasserbad steif schlagen, danach kalt rühren. Gehackte und geröstete Pistazienkerne dazu und Sahne unterheben, abfüllen und einfrieren.

Erdbeeren

Erdbeeren	800 g
Limetten	2 Stk.
Puderzucker	100 g

Zubereitung:

Erdbeeren im Ganzen waschen, danach grün entfernen und vierteln. Mit Limettensaft und Puderzucker marinieren.

Couverture

Weißer Couverture	400 g
Sahne	400 g

Zubereitung:

Die Couverture in heißer Sahne schmelzen und kaltstellen.