

Fischkochkurs 08.03.2017

Menü

Mousse vom geräucherten Bodenseefelchen
mit Radieschen-Gurkensalat

Krustentierbisque mit Vanille und Sauerrahm

Bodenseeforelle im Ganzen gebraten
mit Gemüsereis und Safransoße

Warmer Schokoladenkuchen mit
Honigparfait und Beeren

Mousse vom geräucherten Bodenseefelchen mit Radieschen-Gurkensalat (10 Portionen)

Grundmasse	600 g
Gelatine	4 Blatt
Geschlagene Sahne	350 g

Zubereitung:

Die geräucherten Felchen filetieren, die Haut und Gräten mit Zwiebeln in einem Topf anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren. Danach mit Hühnerbrühe und Sahne aufgießen, auf ca. 600 g einkochen und passieren.

Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und kaltstellen.

In der Zwischenzeit die Felchenfilets, 100 g getrocknete Tomate, ein Bund Petersilie und Schnittlauch fein schneiden und als Einlage bereithalten.

Die Einlage mit der kalten Grundmasse gut mischen, die geschlagene Sahne unterheben, in Förmchen füllen und kaltstellen.

Salatgurke und Radieschen in feine Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl anmachen.

Krustentierbisque mit Vanille und Sauerrahm

Hummer und Garnelen	600 g
Zwiebelwürfel	1 Stk.
Selleriewürfel	100 g
Karottenwürfel	100 g
Noilly Prat	200 ml
Weißer Portwein	200 ml
Weißwein	200 ml
Hühnerbrühe	1 L
Sahne	500 ml
Vanille	2 Msp.

Zubereitung:

Die Krustentiere von der Schale befreien, in einem Topf mit heißem Öl anbraten. Das Fleisch entnehmen und beiseite stellen.

Die Krustentierschalen im gleichen Topf rösten, das Gemüse dazu, etwas mitrösten, mit dem Alkohol ablöschen, reduzieren.

Die Hühnerbrühe dazu, auskochen und durch ein feines Sieb passieren.

Mit Sahne aufgießen, mixen, abschmecken und gegebenenfalls etwas binden.

Mit etwas Sauerrahm garnieren.

Bodenseeforelle im Ganzen gebraten mit Gemüserais und Safransoße (10 Portionen)

Zubereitung:

Die ganze Forelle säubern, die Haut etwas einschneiden und mit Kräutern spicken.

Die Bauchhöhle würzen, mit Kräutern füllen, im Ofen bei ca. 140°C anbraten und bei 80°C fertig garen.

400 g Reis in Salzwasser garkochen und abkühlen.

Gemüse je nach Geschmack: Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Fenchel, Spinat in gleiche Größe schneiden, kurz blanchieren und mit dem Reis in einer gebutterten Pfanne zusammen erhitzen und abschmecken

Safransoße

Weißwein	250 ml
Zwiebelwürfel	1 Stk.
Safranfäden	½ TI
Hühnerbrühe	300 ml
Sahne	200 ml
Mondamin	
Salz Pfeffer	

Warmer Schokoladenkuchen mit Honigparfait und Beeren

Schokoladenkuchen für 10 Pers.

Zartbittercouverture	250 g
Butter	250 g
Zucker	200 g
Mehl	50 g
Speisestärke	1 Msp.
Eier	5 Stk.

Zubereitung:

Couverture mit der Butter zusammen schmelzen. Die Eier mit dem Zucker verrühren und zur Couverturemasse geben. Mehl und Stärke vermischen und anschließend darunter rühren. In gebutterter Form füllen und bei 190°C backen.

Honigparfait für 15 Pers.

Eier	2 Stk.
Eigelb	2 Stk.
Honig	130 g
Sahne, geschlagen	500 g

Zubereitung:

Eier, Eigelb und Zucker über dem Wasserbad steifschlagen, in kaltem Wasser kaltschlagen, Sahne unterheben, Kürbisöl einrühren. Abfüllen und einfrieren.