

FISCHMENÜ
'FIT MIT FISCH' VON DEUTSCHE SEE
FISCHMANUFAKTUR
ZU JEDER JAHRESZEIT

DINNER
STORIES
Your Culinary
CONCEPT STORE

Amuse Bouche
**Lachs-Tataki mit Gurkensalat
und Teriyaki-Sauce**

Rezept für 6 Personen | Zubereitungszeit: 20
Minuten

Zutaten

1 große Salatgurke
1 Frühlingszwiebel
1/2 Bund Koriander
1 Peperoni
1 Limette
1 Beet Daikon-Kresse (erhältlich im Asia-Shop)
oder andere großblättrige Kresse
80 ml Sojasauce
80 ml Mirin (erhältlich im Asia Shop)
20 ml Reisessig
20 ml Sesamöl
20 ml thailändische Fischsauce
3 TL Sesam (schwarz oder weiß)
2 TL Zucker
Salz
Pfeffer
600 g Lachsrücken in Sashimi-Qualität



Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe,
Pfannen, Schüsseln, Messer,
Schneidbretter, Servierteller
etc. werden vorausgesetzt)

Sparschäler

Flambierbrenner

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1. Teriyaki-Sauce zubereiten	
80 ml Sojasauce	
80 ml Mirin	
20 ml Reissessig	
20 ml Sesamöl	und
2 TL Zucker	in einem kleinen Topf vermengen und ca. 15 Minuten einköcheln. Fertige Sauce vollständig auskühlen lassen.
2. Gurkensalat zubereiten	
1 große Salatgurke	waschen, dritteln und die Enden abschneiden. Von den Dritteln mit einem Sparschäler längs feine Streifen rund um das Innere mit den Kernen schneiden. Das kernige Innere wird auslassen und verworfen. Auch Stücke mit zuviel Schale werden verworfen. Gurkenstreifen in eine Schüssel geben.
	Von
1 Frühlingszwiebel	die Enden abschneiden, die erste Zwiebelschicht entfernen und schräg in feine Ringe schneiden.
1/2 Bund Koriander	waschen, trockenschütteln und grob hacken.
	Die
rote Peperoni	halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden.
1 Limette	auspressen und mit
20 ml Fischsauce	zu den Gurkenstreifen geben.
	Alles gut vermengen und mit
Salz & frisch gemahlenem Pfeffer	abschmecken.
3. Sesam rösten	
3 TL Sesam (schwarz oder weiß)	in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten, bis er duftet. Bis zum Servieren Beiseite stellen.
4. Lachs flambieren	
600 g Lachsrücken	in 2 bis 3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, auf ein geöltes Backblech legen, ganz leicht zuckern und mit dem Flambierbrenner abflämmen, so dass deutliche Röstaromen entstehen. Die Oberseite soll leicht knusprig, der Kern roh sein.
5. Anrichten	
	Gurkensalat auf 6 Tellern anrichten, je 4 Lachsscheiben darauflegen, mit Teriyaki-Sauce beträufeln und mit Sesam bestreuen. Teller mit
(Daikon-)Kresse	garnieren.

Vorspeise
**Heiß angegossenes Tatar von der
Regenbogenforelle**

Rezept für 6 Personen | Zubereitungszeit: 30 Minuten |
Vorbereitungszeit 2 Stunden

Zutaten

¼ Granny Smith-Apfel
Erbsenkresse (ersatzweise andere Kresse)
100 g Schnittlauch
190 ml Rapsöl
Meersalz
Pfeffer
200 g Crème fraîche
3 ganze Regenbogenforellen (ca. 900 g), alternativ
bereits ausgelöste Filets (ca. 350 g)
600 ml Fischfond oder
im Falle, dass Ihr den Fischfond selbst kochen
möchtet:
1 kleine Zwiebel
ca. 50 g heller Lauch
½ kleiner Fenchel
¼ Knollensellerie
1 Zitrone
1 Kräutersträußchen (Petersilie, Lorbeer, Thymian)
¼ Knoblauchzehe
1 EL Butter
3 Eier
100 ml Weißwein
3-4 weiße Pfefferkörner
800 g Karkassen vom Magerfisch (z.B. Seezunge,
Zander und Heilbutt)

**DINNER
STORIES**

Your Culinary
CONCEPT STORE



Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe,
Pfannen, Schüsseln, Messer,
Schneidbretter, Servierteller
etc. werden vorausgesetzt)

Fischpinzette

Tee- oder Milchkanne

Mixer oder Thermomix

Sauberer und ohne
Waschmittel gereinigter
Nylonstrumpf

Schaumlöffel

Kaffeefilter oder anderer Filter
zum Passieren des Fischfond

Küchenkrepp

Kleiner Servierring (ca. 6 cm
Durchmesser)

6 tiefe Teller oder
Jakobsmuschel-Schalen

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1. Fischfond zubereiten oder alternativ fertigen Fischfond kaufen

800 g Karkassen vom Magerfisch ohne Augen, Kiemen und Flossen (z.B. Seezunge, Zander und Heilbutt)

in einer Schüssel 20 bis 30 Minuten wässern.

1 kleine Zwiebel

ca. 50 g hellen Lauch

½ kleinen Fenchel

¼ Knollensellerie

waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Dann in einem großen Topf in

1 EL Butter

unter ständigem Rühren andünsten – es sollen keine Röstaromen entstehen.

Die gewässerten Karkassen aus der Schüssel nehmen und zum andünsteten Gemüse in den Topf geben.

3-4 weiße Pfefferkörner

und

1 Kräutersträußchen (Petersilie, Lorbeer, Thymian)

hinzufügen, kurz ziehen lassen, mit

100 ml Weißwein

ablöschen und anschließend 1 Liter Wasser hinzugeben.

Den Fond langsam und bei niedriger Temperatur zum Kochen bringen.

3 Eier

trennen, das Eiweiß verquirlen und in den Fond geben. Bei niedriger Temperatur maximal 30 Minuten köcheln lassen, da er ansonsten klebrig wird. Sobald sich das Eiweiß an der Oberfläche absetzt (einen so genannten Eiweißkuchen bildet), mit der Schaumkelle oder einem großen Salatlöffel abschöpfen. Anschließend Karkassen und Gemüse ebenfalls aus dem Fond nehmen.

Die Flüssigkeit durch ein Passiertuch geben und in einem Topf auffangen. Mit

Salz

und

einem Spritzer Zitronensaft

abschmecken und bei niedriger Temperatur circa 30 Minuten reduzieren lassen.

Den reduzierten Fond durch einen Kaffee- oder anderen feinen Filter passieren und bis zum Servieren Beiseite stellen.

2. Schnittlauchöl zubereiten oder alternativ fertiges Schnittlauchöl kaufen

100 g Schnittlauch

grob schneiden und mit

190 ml Rapsöl

sowie einer

kräftigen Prise Salz

in einen kleinen Topf oder den Thermomix geben.

Im Topf und Mixer: Alles im Topf auf 80 Grad Celsius erhitzen, dann in den Mixer geben und sehr fein zerkleinern.

Im Thermomix: Bei 80 Grad Celsius auf Stufe 3 circa 2 Minuten mixen, so dass sich Farbe und Geschmack aus dem Schnittlauch lösen. Anschließend eine weitere Minute auf Stufe 10 mixen.

Masse aus dem Mixer in einen sauberen und ohne Waschmittel gereinigten Nylonstrumpf füllen und passieren – dabei keinen Druck auf die Masse ausüben.

Das aufgefangene Öl in einen Gefrierbeutel füllen und für circa 2 Stunden aufhängen, so dass sich Wasser und Trübstoffe im unteren Teil des Beutels absetzen. Anschließend ein kleines Loch in den Beutel schneiden und Wasser und Trübstoffe (diese erinnern in der Konsistenz an Molke) vorsichtig ablassen.

Das Öl in eine Flasche oder in ein Glas umfüllen und kühl und dunkel lagern.

3. Forellentatar zubereiten

**3 ganze Regenbogenforellen
(ca. 900 g)**

filetieren und in feine Würfel schneiden. Zum Filetieren benötigt Ihr ein scharfes Messer, eine Grätenzange und einen Löffel. Die Regenbogenforellen unter fließendem, kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend das Messer kurz hinter dem Kiemendeckel ansetzen und schräg in Richtung Kopf schneiden, bis Du den leichten Widerstand der Mittelgräte spürst. Messer drehen und mit langen, gleichmäßigen Bewegungen auf der Gräte Richtung Schwanzflosse schneiden. Filet herauslösen, Fisch wenden und auf der anderen Seite ebenfalls das Filet herausschneiden. Die Bauchgräten an den Filets und das Fett mit einem langen Schnitt herausschneiden und die Filets gegebenenfalls an der Ober- und Unterseite trimmen. Um die restlichen Gräten zu entfernen, mit dem Finger über die Filets fahren, damit die Gräten sich aufrichten. Mit der Zange in Wuchsrichtung herausziehen. Je frischer ein Fisch ist, desto fester sitzen die Gräten im Fleisch. Für das Filetieren von rohen Fischen findest Du den Link zu einem Video unter den Hinweisen.

4. Anrichten

Den Fischfond in einem kleinen Topf erhitzen – er sollte nicht kochen!
In der Zwischenzeit

**1 Granny Smith Apfel
Spritzer Zitronensaft**

schälen, hobeln und in sehr feine Würfel schneiden. Mit einem beträufeln, damit der Apfel nicht braun wird.

etwas Salz und Pfeffer

Apfelwürfel unter die fein gewürfelten Forellenfilets mischen und mit abschmecken.

Fertiges Tatar mit Hilfe eines kleinen Servierings auf sechs tiefen Tellern oder Jakobsmuschel-Schalen anrichten oder mit einem Löffel zu Nocken formen. Mit je einem Teelöffel

**Crème fraîche
Kresse**

und mit garnieren.

Den erhitzten Fischfond in eine Tee- oder Milchkanne füllen, das Tatar damit am Tisch angießen und mit einigen Tropfen Schnittlauchöl beträufeln.

Hauptspeise

Jakobsmuscheln mit grünem Spargel (alternativ Zuckerschoten), Kartoffel-Zwiebelpüree und Kaviar

Rezept für 6 Personen | Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten

300 g grüner Spargel (außerhalb der Spargelzeit alternativ Zuckerschoten)

450 g helle Zwiebeln

200 g rote Zwiebeln

1 Zitrone (unbehandelt)

75 g Kartoffeln

300 ml Sahne

Salz

Muskatnuss

1 TL Essig

1 EL Olivenöl

12 Jakobsmuscheln, handgetaucht (alternativ **TK-Tiefseescalops**)

75 g Forellenkaviar

**DINNER
STORIES**
Your Culinary
CONCEPT STORE



Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

ggf. Vakuumbbeutel und Vakuuierer

Teigkarte oder Backpinsel

Reibe für Zitronenzesten

Feines Sieb

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1. Kartoffel-Zwiebelpüree zubereiten	
450 g helle Zwiebeln	und
75 g Kartoffeln	schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit
300 ml Sahne,	
etwas Salz	und
einer Prise Muskatnuss	circa 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Weich gekochte Zwiebeln und Kartoffeln abgießen. Tipp: Die abgessene Sahne aufbewahren und einfrieren, sie eignet sich perfekt zur Herstellung einer Beurre Blanc. Mit dem Thermomix: Die noch warmen Zwiebeln und Kartoffeln in den Thermomix geben und für 2 Minuten auf Stufe 8 und eine weitere Minute auf Stufe 10 pürieren. Mit Salz abschmecken. Mit dem Standmixer: Die noch warmen Zwiebeln und Kartoffeln in den Standmixer geben, 3 Minuten auf höchster Stufe pürieren und anschließend durch ein Haarsieb streichen. Mit Salz abschmecken. Das Püree bis zum Servieren und gegebenenfalls nochmals Aufwärmen in einem Topf beiseite stellen.
2. Röstzwiebeln zubereiten	
200 g rote Zwiebeln	schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. Wichtig: Kein Öl in die Pfanne geben! Zwiebelscheiben in die Pfanne legen und karamellisieren. Nach 6 bis 8 Minuten, wenn sie kräftig Farbe angenommen haben, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls kräftig anrösten. Bis zum Servieren beiseite stellen.
3. Jakobsmuschel öffnen und auslösen (bei handgetauchten Muscheln mit Schale)	
12 Jakobsmuscheln (ganz)	mit der flachen Seite nach oben legen. Mit der Spitze eines einfachen Tafelmessers den Muschelspalt vorsichtig weiten und anschließend dicht an der Oberfläche entlang schneiden, bis sich die Muschel öffnen lässt. Den Deckel entfernen und mit dem Messer vorsichtig die Innereien von der Schale lösen. Das runde Muschelfleisch behutsam mit den Fingern vom Rest befreien und zur Seite legen. Anschließend den orangefarbenen Corail (Rogen) mit einem scharfen Messer ausschneiden und ebenfalls zur Seite legen. Er kann mit der Muschel gebraten werden, ist aber auch ein vorzüglicher Geschmacksgeber beispielsweise für Risotto.

4. Spargel zubereiten

300 g grüner Spargel
(außerhalb der Spargelzeit
alternativ Zuckerschoten)

mit

1 EL Olivenöl,

1 TL Essig

und einer

Prise Salz

im Beutel vakuumieren. Den Beutel anschließend circa 10 Minuten Sous-
vide garen. (Alternativ den grünen Spargel kurz in heißer Butter
schwenken.)

5. En Minute und Anrichten

Pflanzenöl

Pro Gast zwei Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit
von jeder Seite für 2 Minuten braten. In der Zwischenzeit das Püree
gegebenenfalls nocheinmal erwärmen.

Das Kartoffel-Zwiebelpüree auf vorgewärmte Teller geben und mit einer
Teigkarte oder einem Pinsel dekorativ verstreichen.

Jeweils ein kleines Löffelchen

Forellenkaviar

und den gegarten Spargel auf dem Püree anrichten und zwei geröstete
Zwiebelscheiben auf den Teller geben.

Je zwei gebratene Jakobsmuscheln auf dem Teller platzieren und nach
Geschmack mit

Zitronenzesten

aromatisieren.

Dessert

Himbeer-Granité mit flambierter Zitronencreme

Rezept für 6 Personen | Zubereitungszeit: 30
Minuten | Gefrierzeit: 4 Stunden

Zutaten

750 g TK-Himbeeren
12 Himbeeren
3 Zitronen (unbehandelt)
3 Limetten (unbehandelt)
6 Eier
85 g Butter
ca. 200 g Puderzucker
160 g Zucker
1,5 Blatt Gelatine
6 Himbeerbonbons (z.B. von Küfa)
2 EL hochwertiges Olivenöl

**DINNER
STORIES**
Your Culinary
CONCEPT STORE



Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Großer Gefrierbeutel oder Vakuumierbeutel

6 Servierringe (ca. 10 cm Durchmesser)

Backpapier

flache Auflaufform (passend für die 6 Servierringe nebeneinander)

Mixer zum Pürieren

Großes, feines Sieb

Moulinette oder Handreibe

Flambierbrenner

Silikonpinsel

Plattiereisen

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1. Zitronencreme zubereiten	
1,5 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweichen.
	Die Schale von
3 Zitronen	und
2 Limetten	fein abreiben und die Früchte anschließend in einen kleinen Topf auspressen.
	Den Saft mit
80 g Zucker	aufkochen, die Flüssigkeit auf 80 Grad Celsius abkühlen lassen und dann
3 Eier	in den Topf geben. Sofort wie eine Zabaione aufschlagen.
85 g Butter	in kleine Würfel zerteilen und in die noch heiße Masse geben. Anschließend die eingeweichte Gelatine ausdrücken und hinzugeben. Den Topf in ein kaltes Wasserbad stellen und die Masse kalt rühren.
3 Eier	trennen und das Eiweiß mit
80 g Zucker	zu steifem Schnee schlagen. Unter die kalte Masse heben.
	6 Servierringe in eine mit Backpapier ausgelegte, flache Auflaufform stellen.
	Die Zitronenmasse in einen Spritzbeutel füllen, in die Ringe spritzen (nach oben hin dekorative Kreise) und mindestens 4 Stunden einfrieren (besser über Nacht).
2. Himbeer-Granité zubereiten	
750 g TK-Himbeeren	auftauen lassen und anschließend mit
150 g Puderzucker	und dem Saft von
1 Limette	mischen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Masse in einen Gefrierbeutel füllen und leicht flach drücken. Den verschlossenen Beutel für 4 Stunden im Gefrierfach durchfrieren lassen.
3. Himbeer-Glashippen zubereiten	
6 Himbeerbonbons (z.B. von Küfa)	mithilfe einer Moulinette (alternativ mit einer Handreibe) zerkleinern und auf einem Backpapier oder einer Backmatte im Ofen bei 140°C schmelzen lassen.
	Blech aus dem Ofen nehmen, geschmolzene Masse in eine gewünschte Form schneiden (z.B. Dreiecke) und erstarren lassen.
4. Anrichten	
	Auf 6 Tellern je ein wenig
Olivenöl	mit einem Silikonpinsel in einem Halbkreis verstreichen.
	Gefrorene Zitronencreme auf dem Teller platzieren und den Ring entfernen. Mit etwas

Puderzucker bestäuben und den Puderzucker mit dem Flambierbrenner karamellisieren.

Himbeer-Glashippe an die flambierte Zitronencreme drücken und zwei gepuderte Himbeeren daneben platzieren.

Das gefrorene Granité mit einem Plattiereisen zu Crushed Ice klopfen, neben der Zitronencreme anrichten und sofort servieren.
