



# Fisch

**FEINE REZEPTE**  
zum Genießen



# SOCKEYE WILDLACHS

MIT SPARGELSCHAUM



## WEINEMPFEHLUNG



1215 9611

Rheinhessen (Deutschland)  
Silvaner ObA  
Weingut Sander

Unser Sommelier empfiehlt einen Silvaner trocken aus Rheinhessen. Er präsentiert sich saftig und feinfruchtig mit den vielschichtigen Aromen von Apfel, Birne und tropischen Früchten im zarten Schmelz. Frisch und filigran mit einer pikanten Würze und einem Hauch Pistazie im Finale - eine Klasse für sich!



1072 7584

Baden (Deutschland)  
Oberbergener Bassgeige  
Grauer Burgunder Kabinett  
Winzergenossenschaft Oberbergen eG

Hervorragend dazu passt auch ein Grauer Burgunder Kabinett trocken. Er zeichnet sich aus durch belebende Aromen von Grapefruit, Zitrus und Honigmelonen, die nicht nur den Gaumen kitzeln, sondern auch einen betörenden Frühlingsduft in die Nase zaubern. Ein saftiger und fülliger Wein mit langem Nachhall.



Zutaten für 10 Portionen:

Für den Spargelschaum

35 g Spargelbruch

3 g Schalotten

3 g Butter



3 ml Weißwein



1 ml Noilly Prat



50 ml Spargelfond

0,2 g Zucker

0,7 g Salz

5 ml Sahne



Für die Knusperblättchen

40 g Frühlingsrollenteig

3 g Backtrennspray



Für die Pappardelle

240 g weißer Spargel

10 ml Basilikumöl



20 ml heller Balsamico



2 g Salz

2 g Puderzucker

10 g Schalenkresse

Für den Lachs

650 g MSC Sockeye  
Wildlachs



Außerdem

60 g Forellenkaviar

10 g Daikon-Kresse-Mix

Wildkräutersalat



ZUBEREITUNG

**SPARGELSCHAUM**

Geschälten Spargelbruch in kleine Stücke schneiden. Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Spargel und Schalotten in Butter farblos anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Spargelfond auffüllen, Zucker und Gewürze dazugeben und bei geringer Hitze leicht köcheln lassen. Sahne dazugeben, im Thermomixer fein mixen, abpassieren und evtl. nachwürzen.

**KNUSPERBLÄTTCHEN**

Frühlingsrollenteig in Quadrate schneiden und auf ein mit Backtrennspray besprühtes Blech legen. Im Ofen bei 180 °C ca. 5 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen.

**ROH MARINIERTE SPARGEL-PAPPARDELLE**

Dicke Spargelstangen schälen und mit dem Sparschäler längs in breite Scheiben schälen. Die Spargel-Pappardelle mit Basilikumöl, hellem Balsamico, Salz, Puderzucker abschmecken. Schalenkresse unterheben.

**SOCKEYE WIDLACHS**

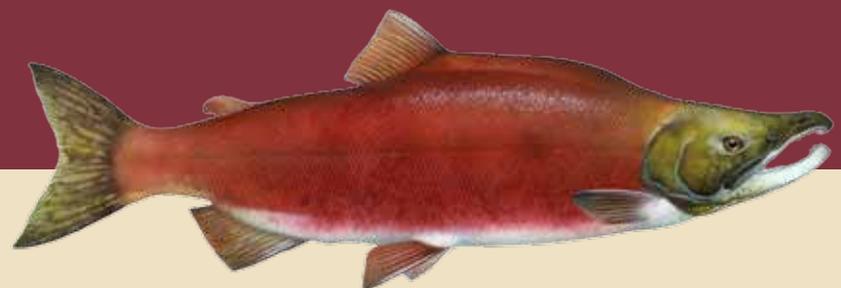
Die geräucherten Lachsscheiben halbieren.

**SERVIERVORSCHLAG**

Geräucherte Lachstranchen mit marinierten Spargel-Pappardelle locker auf 2 Knusperblättchen anrichten, übereinanderstellen und ein drittes Knusperblättchen daraufsetzen. 1 Nocke Forellenkaviar daraufgeben und mit Kresse garnieren. Spargelschaum mit einem Stabmixer aufschäumen und ins Glas füllen. Mit Salat und Kresse garnieren.

**PROFI-TIPP**

Mit einem erfrischenden Gurken-Avocado-Eis servieren. Verfeinern Sie den Spargelschaum noch mit etwas Zitrone und Cayenne.



**WARENKUNDE**

**Sockeye Wildlachs**

Der „Sockeye“, auch Rotlachs genannt, gehört zur Gattung der 5 pazifischen Lachse und ist heute der einzig wahre Wildlachs. Denn er wird nicht, wie seine Verwandten, in Zuchtbecken aufgezogen, sondern lebt frei in den Flüssen Kanadas.

**Merkmale (Aussehen, Geruch, Geschmack):**

Die typische tiefröte Farbe des Wildlachs ist zurückzuführen auf die natürliche Ernährung von Krebsen, Insekten und kleinen Fischen. Daher wird er auch gern „der rote Aristokrat“ genannt. Der „Sockeye“ erreicht ein Alter zwischen 4 und 6 Jahren und wiegt im ausgewachsenen Zustand bis zu 5 Kilogramm. Sein markant rot gefärbtes, fettarmes Fleisch weist eine Vielfalt an essenziellen Nährstoffen und Omega-3-Fettsäuren auf und gehört somit zu jeder gesundheitsbewussten Ernährung.

# SEETEUFEL-MEDAILLONS

## IM SCHINKENMANTEL MIT MELONE



### ZUBEREITUNG

#### PINIENKERNPÜREE

Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Porree (nur der helle Bereich) und Zitronengras putzen. Beides in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden und in Butter mit Porree und Zitronengras farblos anschwitzen. Chilischote halbieren, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Kurz mitanschwitzen. Mit reduziertem Geflügelfond auffüllen, mit etwas Limettenabrieb und Saft abschmecken und im Thermomixer mit etwas Nussbutter fein mixen, abschmecken und durch ein feines Sieb streichen.

#### SEETEUFEL-MEDAILLONS IM SCHINKENMANTEL

Bei dem Seeteufelschwanz die Haut entfernen, die 2 Filets von der Mittelgräte schneiden, putzen und in Medaillons schneiden. Den Schinken in dünne Scheiben schneiden. Die einzelnen Medaillons in Schinken einrollen und mit Zitronengras aufspießen. In einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl zeichnen, mit Salz würzen. Medaillons auf einen hitzebeständigen Einsatz mit etwas Butter und Thymian setzen und im Ofen fertig garen (Medaillons sollten noch leicht glasig sein).

#### MELONE

Kernlose Wassermelone in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Zitronenöl marinieren und vakuumieren. Kurz vor dem Servieren in Würfel schneiden.

#### AVOCADO-DRESSING

Pinienkerne goldbraun rösten. Avocado schälen, in feine Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten in Geflügelfond aufkochen, auf die Hälfte reduzieren, restliche Zutaten dazugeben und abschmecken.

#### FISCHSAUCE

Fischsauce nach Packungsanweisung zubereiten. Anschließend abschmecken.

#### SERVIERVORSCHLAG

Eine Nocke Pinienkernpüree auf den Teller geben und mit einem Gummispachtel rausziehen. Seeteufel-Medaillons und Melonenwürfel anrichten. Pinienkernpüree und Melonen mit Avocado-Dressing beträufeln. Fischsauce aufschäumen und nach Belieben mit Rucola garnieren.

### Zutaten für 10 Portionen:

#### Für das Pinienkernpüree

- 300 g Pinienkerne
- 70 g Porree
- 8 g Zitronengras
- 25 g Schalotten
- 20 g Butter
- 20 g Chilischote
- 120 ml heller Geflügelfond
- 70 g Limette
- 10 g Nussbutter



1143 6591

#### Für den Fisch

- 3 kg TK Seeteufelschwanz
- 270 g Parmaschinken
- 20 g Zitronengras
- 10 ml Olivenöl
- 20 g Salz
- 20 g Butter
- 3 g Thymian



1407 3441



1206 5677



1152 4083

#### Für die Melone

- 800 g Wassermelone
- 10 ml Zitronenöl



1376 7211

**SERVIERVORSCHLAG**

Marinierte Wassermelone auf der Tellermitte anrichten. Die gebratenen Seeteufel-Medaillons auf Bambusspieße stecken und auf die Melone setzen. Kurz vor dem Servieren die Fischsauce mit einem Stabmixer aufschäumen und mit einem Löffel um den Spieß nappieren. Anschließend das Zitrusöl auf die Melone träufeln und mit Salatspitzen garnieren. Nach Belieben mit essbaren Blüten verzieren. Sofort servieren.



**Für das Avocado-Dressing**

- 50 g Pinienkerne 
- 200 g Avocado
- 25 ml Zitronensaft
- 20 g Schalotten
- 200 ml Geflügelfond
- 7 g frische Chilischote
- 10 ml Walnussöl 
- 10 ml Zitronenöl 
- 10 ml heller Balsamico 

**Für die Sauce**

- 400 ml Fischsauce 



Pinienkernpüree

**WEINEMPFEHLUNG**

 Weinviertel (Österreich)  
Grüner Veltliner trocken  
Weingut Pfaffl

Unser Sommelier empfiehlt einen trockenen Grünen Veltliner. Er präsentiert sich frisch und saftig mit fülligen Aromen von Orangen, Mandarinen, Pfirsichen und Äpfeln im herzhaften Geschmack. Leicht würzig mit einer animierenden Säure - Weißwein komplett.

 Bordeaux (Frankreich)  
Grand Bateau Blanc  
Bordeaux A.C.

Hervorragend dazu passt ein trockener Bordeaux. Der Grand Bateau besticht durch seinen zarten Duft von Zitrus und weißen Blüten und die füllige Frische von Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten.

 Pfalz (Deutschland)  
Weißburgunder Chardonnay brut  
Weingut Heinrich Vollmer

Alternativ harmoniert hierzu ein Weißburgunder Chardonnay brut – ein herrlich spritziges und frisches Sekterlebnis aus Weißburgunder und Chardonnay. Anregend und belebend prickeln die Aromen von Ananas, Äpfeln, Birnen und tropischen Früchten am Gaumen. Ein deutscher „Champagner“ für den besonderen Genuss.



# GEBRATENES ROTES KÖNIGSFISCHFILET

MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND WARMER TOMATEN-BASILIKUM-VINAIGRETTE



## ZUBEREITUNG

### AUBERGINENCREME

Auberginen waschen, mit einem Sparschäler schälen und in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, würfeln und mit den Auberginenwürfeln in Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, reduzieren lassen, Gewürze und Zucker dazugeben und zum Schluss mit Sauerrahm abschmecken. Anschließend durch ein feines Sieb streichen.

### MEDITERRANES GEMÜSE

Zucchini waschen, Enden abschneiden. An der Aufschnittmaschine in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne von beiden Seiten zeichnen. Anschließend würzen. Dicke Bohnen schälen. Schwarze Oliven halbieren. Grünen Spargel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Rote Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Artischocken putzen, den Boden in gleichmäßig große Stücke schneiden und im Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Mini-Paprika blanchieren, ebenfalls in Eiswasser abschrecken. Haut abziehen, Deckel und etwas vom unteren Teil abschneiden. Kerngehäuse entfernen. Tomaten waschen und halbieren. Artischocken und grünen Spargel in Olivenöl leicht anbraten, nach und nach das restliche Gemüse dazugeben und kurz mit sautieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

### TOMATEN-BASILIKUM-VINAIGRETTE

Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden. Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden und mit Basilikumöl, Tomatenessig, Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

### KÖNIGSFISCHFILET

Fischfilet mit Salz würzen und im heißen Olivenöl auf der Hautseite anbraten. Umdrehen, Butterwürfel dazugeben und mit etwas frisch gepresstem Limettensaft ablöschen. Bis zum Fertigbraten den Fisch mit dem Bratfond nappieren.

### SERVIERVORSCHLAG

Mini-Paprika auf dem Teller platzieren. Das bunte Gemüse anrichten und etwas in die Paprika füllen. Zucchini einrollen und mit warmer Auberginencreme füllen. Das gebratene Königsfischfilet mittig auf das Gemüse setzen und mit der warmen Tomaten-Basilikum-Vinaigrette nappieren. Mit Basilikumblättchen und Kresse garnieren.

## Zutaten für 10 Portionen:

### Für die Auberginencreme

950 g Aubergine

125 g Schalotten

10 g Knoblauch

100 ml Olivenöl



500 ml Weißwein



125 ml Noilly Prat



15 g Salz, etwas Pfeffer, 1 Prise Cayenne

5 g Curry



10 g Rohrzucker



100 g Sauerrahm



### Für das mediterrane Gemüse

500 g Zucchini

400 g TK dicke Bohnen



100 g schwarze Oliven



300 g grüner Spargel

150 g rote Zwiebeln

2 große Artischocken

**SERVIERVORSCHLAG**

Das gebratene Königsfischfilet-Röllchen mittig auf dem Teller platzieren. Das Gemüse mit dem Salat um das Röllchen anrichten. Auberginencreme-Nocke auf das Fischfilet-Röllchen setzen und alles mit der warmen Tomatenvinaigrette nappieren. Kurz vor dem Servieren Fischfilet-Röllchen mit Auberginen-Julienne garnieren.

**PROFI-TIPP**

Für einen intensiveren Geschmack und eine bessere Stabilität: Halbieren Sie etwas Zitronengras und stecken Sie es vor dem Braten in das Fisch-Röllchen. Geben Sie beim Putzen und Kochen der Artischocke etwas Ascorbinsäure ins Wasser, so bleibt die natürliche Farbe erhalten.



- 400 g Mini-Paprika
- 200 g Cherrytomaten

- 50 ml Olivenöl 
- Prise Salz, Pfeffer

**Für die Tomaten-Basilikum-Vinaigrette**

- 40 g Schalotten
- 5 g frisches Basilikum

- 100 ml Basilikumöl 

- 45 ml Tomatenssig 

- 4 g Zucker, 5 g Salz, etwas Pfeffer

**Für den Fisch**

- 1,9 kg TK Rotes Königsfischfilet 

- 25 g Salz
- 30 ml Olivenöl
- 30 g Butter
- 1 Limette

**Außerdem**

- 10 Blättchen frischer Basilikum
- 40 g Kresse

**WEINEMPFEHLUNG**

-  Venetien (Italien)  
Di Paolo Pinot Grigio Friuli D.O.C.  
Cantine Sacchetto

Unser Sommelier empfiehlt dazu einen saftigen Pinot Grigio. Der Di Paolo ist lebhaft im Geschmack mit frischen Noten von Äpfeln, Zitrus und tropischen Früchten, getragen durch würzige Nuancen von Kräutern mit einem Hauch Paprika – ein Weißwein aus der ersten Liga.

-  Rheingau (Deutschland)  
Ohlig Riesling Classic  
Weingut Johannes Ohlig

Hervorragend dazu passt auch ein trockener Riesling aus dem Rheingau. Der Ohlig Riesling Classic verkörpert Klassik der Extraklasse – rund und harmonisch mit den ausgewogenen Aromen von Apfel, Pfirsich und Ananas in einem feinen Spiel von Frucht und Säure. Kraftvoll am Gaumen mit einem eleganten Charakter.

-  Franken (Deutschland)  
Ursprung Müller-Thurgau QbA  
Weingut Horst Sauer

Alternativ harmoniert hierzu ein Müller-Thurgau aus dem Frankenland. Er präsentiert sich fruchtig und aromatisch mit vielschichtigen Noten von reifen gelben Früchten in einem belebenden Weißweingeschmack. Ausgewogene Harmonie zwischen Tradition und Moderne, eine neue Dimension von Genuss.



# ROLLMOPS „ROTE BETE“

MIT LABSKAUS



## ZUBEREITUNG

### ROTE-BETE-GEL

Agar-Agar in Rote Bete Saft einrühren, aufkochen lassen, 3 Minuten durchkochen. Nach Belieben abschmecken. Auf ein Blech gießen und kaltstellen. Im Thermomixer 20 Minuten bei 60 °C mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Durch ein feines Haarsieb streichen. In eine Squeeze-Flasche abfüllen.

### LABSKAUS

Cornichons klein würfeln. 1/3 Rote Bete würfeln, 2/3 in Scheiben schneiden und für das Carpaccio beiseitelegen. Mehliges Kartoffeln waschen, schälen und im Kalbsfond mit Lorbeer und geröstetem Piment weich kochen. Abgießen und durch ein feines Sieb streichen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, in Butter glasig anschwitzen. Corned Beef dazugeben und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Kartoffeln und Corned Beef mischen. Gurken- und Rote-Bete-Würfel unterheben. Mit Gurkenfond, Rotweinessig, geröstetem Piment, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

### KARTOFFEL-GURKEN-SALAT MIT ROTER BETE

Kartoffeln waschen, schälen und im Salzwasser mit etwas Kümmel bissfest kochen. Anschließend würfeln. Cornichons und gekochte Rote Bete in gleich große Würfel schneiden, mit Kartoffelwürfeln mischen. Schalotten schälen, klein würfeln, in Traubenkernöl farblos anschwitzen. Mit Kalbsfond auffüllen, mit Kräuteressig und Gewürzen abschmecken. Anschließend über den Kartoffelsalat gießen.

### SPIEGELEI & GARNITUR

Je ein Ei aufschlagen und in eine Tasse geben. Geklärte Butter in einer Pfanne erhitzen, das Ei dazugeben und stocken lassen und mit Salz aus der Mühle würzen. Dabei darauf achten, dass das Eigelb mittig positioniert ist. Anschließend aus der Pfanne nehmen und mit einem Ausstechring (Ø 80 mm) rund ausstechen. Schnittlauchstängel in 10 cm lange Streifen schneiden. Salat putzen und waschen. Einen Rollmops quer halbieren.

### SERVIERVORSCHLAG

Rote-Bete-Carpaccio auf dem Teller anrichten. Einen Rollmops längs halbieren und in den Anrichtering (Ø 80 mm) legen, die heiße Kartoffel-Corned-Beef-Masse mit Hilfe eines Spritzsacks einfüllen, das gebratene Spiegelei daraufsetzen. Den Kartoffel-Gurken-Salat mit Roter Bete anrichten. Das Rote-Bete-Gel auf den Teller spritzen. Halbiereten Rollmops anrichten und mit mariniertem Salat garnieren.

Zutaten für 10 Portionen:

#### Für das Rote-Bete-Gel

1,6 g Agar Agar

150 ml Rote-Bete-Saft



#### Für das Labskaus

150 g Cornichons

450 g gekochte Rote Bete

850 g mehliges Kartoffeln

500 ml heller Kalbsfond

0,3 g Lorbeer

0,5 g Piment

110 g Schalotten

30 g Butter

400 g Corned Beef

5 ml Rotweinessig

20 g Salz

Weißer Pfeffer



**SERVIERVORSCHLAG**

Die heiße Kartoffel-Corned-Beef-Masse mit Hilfe eines Spritzsacks in einen Anrichtering (Ø 40 mm) einfüllen. Ein ausgestochenes Wachtelspiegelei daraufsetzen. Anschließend den Kartoffel-Gurken-Salat mit Roter Bete anrichten. Zum Schluss den halbierten Rollmops anrichten und mit Kresse garnieren.

**PROFI-TIPP**

Sie können das Corned Beef auch durch frische, gesalzene, gekochte Rinderbrust oder Tafelspitz ersetzen. Das Verhältnis ist je 1/3 Fleisch, Kartoffeln und Rote Bete.



**Für den Salat**

180 g festkochende Kartoffeln

Etwas Kümmel

50 g Cornichons

50 g gekochte Rote Bete

70 g Schalotten

15 ml Traubenkernöl

45 ml Kalbsfond

15 ml Kräuternessig

20 g Salz

Pfeffer

**Für das Spiegelei**

10 Eier

50 g Butter

Salz

3 g Schnittlauch

**Außerdem**

950 g Rollmops „Rote Bete“

10 g Mix-Salat



**WEINEMPFEHLUNG**



Rheinhessen (Deutschland)  
Trio Weißwein Cuvée QbA  
Weingut Sander

Unser Sommelier empfiehlt dazu einen Weißwein aus Rheinhessen. Sein kräftiges Gelb mit den leicht grünlichen Reflexen und dieser ausdrucksstarke florale Duft von Rosenblüten beeindrucken schon im Glas. Der Sander Trio ist ein gehaltvoller, süffiger Wein mit einer unglaublichen Aromenvielfalt, der den ganzen Mund ausfüllt. Bio - mit ganz viel Geschmack - logisch!



Rheingau (Deutschland)  
Spätburgunder Rosé QbA  
Weingut Johannes Ohlig

Hervorragend dazu passt auch ein feinerherber Spätburgunder Rosé aus dem Rheingau. Er schmeckt leicht und aromatisch nach reifen Kirschen und kräftigen Beerenfrüchten. Feinwürzig im Nachhall - ein sommerlicher Rosé mit dezenter Süße.



Baden (Deutschland)  
Ihringer Vulkanfelsen Spätburgunder QgU  
Weingut Karl Karle

Alternativ harmoniert hierzu ein rubinroter Spätburgunder aus Baden. Die vollmundigen Aromen von reifen roten Beeren in einem samtigen Roten verbinden sich hervorragend mit seinen dezenten Gerbstoffen. Ihringer Vulkanfelsen Spätburgunder - eleganter Genuss mit Herkunftsgarantie.



# GEGRILLTES T-BONE-STEAK VOM SEETEUFEL

MIT ORANGEN-SENF-HOLLANDAISE, GRÜNEM SPARGEL UND GEBRATENEN KARTOFFELN

Zutaten für 10 Portionen:

## Für den Fisch

3,6 kg Seeteufel-Schwänze 

30 ml Olivenöl 

30 g Salz

## Für die Strauchtomaten

30 Stück Strauchtomaten

2 g Salz

0,3 g Pfeffer

1 g Zucker

2 g Knoblauch

3 g Basilikum

40 ml Olivenöl 

## Für die Hollandaise

500 g Orangen

600 ml Hollandaise 

100 g grober Senf 

## Für die Kartoffeln

110 g Schalotten

1,5 kg Kartoffeln

50 g Butter

10 g Salz

1 g Rosa Beeren 

## Für den Spargel

1,3 kg grüner Spargel

25 g Zucker

50 g Butter

200 ml Gemüsefond

10 g Salz

## Außerdem

2 Stück Assam-Langpfeffer 

10 g Schalenkresse

Orangenzesten





## ZUBEREITUNG

### T-Bone-Steak vom Seeteufel

Die Haut des Seeteufels entfernen. Tran und Bauchlappen wegschneiden und die Kotelettstücke abschneiden. Grillpfanne erhitzen. T-Bone-Steak mit etwas Olivenöl bestreichen, in der Grillpfanne von beiden Seiten zeichnen, fertig grillen und anschließend würzen.

### Confierte Cherry-Strauchtomaten

Tomaten am Strunk lassen, waschen und auf einen hitzebeständigen Einsatz legen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker würzen. Knoblauch schälen, zerdrücken. Basilikum putzen, Blättchen in kleine Stücke zupfen und alles mit Olivenöl mischen. Im Ofen bei 160 °C ca. 10 Minuten confieren.

### Orangen-Senf-Hollandaise

Orangen waschen, Schale in feine Zesten schneiden und Saft auspressen. Beides gut reduzieren und unter die Hollandaise mischen. Anschließend den Senf unterheben und abschmecken.

### Gebratene Kartoffeln

Schalotten schälen und in feine Julienne schneiden. Kartoffeln waschen und im Salzwasser bissfest kochen. Anschließend pellen, längs halbieren und mit den Schalotten-Julienne in Butter goldbraun braten. Abschmecken und mit Rosa Beeren würzen.

### Spargel

Spargel putzen, kurz im Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Zucker karamellisieren, Butter und Spargel dazugeben. Mit etwas Gemüsfond angießen, reduzieren lassen und dabei den grünen Spargel glacieren. Abschmecken und ggf. würzen.

### Serviervorschlag

Die glacierten Spargelstangen in der Mitte anrichten und das gegrillte T-Bone-Steak vom Seeteufel darauf platzieren. Gebratene Kartoffeln und Ofentomaten anrichten. Orangen-Senf-Hollandaise über Fisch und Spargel nappieren und etwas Langpfeffer darüberreiben. Mit Kresse und Orangenzesten garnieren.

## WEINEMPFEHLUNG



Nahe (Deutschland)  
Diel de Diel Weißes Cuvée QbA  
Schlossgut Diel

Unser Sommelier empfiehlt dazu einen trockenen Weißwein aus den Rebsorten Grauburgunder, Weißburgunder und Riesling. Der Diel de Diel ist ein spritziger Sommerwein und somit ein perfekter Begleiter zu leichten Gerichten. Er präsentiert sich mit den zarten Aromen von Apfel, Birne, Pfirsich und Zitrus in einer frischen und belebenden Säurestruktur. Er ist herzhaft und leicht pikant im Abgang.



# TILAPIA-ROULADE

## IM BANANENBLATT MIT SÜSS-SAUERER SAUCE UND WOK-NUDEL-GEMÜSE

Zutaten für 10 Portionen:

### Für das Wok-Nudel-Gemüse

330 g Karotten

Je 110 g rote Zwiebeln und Lauchzwiebeln

300 g grüner Spargel

10 g Ingwer

20 g Zitronengras, 14 g frische Chilischote

375 g Asia-Nudeln



50 ml Erdnussöl



300 g Sojasprossen

500 ml Gemüsefond

100 ml Sojasauce



15 ml Sesamöl



70 ml Asia-Fischsauce

### Für den Fisch

1250 g TK Tilapia-Roulade



30 ml Sojaöl



### Außerdem

20 g Daikon-Kresse-Mix



## ZUBEREITUNG

### WOK-NUDEL-GEMÜSE

Karotten waschen, schälen, halbieren und längs in breite Streifen schälen. Rote Zwiebeln schälen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und beides in Scheiben schneiden. Grünen Spargel putzen und in Stifte schneiden. Ingwer reiben, Zitronengras in feine Scheiben, Chilischote in feine Würfel schneiden. Asia-Nudeln in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Nicht abschrecken! Das Gemüse in Erdnussöl anbraten. Zitronengras, Chilischote, Ingwer und die gekochten Nudeln dazugeben, kurz mit anschwelen. Sojasprossen dazugeben. Mit Gemüsefond ablöschen, mit Sojasauce, Sesamöl und Asia-Fischsauce abschmecken.

### TILAPIA-ROULADE IM BANANENBLATT

Tilapia-Roulade im Bananenblatt auf eine gefettete, hitzebeständige Unterlage legen und nach Packungsanweisung im Ofen garen.

### SERVIERVORSCHLAG

Asia-Nudel-Gemüse auf dem Teller platzieren, Tilapia-Roulade im Bananenblatt diagonal halbieren, auf den Asia-Nudeln anrichten und mit Kresse garnieren.

### PROFI-TIPP

Die Asia-Gemüse-Nudeln können Sie anstelle des Gemüsefonds auch mit Fischfond abschmecken. Geben Sie zu den Wok-Nudeln noch Shiitake-Pilze und frische Kräuter.

## WEINEMPFEHLUNG



Pfalz (Deutschland)  
„Estate“ Riesling ObA  
Weingut Sankt Annagut

Unser Sommelier empfiehlt dazu einen Riesling halbtrocken aus der Pfalz. Beim Sankt Annaberg „Estate“ vereinen sich frische und saftige Aromen von Pfirsichen und Äpfeln mit einer tiefgründigen Mineralität in einem aufregenden Süße-Säure-Spiel – für den besonderen Genuss.



Venetien (Italien)  
Vigne Alte Lugana D.O.C.  
Cantina Fratelli Zeni

Hervorragend dazu passt auch ein klassischer Lugana trocken aus der Region rund um den Gardasee. Herrlich frisch und vollmundig mit den delikaten Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus bietet er ein intensives Geschmackserlebnis. Elegant und filigran – ein delikater Weißwein der Spitzenklasse.



# „SEAFOOD HARMONY“

## IN DER PAPILOTTE MIT BARAMUNDI UND SHRIMPS-RAGOUT AN GEMÜSE-PAPPARDELLE



### ZUBEREITUNG

#### GEMÜSE-PAPPARDELLE

Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, anschließend aus dem Wasser nehmen. Achtung: nicht unter kaltem Wasser abschrecken! Weißen Spargel und Bundmöhren schälen und mit einem Sparschäler breite Streifen von der Spitze nach unten schälen. Porree waschen, halbieren und ebenfalls in breite Streifen schneiden, so dass Pasta und Gemüse die gleiche Form haben. Gemüse kurz im Salzwasser blanchieren, mit Pappardelle mischen und mit Salz und Basilikumöl abschmecken.

#### PAPILOTTE „SEAFOOD HARMONY“

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 8 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und servieren.

#### GARNITUR

Rote Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In Olivenöl anschwitzen, etwas Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Pinienkerne trocken in einer Pfanne anrösten. Basilikumblättchen zupfen und putzen.

#### SERVIERVORSCHLAG

Die gebackene Papilotte auf den Teller setzen, Gemüse-Pappardelle leicht eindrehen und auf dem Teller anrichten. Mit roten Zwiebeln, Basilikumblättchen und gerösteten Pinienkernen garnieren.

#### PROFI-TIPP

Die Papilotte wird frisch aus dem Ofen im Pergamentpapier serviert. Das Pergamentpapier wird entweder vom Servicemitarbeiter oder vom Gast selber am Tisch diagonal eingeschnitten und aufgeklappt. Dazu Kräutersalz zum Würzen anbieten!

### Zutaten für 10 Portionen:

#### Für die Gemüse-Pappardelle

400 g Pappardelle



180 g weißer Spargel

280 g Bundmöhren

220 g Porree

5 g Salz

20 ml Basilikumöl



#### Für die Papilotte

1,8 kg TK „Seafood Harmony“



#### Für die Garnitur

80 g rote Zwiebeln

5 ml Olivenöl



10 g Butter

Je 1 Prise Salz und Pfeffer

20 g Pinienkerne



10 g frisches Basilikum

# GARNELEN IN CHILI-SALZ-PANADE

## MIT FRUCHTIGER CHILISAUCE UND ORANGEN-MANGO-CHUTNEY



### ZUBEREITUNG

#### GARNELEN IN CHILI-SALZ-PANADE

Garnelen frittieren und anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

#### KARAMELLISIERTE PFIRSICHPALTEN

Pfirsiche waschen, halbieren und Kern entfernen. Fruchtfleisch in gleich große Stücke schneiden. Zucker in einer Sauteuse karamellisieren, Pfirsichstücke kurz darin schwenken und die Butter dazugeben, mit Limettensaft und Weißwein ablöschen. Fond einkochen lassen.

#### SERVIERVORSCHLAG

Chutney auf einen Teller geben. Chilisauce in eine kleine Schale abfüllen. Garnelen abwechselnd mit Wildkräutersalat und Pfirsichspalten auf Holzspieße stecken. Spieße auf das Chutney setzen. Nach Belieben mit Kresse und essbaren Blüten garnieren.

### WEINEMPFEHLUNG



Rheingau (Deutschland)  
Riesling QbA  
Weingut Robert Weil

Unser Sommelier empfiehlt dazu einen Riesling aus dem Rheingau. Herrliche, vollausgeprägte Aromen von Pfirsich und Grapefruit mit genau dem richtigen Reifeton geben ihm seinen nachhaltigen Körper. Ein elegantes und belebendes Trinkvergnügen – einfach lecker.



### Zutaten für 10 Portionen:

#### Für die Garnelen

300 g Garnelen

„Salz & Chili“



Frittieröl



#### Für die Pfirsichspalten

375 g frische Pfirsiche

30 g Zucker

10 g Butter

20 g frische Limette

80 ml Weißwein



#### Außerdem

200 g Orangen-Mango-  
Chutney



250 ml Sweet-Chilisauce



100 g Wildkräutersalat

# GARNELEN „THAI-RED-CURRY“ MIT DUFTREIS

## WEINEMPFEHLUNG



Franken (Deutschland)  
Juliuspital Scheurebe QbA  
Weingut Juliuspital

Unser Sommelier empfiehlt dazu einen halbtrockenen Weißwein aus Franken. Der Juliuspital Scheurebe ist duftig, saftig und süffig mit opulenten Aromen von Johannisbeeren, Klementinen und Kiwi. Anregend und leicht – Zeitgeist im Glas.



## ZUBEREITUNG

### DUFTREIS

Basmatireis unter fließendem Wasser waschen. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden. Chilischote waschen, längs halbieren, Kerngehäuse entfernen und Chilischote in feine Streifen schneiden. Zitronengras putzen und in feine Ringe schneiden. Erdnussöl erhitzen. Schalottenwürfel, geschnittenes Zitronengras und Chilischote darin kurz anschwitzen, mit Wasser auffüllen. Restliche Gewürze und Limettenabrieb dazugeben und zum Kochen bringen. Reis und etwas Salz dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Anschließend Reis abdecken und beiseitestellen, ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren.

### GARNELEN „THAI-RED-CURRY“

Curry nach Packungsanweisung im Ofen garen. Anschließend aus der Verpackung nehmen und auf Teller anrichten.

### SERVIERVORSCHLAG

Den Duftreis im Bambuskorbchen anrichten und mit einigen Gewürzen garnieren. Das fertige Garnelen „Thai-Red-Curry“ in einem tiefen Gefäß anrichten und mit frischem Koriander garnieren.

### PROFI-TIPP

Für einen kräftigeren Geschmack: Basmatireis anstatt in Wasser in heller Gemüse-, Fisch- oder Geflügelbrühe garen.



## Zutaten für 10 Portionen:

### Für den Duftreis

600 g Basmatireis  
35 g frische Schalotten  
4 g frische Chilischote  
15 g frisches Zitronengras

5 ml Erdnussöl  
1,2 l Wasser

5 g Zimt

1 g Nelken

3 g Sternanis

10 g Salz

10 g frischer Limettenabrieb

### Für das Curry

10 Pack. Garnelen  
„Thai-Red-Curry“

### Außerdem

10 g frischer Koriander



# GARNELEN MIT ZITRONEN-PFEFFER-PANADE

## AUF PAPRIKADIP UND FRUCHTIGEM ANANAS-SORBET



### ZUBEREITUNG

#### KARAMELLISIERTE ANANAS

Ananas schälen und Strunk entfernen. 20 Stücke von der Ananas (à 10 g) schneiden, in einer Pfanne karamellisieren und Butterflocken dazugeben.

#### ANANAS-SORBET

Ananas schälen und Strunk entfernen. Ananas mit Glukosesirup, Limettensaft und geputzte Chilischote im Mixer fein pürieren. Mit Langpfeffer und Limettensaft abschmecken, in einen Paco-Jet-Becher füllen, einfrieren und kurz vor dem Anrichten pacossieren.

#### GARNELEN IN ZITRONEN-PFEFFER-PANADE

Garnelen frittieren und danach auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

#### SALAT

Wildkräutersalat mit etwas Zitrusöl und Balsamico kurz vor dem Anrichten marinieren und mit Salz und Puderzucker abschmecken.

#### SERVIERVORSCHLAG

Den Paprikadip mit einem Löffel auf dem Teller anrichten, die frittierten Garnelen daraufsetzen. Die karamellisierten Ananasstücke dazwischensetzen und eine Nocke vom Ananas-Sorbet abstechen und darauf anrichten. Mit mariniertem Wildkräutersalat garnieren.

#### PROFI-TIPP

Die Garnelen eignen sich hervorragend als Fingerfood.

### Zutaten für 10 Portionen:

#### Für die karamellisierte Ananas

400 g frische Ananas

20 g Butter

#### Für das Ananas-Sorbet

500 g frische Ananas

25 g Glukosesirup

7,5 ml Limettensaft

1/2 frische Chili

0,3 g Assam-Langpfeffer



1341 4658

#### Für die Garnelen

850 g Garnelen

„Zitrone, Salz & Pfeffer“



1407 2956

Frittieröl



1369 6856

#### Für den Salat

50 g Wildkräutersalat

10 ml Zitrusöl



1376 7211

10 ml Balsamico



1071 6182

1 Prise Salz, Puderzucker

#### Außerdem

300 ml Paprika-Chili-Dip



1303 1459

**SERVIERVORSCHLAG**

Karamellierte Ananas auf das Schälchen legen. Den fruchtigen Paprika-Chili-Dip daraufgeben. Abwechselnd Garnelen und Salat auf Bambusspieße stecken und auf dem Teller neben die Ananas platzieren. Kurz vor dem Servieren eine Nocke Ananas-Sorbet mit einem Teelöffel abstechen und auf die karamellierte Ananas setzen. Nach Belieben mit karamellisierter Limettenscheibe garnieren. Sofort servieren.



Garnele „Zitrone, Salz & Pfeffer“



Ananas-Sorbet

**WEINEMPFEHLUNG**



1074 0392

Baden (Deutschland)  
Merdinger Attilafelsen Spätburgunder Weißherbst QgU  
Weingut Karl Karle

Unser Sommelier empfiehlt dazu einen Spätburgunder Weißherbst halbtrocken. Der Merdinger Attilafelsen besticht durch seine kräftige Lachsfarbe. Vollmundig und füllig mit den stoffigen Burgunderaromen von reifen Beerenfrüchten bietet er ein feinherb-süffiges Geschmackserlebnis – ein Rosé für jede Gelegenheit.



1377 1294

Baden (Deutschland)  
11° Fischwein Cuvée Weiß  
Weingut Konrad Salwey

Hervorragend dazu passt auch ein Rivaner trocken aus der Pfalz. Die rassige Fruchtfülle in einer animierenden Leichtigkeit verspricht einen sinnlichen Genuss. Elegante Aromen von Äpfeln, Pfirsichen und einem Hauch Zitrus vermählen sich mit seiner dezenten Säure auf geniale Art zu einer klassischen Klarheit und saftigen Fülle. 11° – ein Weißwein mit Stil und Finesse.



# GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

AUF WARMEM SPARGELSALAT MIT ROTER GRAPEFRUIT UND SENFDRESSING



## ZUBEREITUNG

### JAKOBSMUSCHELN

Jakobsmuscheln aus der Schale lösen, Rogen und Muskel entfernen. Jakobsmuscheln und Rogen säubern und gut wässern. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Muschelschale gut säubern. Kurz vor dem Anrichten Jakobsmuscheln und Rogen würzen, in einer Pfanne im Olivenöl von beiden Seiten anbraten, wobei der Rogen nur kurz angebraten wird, da er sehr empfindlich ist. Butter dazugeben, Jakobsmuscheln mit Hilfe eines Löffels damit ständig nappieren, bis sie fertig gebraten sind (sie sollten in der Mitte glasig sein).

### GRÜNER SPARGELSALAT

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Beim Spargel die holzigen Enden wegschneiden und der Länge nach von der Spitze aus in feine breite Streifen schälen. Sehr kurz im Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Mit Küchentrepp trockentupfen. Schalottenwürfel farblos in Butter anschwitzen, Spargelstreifen dazugeben und kurz in einer Pfanne sautieren. Mit Salz, Zucker, Zitronenöl und hellem Balsamico abschmecken.

### GRAPEFRUIT-BUTTERSAUCE

Soft reduzieren lassen. Kalte Butterwürfel untermontieren, Filets dazugeben und anschließend abschmecken.

### SENF-VINAIGRETTE

Schalotten schälen und fein würfeln, in Traubenkernöl farblos anschwitzen. Honig dazugeben, aufschäumen lassen, mit Balsamico ablöschen und die restlichen Zutaten hineingeben.

### SERVIERVORSCHLAG

Muschelschale auf Meersalz anrichten. Jakobsmuschel, Salat, Sauce und Vinaigrette anrichten. Mit Kresse garnieren.

## WEINEMPFEHLUNG



Loire (Frankreich)  
Apud Sariaicum  
Sancerre A.O.C.  
Philippe Raimbault

Unser Sommelier empfiehlt dazu einen Sauvignon Blanc aus Frankreich. Der Sancerre ist angenehm und erfrischend, mit den fruchtigen Aromen von tropischen Früchten und herrlichen mineralischen und kräutrigen Noten in einem belebenden Finale – ein legendärer Genuss.



**Zutaten für 10 Portionen:****Für die Jakobsmuscheln**

10 Jakobsmuscheln in  
der Schale  1379 2275

10 g Ursalz grob  1216 7197

10 ml Olivenöl  1152 4083

20 g Butter

**Für den SpargelSalat**

20 g Schalotten

600 g grüner Spargel

10 g Butter

2 g Ursalz fein  1216 7180

2 g Puderzucker

7,5 ml Zitronenöl  1376 7211

12 ml heller Balsamico  1378 8728

**Für die Grapefruit-Buttersauce**

300 ml Grapefruitsaft

30 g Butter

350 g Grapefruitfilets

Zucker

**Für die Vinaigrette**

20 Schalotten

15 ml Traubenkernöl  1344 6277

25 g Honig  1423 4873

4 ml heller Balsamico  1378 8728

25 g Senf  1370 2526

Ursalz fein

Weißer Pfeffer

**Außerdem**

1,3 kg Meersalz grob  1094 8903

10 g Daikon-Kresse-Mix

# WARENKUNDE

## Jakobsmuschel

Die Jakobsmuschel, auch Pilgermuschel genannt, gehört zur Familie der Kammuscheln und ist besonders bei Feinschmeckern und Gourmets sehr beliebt. Ihren Namen verdankt sie dem Apostel Jakobus – dem Schutzpatron der Pilger. Noch heute dient sie als Erkennungs- und Schutzzeichen für Pilger auf dem Jakobsweg nach Santiago de Compostela in Nordspanien.

**Saison:**

Sie sind ganzjährig erhältlich. Wer jedoch den orangeroten Rogensack (Corail) mit verarbeiten und verspeisen möchte, sollte bevorzugt Muscheln zwischen Ende August und November kaufen.

**Merkmale (Geschmack, Aussehen, Geruch):**

Durch ihr festes weißes Fleisch und ihren nussigen, leicht süßlichen Geschmack ist sie für Muschelliebhaber eine besondere Delikatesse. Meist wird nicht das gesamte Fleisch, sondern nur der weiße Muskel (Nuss) und der Rogensack (Corail) gegessen. Der intensive Meeresgeschmack ergibt sich daraus, dass Muscheln ihre Nahrung aus dem Meerwasser filtern. Dabei strömt ständig Meerwasser durch das Innere der Muschel. Je nach Küstenregion variiert somit die Intensität des Geschmacks.

**Verwendung:**

Bei der Zubereitung sind dem Koch keine Grenzen gesetzt: Jakobsmuscheln kann man braten, pochieren, gratinieren, backen, als Carpaccio oder Tatar zubereiten. Allgemein sollte beim Garen darauf geachtet werden, dass der Kern leicht glasig bleibt. So kommt ihr zartes Aroma erst richtig zur Geltung. Die Muschelschale eignet sich dabei gut als Dekoration auf Salatplatten oder Büffets.



# Fisch

**FEINE REZEPTE**  
zum Genießen



**CITTI GV-Partner  
Großhandel  
GmbH & Co. KG**  
Bunsenstraße 5  
24145 Kiel  
Tel.: 0431 7108-0  
Fax: 0431 7108-1230



**CITTI GV-Partner  
Großhandel  
GmbH & Co. KG**  
Herrenholz 1  
23556 Lübeck  
Tel.: 0451 8903-0  
Fax: 0451 8903-2780



**CITTI GV-Partner  
Großhandel  
GmbH & Co. KG**  
Winsberggring 25  
22525 Hamburg  
Tel.: 040 85190-0  
Fax: 040 85190-2950



**CITTI GV-Partner  
Großhandel  
GmbH & Co. KG**  
Ernst-Abbe-Straße 2  
17033 Neubrandenburg  
Tel.: 0395 5589-0  
Fax: 0395 5589-1500



**JOMO-CITTI GV-Partner  
Großhandel  
GmbH & Co. KG**  
Patterken 2  
06686 Lützen, OT Zorbau  
Tel.: 034441 95-5  
Fax: 034441 95-6000



**RINGEL GV-Partner  
GmbH & Co. KG**  
Im Zusamtal 1  
86441 Zusmarshausen  
Tel.: 08291 851-0  
Fax: 08291 851-1000



**JOMO GV-Partner  
Großhandel  
GmbH & Co. KG**  
Holtumsweg 26  
47652 Weeze  
Tel.: 02837 80-100  
Fax: 02837 80-332



**JOMO GV-Partner  
Großhandel  
GmbH & Co. KG**  
In der Rohrgewann 15  
55597 Wöllstein  
Tel.: 06703 304-100  
Fax: 06703 304-160



**GV-Partner Foodservice  
Austria GmbH**  
Innsbrucker Bundesstr. 79 B  
A 5020 Salzburg  
Tel.: +43 662 82 64 14  
Fax: +43 662 82 64 34



**Hanseatic Marine  
Services GmbH & Co. KG**  
Neuhöfer Brückenstraße 8  
21107 Hamburg  
Tel.: 040 31800-0  
Fax: 040 31800-1800

Maklerstraße 11-14  
24159 Kiel  
Tel.: 0431 3017-0  
Fax: 0431 3017-220

