



Rezept des Monats – Januar 2014

Fisch Nockerl Suppe

Zutaten:

250gr. Karpfenfilet ohne Haut; 1 Ei; 3 EL Semmelbrösel; 20 gr. Butter; 1 feingehackte Zwiebel; Petersilie; Zitronenschale;

Salz; Pfeffer; Knoblauch; Rosmarin; Muskat; 1 ltr. Fischfond oder wahlweise Gemüsebrühe; 1/4ltr. Weißwein.

Zubereitung:

Karpfenfilet im Mixer fein zerkleinern. Feingehackte Zwiebel und Petersilie in Butter leicht andünsten.

Alle Zutaten vermengen, mit den Gewürzen abschmecken und kleine Klößchen formen.

Den Fischfond mit dem Weißwein aufkochen und die Klößchen einlegen. 10 Min. leise ziehen lassen. Die Suppe abschmecken und mit Petersilie garnieren, servieren.

Guten Appetit !



Rezept des Monats – Februar 2014

Räucher-Fischsülze

Zutaten:

geräucherte Fischfilets(oder Reste); 2 EL Rotwein; 1 EL Distelöl; 2 EL Kräuteressig; 1 Pck. Sülzenpulver; 1 EL Körnersenf;

80 gr. bunte gewürfelte Paprikaschoten; 50 gr. Champignons blanchiert; frisch gehackte Kräuter.

Zubereitung:

Die Haut von dem geräucherten Fisch entfernen, und den Fisch in kleine Würfel schneiden. Mit den gewürfelten Paprikaschoten, den kleingeschnittenen Champignons und den Gewürzen vermischen und in eine Form füllen.

Das Sülzenpulver wie angegeben anrühren und heiß über die Fischmischung gießen. Die Räucherfischsülze am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Sauce (Vinaigrette): Körnersenf, Öl, Essig ,Rotwein und frisch gehackte Kräuter mischen.

Die Räucherfischsülze auf einen Teller stürzen und mit der Vinaigrette servieren. Die Sülze gegebenenfalls mit Kräutern garnieren.

Guten Appetit!



Rezept des Mnats – März 2014

Gebratener Karpfen auf Gurken Carpaccio

Zutaten:

600gr. Karpfenfilet ohne Haut; 1 große Salatgurke; 2 EL Öl; 10 EL Balsamico-Essig; 3 TL brauner oder weißer Zucker;

Salz; grob geschroteter Pfeffer; je 1 B. Schnittlauch und glatte Petersilie; 2 TL Wasabi Paste aus der Tube.

Zubereitung:

Die Salatgurke schälen (etwas Schale dran lassen). Die Gurke mit einem Gemüsehobel auf eine Platte hobeln und schön auflegen.

Das Karpfenfilet säubern trockentupfen und in Würfel schneiden. Die Filetwürfel im heißen Öl etwa 5 Min. braten.

In der Zwischenzeit Essig und Zucker in einer Pfanne bei großer Hitze etwa drei Minuten sirupartig einkochen lassen.

Die Karpfenfiletwürfel auf die Gurken geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sirup darüber träufeln und mit gehacktem Schnittlauch und Petersilie bestreuen.

Dazu die scharfe Wasabi-Paste servieren.

Guten Appetit !



Rezept des Monats – April 2014

Forelle auf Orangenbutter

Zutaten:

2 Forellenfilets mit Haut; 2-3 Zweige Thymian; 1 Orange; 1 Stange Lauch; 200 ml Gemüsebrühe; 50 gr frischer Meerrettich; 100 gr. Butter; Salz; Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Butter verflüssigen, einen großen Teller oder Schale mit der Butter gut einpinseln. Mit gezupften Thymianblättern und Orangenabrieb bestreuen.

Forellenfilets halbieren, die Hautseite Salzen, die andere Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Fischseite auf der eingepinselten Teller legen. Die Hautseite auch mit reichlich flüssiger Butter bepinseln. den Teller mit Frischhaltefolie abdecken, auf dem Ofengitter in der mittleren Schiene des Backofens stellen und bei 80°C Umluft etwa 15 Min. garen lassen (der Fisch ist fertig wenn die Haut leicht abzuziehen ist).

Geputzten Lauch in dicke Scheiben schneiden in eine Pfanne legen, mit der Gemüsebrühe auffüllen, salzen, aufkochen lassen, mit dem Deckel zudecken und 5-8 Min. ziehen lassen.

Lauchscheiben auf Teller anrichten, der Forelle Haut abziehen, mit der abgezogenen Hautseite nach oben auf den Lauch geben, mit grobem Salz und frischem Meerrettich bestreuen.

Dazu einen guten fränkischen Silvaner.