

Rezepte

Frittierteig

Idealer Teig zur Herstellung von Fisch, Garnelen oder Calamares am besten für feste Fische (Wels, Seeteufel, usw.)

- 150g Mehl
- 50g Stärke
- 1/2 tüte trocken Hefe
- 3 ganze Eier
- 150ml Wasser
- 100ml öl

Alles durchmischen und eine halbe Stunde Ruhen lassen. Frittier Fett aufsetzen
Fisch portionieren, in Mehl wenden, gut abklopfen dann in den Teig tunken und bei 180°C
Ca. 1min30 garen, fertig.

Fischterriner

- 400g Zanderfilet+400g Hechtfilet
- 5 Eiweiß
- 800g Küchensahne
- 120g Butter

In einem Mixer oder Blender alles durchmischen anschließend durch ein Haarsieb drücken in Formen füllen, garen und danach 1 ½ Stunden abkühlen lassen.

Gegarte und abgekühlte Terriner wird im Dampfgarer in Schälchen oder Backform verpackt mit Frischhalte- Folie bei 85°C 12min lang

Passende Honig Senf soße

- 3 EL. Honig
- 2EL. Senf
- 5g Dill (Frisch)
-

Dill klein hacken alles vermengen 30 min durchziehen lassen.

Weißweinsauce

- 3 Schalotten
- 0,5L. Fischfond
- 0,5L. Weißwein
- 30g Butter
- 30g Mehl
- 100ml Küchensahne

Ideal zum Pochieren von Zander, Hecht, Junger Wels oder als Beigabe zu schön weißen Fischfilets. Schalotten mit Butter glasig anschwitzen, mit Mehl bestreuen, vermengen und mit Fischfond und Weißwein ablöschen, reduzieren lassen bis 300ml Flüssigkeit übrig bleiben danach Schalotten rausfiltern, Sahne dazu geben und noch 10min köcheln lassen, mit Salz abschmecken, fertig, man kann noch ungefähr ein EL. Zitrone dran geben.

Safran soße

- 100ml. Küchensahne
- 500ml. Fischfond
- 30 ml. Ricard
- 2 Schalotten klein gehackt
- 100g Fenchel klein gehackt
- 30g Butter
- 20g Mehl
- 0,5g Safran am besten in Fäden

Zuerst in einem Topf die Butter schmelzen, Schalotten und Fenchel dazugeben glasig anschwitzen mit Mehl bestreuen, mit Ricard ablöschen und flambierenden, Fond dazugeben und einkochen bis ungefähr 300ml Flüssigkeit übrig bleibt, danach Fenchel und Schalotten rausfiltern. Zu der Flüssigkeit gibt man den Safran und die Sahne und lässt alles nochmal 10 min köcheln mit Salz abschmecken Fertig.

Fischfond

- Gräten von 2 bis 3 großen Fischen, keine Flossen und Hautstücke (am besten Meeresfische)
- 600ml Wasser
- 1 Zwiebel
- 100g Lauch
- 30g Butter
- 3 Nelken
- Lorbeerblatt und Petersilie Stängeln
- 5 Wacholder Beeren
- 3 Pfeffer Körner
- Fakultativ 100 ml Weißwein oder Noilly Prat

Zuerst muss man die Gräten klein schneiden und unter klarem Wasser das Blut abspülen bis das Wasser nicht mehr trüb wird. Anschließend lässt man die Gräten abtropfen.

In einem Topf die Zwiebel, Lauch und Pfefferkörner glasig anschwitzen die Gräten dazugeben und mit Wasser ablöschen, dazu gibt man Lorbeer, Wacholderbeeren, Petersilie Stängel, dann lässt man den Fond langsam aufkochen, nach dem Siedepunkt zählt man 20min bis zur Fertigstellung, nach 10 min. die Nelken dazugeben während der ganzen Garzeit muss man mit dem Schaumlöffeln darauf gebildetes Eiweiß abschöpfen denn darin werden bleiben Trüb und Bitterstoffe gebunden. Nach 20 min. filtern und sie erhalten einen schön Geschmackvoll und natürlichen Fischfond.

Fischklöße

Das Rezept besteht aus Fischfleisch 600g und Brandteig. Als erst stellt man einen Brandteig her dann muss das Filet durch einen Cutter zerkleinert werden und durch ein Haarsieb gedrückt werden, damit Gräten und Fasern Stückchen hängen bleiben.

Brandteig:

- 100ml Wasser
- 40g Butter
- 80g Mehl
- 2 Eier
- 2g Salz

Wasser+Butter+ Salz zum Kochen bringen dann auf einmal das gesiebte Mehl dazugeben und mit dem Holzlöffel verrühren, bis sich auf dem Boden von dem Topf eine weiße Schicht bildet, den Teig in einen anderen Behälter geben damit er schneller abkühlt, sobald er bei 40°C liegt kann man die Eier eins nach dem anderen einrühren, fertig.

Teig und Fischfleisch vermengen Klöße formen und ca 3min in einer Brühe pochieren, Fertig. Dazu eine schöne Weißweinsauce servieren, geeignete Fische: Zander, Hecht, Junger Wels, usw.

Gravad Lachs

- 1 Seite Lachs entgrätet
- 10g Frischen Dill
- 2 EL. Fleur de Sel
- 50ml. Cognac
- 4 EL. Zucker
- 4 EL. Honig

Am Filet die Haut daran lassen und die Fleischseite mit Fleur de Sel und Zucker bestreuen, ein Marinade aus Honig, Cognac und gehacktem Dill vermengen, in eine Schale geben und die

Fleischseite in die Flüssigkeit geben, die Hautseite beschweren und mindestens 48Std. garziehen lassen.