

*Fische 1x1 vom 13.04.2016*

## **Menü**

Saiblingstartar mit Orangen-Feldsalat und Baguette

\*\*\*\*

Räucherfelchensuppe mit Kräutern

\*\*\*\*

Zanderfilet mit Rotweinbutter auf gebratenen  
Frühlingszwiebeln mit gestoßenen Kartoffeln

\*\*\*\*

Weißkäsecreme mit Erdbeeren

## Rezepturen ( für 4 Personen)

### Saiblingstartar mit Orangen-Feldsalat und Baguette

Saiblinge	200 g
Zwiebel	20 g
Salatgurke	20 g
Sesamöl	3 Tropfen
Olivenöl	2 El
Salz, Pfeffer	
Zwiebelwürfelchen	10 g
Süßer Senf	1 TI
Balsamico hell	40 g
Sonnenblumenöl	40 g
Salz, Pfeffer	
Feldsalat	200 g
Orangensaft	40 ml
Zucker	1 TI
Baguette	

#### Zubereitung:

Saiblinge, Zwiebeln und Gurke in kleine Würfel schneiden. Alles gut mischen und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Zwiebeln, süßer Senf und Balsamico gut mischen und das Sonnenblumenöl langsam einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen. Auf 1/3 einkochen und zu der Sauce einrühren. Nun den Feldsalat waschen und mit Orangen-Vinaigrette marinieren.

Baguette in Scheiben schneiden.

## Räucherfelchensuppe mit Kräutern

Räucherfelchen  
Zwiebelwürfel                      ½ Stk.  
Butter                                20 g  
Hühnerbrühe                      500 ml  
Sahne                                300 ml  
Mondamin  
Petersilie, Schnittlauch

### Zubereitung:

Zwiebel mit Butter glasig anschwitzen, mit Hühnerbrühe ablöschen und die Sahne dazugießen. Mit etwas Grundsuppe die Räucherfelchen mixen. Vor dem Servieren zusammengießen, nochmal durchkochen und mit Mondamin binden. Mit Kräutern bestreuen.

## Zanderfilet mit Rotweinbutter auf gebratenen Frühlingszwiebeln mit gestoßenen Kartoffeln

Zanderfilet	600 g
Rotwein	200 ml
Portwein rot	100 ml
Zwiebel gewürfelt	½ Stk.
Butter	100 g
Salz, Pfeffer	
Frühlingszwiebeln	20 Stk.
Kartoffeln	400 g
Zwiebelwürfelchen	
Olivenöl	

### Zubereitung:

Bei den Zanderfilets mit einer feinen Zange die Gräten ziehen. Rotwein, Portwein und Zwiebel auf einen Drittel reduzieren, mit Butter aufmontieren und abschmecken. Die Kartoffeln in der Schale kochen, pellen. Die Zwiebel in reichlich Olivenöl andünsten, über die Kartoffeln geben, zerstoßen und abschmecken. Zanderfilet würzen, Hautseite mehlieren und kross braten. Gleichzeitig die Frühlingszwiebeln in Olivenöl langsam anbraten und leicht würzen.

## Weißkäsecreme mit Erdbeeren (10 Portionen)

Quark	300 g
Zucker	100 g
Eiklar	5 Stk.
Sahne	300 g
Vanille	
Erdbeeren	
geriebene Zitronenschale	

### Zubereitung:

Die Eiklar mit dem Zucker und der Zitronenschale steif schlagen, den Quark mit der Vanille glatt rühren, das Eiweiß unter den Quark heben, die geschlagene Sahne zum Schluss unterheben, die Masse in ein Tuch geben und in einem Sieb mit Schüssel kaltstellen

Die ganzen Erdbeeren im stehenden Wasser waschen, vierteln, mit Zucker, Zitronensaft und gehackter Minze marinieren.