

Fischkochkurs 08.03.2017

## **Menü**

Mousse vom geräucherten Bodenseefelchen  
mit Radieschen-Gurkensalat

\*\*\*\*

Krustentierbisque mit Vanille und Sauerrahm

\*\*\*\*

Bodenseeforelle im Ganzen gebraten  
mit Gemüsereis und Safransoße

\*\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen mit  
Honigparfait und Beeren

## Mousse vom geräucherten Bodenseefelchen mit Radieschen-Gurkensalat ( 10 Portionen )

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Grundmasse        | 600 g   |
| Gelatine          | 4 Blatt |
| Geschlagene Sahne | 350 g   |

### Zubereitung:

Die geräucherten Felchen filetieren, die Haut und Gräten mit Zwiebeln in einem Topf anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren. Danach mit Hühnerbrühe und Sahne aufgießen, auf ca. 600 g einkochen und passieren.

Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und kaltstellen.

In der Zwischenzeit die Felchenfilets, 100 g getrocknete Tomate, ein Bund Petersilie und Schnittlauch fein schneiden und als Einlage bereithalten.

Die Einlage mit der kalten Grundmasse gut mischen, die geschlagene Sahne unterheben, in Förmchen füllen und kaltstellen.

Salatgurke und Radieschen in feine Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl anmachen.

## Krustentierbisque mit Vanille und Sauerrahm

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Hummer und Garnelen | 600 g  |
| Zwiebelwürfel       | 1 Stk. |
| Selleriewürfel      | 100 g  |
| Karottenwürfel      | 100 g  |
| Noilly Prat         | 200 ml |
| Weißer Portwein     | 200 ml |
| Weißwein            | 200 ml |
| Hühnerbrühe         | 1 L    |
| Sahne               | 500 ml |
| Vanille             | 2 Msp. |

### Zubereitung:

Die Krustentiere von der Schale befreien, in einem Topf mit heißem Öl anbraten. Das Fleisch entnehmen und beiseite stellen.

Die Krustentierschalen im gleichen Topf rösten, das Gemüse dazu, etwas mitrösten, mit dem Alkohol ablöschen, reduzieren.

Die Hühnerbrühe dazu, auskochen und durch ein feines Sieb passieren.

Mit Sahne aufgießen, mixen, abschmecken und gegebenenfalls etwas binden.

Mit etwas Sauerrahm garnieren.

## Bodenseeforelle im Ganzen gebraten mit Gemüserais und Safransoße ( 10 Portionen )

### Zubereitung:

Die ganze Forelle säubern, die Haut etwas einschneiden und mit Kräutern spicken.

Die Bauchhöhle würzen, mit Kräutern füllen, im Ofen bei ca. 140°C anbraten und bei 80°C fertig garen.

400 g Reis in Salzwasser garkochen und abkühlen.

Gemüse je nach Geschmack: Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Fenchel, Spinat in gleiche Größe schneiden, kurz blanchieren und mit dem Reis in einer gebutterten Pfanne zusammen erhitzen und abschmecken

### **Safransoße**

|               |        |
|---------------|--------|
| Weißwein      | 250 ml |
| Zwiebelwürfel | 1 Stk. |
| Safranfäden   | ½ TI   |
| Hühnerbrühe   | 300 ml |
| Sahne         | 200 ml |
| Mondamin      |        |
| Salz Pfeffer  |        |

## Warmer Schokoladenkuchen mit Honigparfait und Beeren

### **Schokoladenkuchen für 10 Pers.**

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Zartbittercouverture | 250 g  |
| Butter               | 250 g  |
| Zucker               | 200 g  |
| Mehl                 | 50 g   |
| Speisestärke         | 1 Msp. |
| Eier                 | 5 Stk. |

#### Zubereitung:

Couverture mit der Butter zusammen schmelzen. Die Eier mit dem Zucker verrühren und zur Couverturemasse geben. Mehl und Stärke vermischen und anschließend darunter rühren. In gebutterter Form füllen und bei 190°C backen.

### **Honigparfait für 15 Pers.**

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Eier              | 2 Stk. |
| Eigelb            | 2 Stk. |
| Honig             | 130 g  |
| Sahne, geschlagen | 500 g  |

#### Zubereitung:

Eier, Eigelb und Zucker über dem Wasserbad steifschlagen, in kaltem Wasser kaltschlagen, Sahne unterheben, Kürbisöl einrühren. Abfüllen und einfrieren.