

## **Bouillabaisse (Franz. Fischsuppe)**

### 4 Personen

- 750 g verschieden Fischarten (lassen sie sich von Ihrem Fischhändler beraten)
- 8 Scampi (aus der Schale ausgelöst)
- 8 Muscheln (geputzt)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 2 Pepperoni
- 125 g Sellerieknolle
- 1 Karotte (Möhre)
- 1 Stg. Porree (Lauch)
- 4 Tomaten
- Brühe
- Fischfond
- 1 Prise Safran
- Wein oder Zitronensaft

Fischfilets säubern, leicht säuern, in mundgerechte Stücke schneiden, in ein Gargefäß geben.

Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse, Zwiebeln abziehen und fein würfeln, Pepperoni säubern und fein hacken. Sellerieknolle säubern und in feine Streifen schneiden, Karotte säubern und würfeln, Lauch säubern und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten kurz in den Dampfgarer geben, kalt abschrecken häuten und vierteln. Alle Zutaten auf dem Fisch verteilen, mit Brühe und Fischfond aufgießen, bis alle Zutaten bedeckt sind.

Das Gargefäß im Dampfgarer auf den Rost stellen und wie angegeben 15 – 18 Min. garen.

Die Scampis und die Muscheln in die Suppe geben, mit dem Safran und dem Wein abschmecken und in weiteren 5 Min. fertig garen.

Beilage: Stangenweißbrot

Einstellung: Dampfgarer 'Garen Universal' 100 °C  
Garzeit: 40 Min.

## **Gratin von Jakobsmuscheln auf gedämpftem Spinat in Champagnersauce.**

### Zutaten

4 Jakobsmuscheln  
100 g Blattspinat  
Fischfond

### Champagnersauce:

50 g Schalotten  
50 g Butter  
100 ml Weisswein trocken  
200 ml Fischfond  
200 ml Sahne  
50 ml Champagner  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
40 g Eigelb  
60 g flüssige Sahne

Für die Champagnersauce die kleingeschnittenen Schalotten in schäumender Butter anschwitzen, mit Weisswein ablöschen, reduzieren lassen und mit Fischfond auffüllen.

Wiederum reduzieren und mit der Sahne verkochen. Durch ein Haarsieb passieren, mit dem Champagnervollenden und mit Salz und Pfeffer fertig stellen.

Die Unterseite der Jakobsmuscheln sehr gründlich säubern. In einer sehr heissen Pfanne die gewürzten Muscheln kurz und Scharf anbraten. Den Blattspinat putzen, waschen und in einer Salatschleuder trocknen. Im gelochten Einsatz 5 Minuten im Dampfgarer blanchieren.

Den gegarten Spinat auf einer Platte portionieren und die Jakobsmuscheln darauf setzen. Die Champagnersauce aufkochen. Eigelb und Sahne in die nicht mehr kochende Sauce geben und kurz mit dem Stabmixer aufmixen.

Mit der Sauce die Muscheln Saucieren und im vorgeheizten Grill kurz überbacken.

Auf Teller geben und servieren.

## Marrokanischer Seeteufelspiess

### Zutaten

- 450 g Seeteufel
- 10 sehr kleine Kartoffeln
- 10 Lorbeerblätter

### Marinade:

- 1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
  - 1 Knoblauchzehe
  - 1 Chilischote, fein gehackt
  - 2 EL Koriandergrün, fein gehackt
  - 1 EL Minze, fein gehackt
  - 1 TL Kreuzkümmel
  - 1 TL Paprikapulver
  - 1 Prise Safran
- Olivenöl, Saft einer Zitrone, Salz

Für die Marinade die Zutaten vermischen und den Fisch mehrfach in der Marinade wenden. Zugedeckt für 2 Stunden kalt stellen.

Den Grill 10 Minuten vorheizen.

Fischwürfel abwechselnd mit Lorbeerblatt und einer warmen Kartoffel auf Holzspiesse stecken. Rost mit Öl einpinseln, dann die Spiesse etwa 3 – 4 Minuten von allen Seiten grillen, bis sie gold braun sind.

## Räucherlachs - Pizza

### Zutaten

100 g geriebener mittel alter Gauda  
3 Zweige Dill  
100 ml saurer Sahne  
Salz, Pfeffer  
1 hart gekochtes Ei  
Teig und Sauce siehe Grundrezept Pizza.

Sauce auf den Teig streichen, Käse aufstreuen. Im vorgeheizten Backofen auf dem Backstein 5 – 6 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Dill hacken und in die saure Sahne rühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und glattrühren.

Ei pellen und hacken. Von einem Zweig Dillspitzen abzupfen.

Pizza aus dem Ofen und mit dem gehackten Ei bestreuen. Den Lachs in Locken auflegen und die Sauce sowie die Dillspitzen

Darauf verteilen und sofort servieren.

Anstatt saurer Sahne kann auch Creme faiche genommen werden.

## Wirsingbällchen mit Fisch gefüllt

Für 4 Portionen (oder 8 Portionen als Zwischengericht)

1	mittelgroße Zwiebel
300 ml	trockener Wermut
	Salz
250 g	Lachsfilet
	weißer Pfeffer aus der Mühle
350 g	Rotbarschfilet
½	unbehandelte Zitrone für geriebene Zitronenschale Saft zum Abschmecken
2	Eiweiß
125 g	Crème Double
1	mittelgroßer Wirsing
50 g	weiche Butter
400 ml	Fischfond
1 TL	Mehl
	Schnittlauch

1. Zwiebel fein würfeln und in 150 ml Wermut mit einer Prise Salz so lange kochen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Sehr kalt stellen.

2. Lachsfilet in etwa 7 mm große Würfel schneiden. Anschließend würzen und kalt stellen.

3. Restliche Gräten aus dem Rotbarsch entfernen. Filet würfeln und auf Teller ausbreiten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Dann mit den Zwiebeln, dem Eiweiß und 50 g Crème Double fein pürieren. Masse mit den Lachswürfeln vermengen und kalt stellen.

4. Für ein Wasserbad kaltes Wasser und einige Eiswürfel in eine große Schüssel füllen. Vom Wirsing zuerst die harten, dunklen Blätter entfernen, dann 16 größere hellgrüne Blätter abtrennen unter kaltem Wasser abspülen. Die Blätter in einen gelochten Garbehälter geben, zum Blanchieren in den Garraum schieben. Anschließend in Eiswasser erkalten lassen.

**Einstellung:** Miele: Garen Gemüse 95°C / Gaggenau: auf Dampfgarstufe vorheizen und auf Dampfgarstufe garen

**Garzeit:** 3 - 4 Min.

5. Wirsingblätter gut abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Dicke Mittelrippen flach schneiden.

6. Jeweils 2 Blätter überlappend auf die Arbeitsfläche legen. Leicht mit Salz bestreuen. Fischfarce in die Blätter wickeln und dicht nebeneinander in einen ungelochten Garbehälter legen und mit Butter bepinseln. ½ Tasse Fischfond dazugießen und wie angegeben garen.

**Einstellung:** Miele: Garen Fisch 85°C / Gaggenau: auf Dampfgarstufe vorheizen und auf Dampfgarstufe garen

**Garzeit:** 10 -12 Min.

7. Für die Sauce den restlichen Fischfond mit dem restlichen Wermut auf 300 ml offen einkochen. Die restliche Crème Double mit Mehl verrühren und die Sauce damit binden.

8. Wirsingbällchen aus dem Dampfgarer nehmen und zugedeckt ziehen lassen.

9. Sud aus der Form zur Sauce gießen. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und noch etwas einkochen lassen.

10. Sauce auf vorgewärmte Teller gießen, darauf die Bällchen legen, evt. jeweils eins davon aufschneiden. Mit 3 – 4 kleinen Schnittlauchhalmen garnieren.

Beilage als Hauptgericht: Bandnudeln oder Reis

Tipp: Alle Zutaten und die Geräte für die Fischfarce sollten immer recht kühl sein, damit das Eiweiß in der Masse erst beim Garen bindet und zusammenhält.