

Aufgetischt am Sonntag
Sonntag, 8. Jänner 2017



Fischgerichte



Fisch-Linsensuppe

Die Karkassen verschiedener Fische (Karpfen, Wels, Weißfisch) kurz in kochendes Wasser tauchen. Herausnehmen und danach in kaltem Wasser mit Wurzelwerk und Senfkörnern, Lorbeer, weißem Pfeffer, Koriandersamen, Apfel und Fenchel zustellen.

Wenn das Wasser kocht, Weißwein (1 Bout auf 4 Liter) begeben und 1 Stunde leicht köcheln lassen.

In einem Topf mit Olivenöl zuerst schwarze Senfkörner platzen lassen, danach Knoblauch, Schalotten und Chilischote anrösten. Danach eingeweichte Berglinsen und etwas Tomatenmark mitrösten. Mit Essig und der Bouillon aufgießen und leicht kochen, bis die Linsen weich sind.

Fischlaibchen

Enthäutete Fischfilets faschieren, mit Salz zerdrückte Knoblauchzehen zu der Masse geben, Masse in einem Sieb ca. 1 Stunde abtropfen lassen, auf einen 1/2 Kilo Masse 2 Eier, Gewürze (Koriandersamen, Pfeffer, Piment - alles gemahlen oder trocken angeröstet und gemörsert), etwas Brösel begeben, danach in Bröseln wenden und in nicht zu wenig Öl ausbacken.

Mayonnaise

3 Knoblauchzehen mit Meersalz zerdrücken, 3 Eidotter, 1 Esslöffel Dijonsenf, 1 Esslöffel Honig, 1 Spritzer Essig in eine Schüssel geben, 1 Semmel in Fischsuppe aufweichen und ausdrücken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit 1/4 l Öl zu einer Mayonnaise schlagen (das Öl langsam beimengen).

Wurzelkarpf

Filetierten Karpfen in nicht zu große Stücke schneiden, salzen, mit Zitronensaft beträufeln und 1 Stunde stehen lassen. Wurzelgemüse dünn (Julienne) schneiden, in Olivenöl und Butter leicht durchrösten und mit etwas Fischsuppe aufgießen. In eine gebutterte Kasserolle geben, die Fischstücke obenauf legen. Im Rohr 10-20 min dünsten.