



**„Stefan Haas - Ein Koch für alle Jahreszeiten“  
Kochen mit Freunden - Winterliches Köstliches**

**Marinierte Seeforelle mit Rotwein-Essigzwiebeln, Fenchel und Rettich /Ceviche (SEEviche)**

500g Filet von Lachsforelle, Saibling oder Forelle (je nachdem was der Fischhändler empfiehlt)

*Die Filets entgräten, dünn in Scheiben auf einer Platte verteilen und die Vinaigrette darüber verteilen. Der Fisch soll schön darin schwimmen. Salzen und pfeffern, 20 Minuten ruhen lassen.*

**Vinaigrette zum Beizen**

2 Zitronen

2 EL vom Essig – Zwiebelsud

60 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

*In einer kleineren Schüssel verrühren.*

**Rotweinzwiebeln**

2 rote Zwiebeln

Rotweinessig

1 EL brauner Zucker

*Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit Rotweinessig bedecken, den Zucker dazugeben, verrühren und 20 Minuten stehen lassen. Was über bleibt kann man ohne Probleme mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren.*

## Garnitur

1/2 Fenchel

Weißer Rettich, Bierrettich oder Radieschen

*Fein hackeln oder schneiden (muss wirklich fein sein) und mit etwas von der Vinaigrette marinierten, kurz vor dem Verzehr locker darüber verteilen.*

*Kerbel und Fenchelgrün als Zierkraut verwenden.*

### Chili con carne mit Kräuterbaguette

2 kg Wadschinken in 1cm Würfel geschnitten  
500 ml Tomatensauce  
Chiliringe, frische Chili  
400 g Schalotten  
50 g Knoblauch  
1 Bund gehackter Koriander  
3 EL Oregano  
2 EL Kakaopulver  
Sauerrahm  
60 ml Olivenöl  
Salz

Das Fleisch kräftig anrösten, die austretende Flüssigkeit soll vollkommen verkocht sein

Schalotten in Ringe schneiden und dazugeben, weiter rösten.

Knoblauch und frische Chili fein schneiden und dazugeben (je nach Schärfe, gerne die Chilis vorher probieren). Kurz durchrühren und mit 500 ml Tomatensauce und Wasser oder Fond bedeckt aufgießen. Zugedeckt ca. 60 Minuten köcheln lassen. Wenn das Fleisch weich ist, den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit etwas verkochen. Die Garzeit ggf. verlängern, sollte das Fleisch länger brauchen.

Kakao und Olivenöl einrühren und mit Salz nachwürzen.

Chiliringe, Sauerrahm und 1 Bund gehackter Koriander locker darüber verteilen, gerne auch direkt im Topf oder WOK so wie wir es gemacht haben.

Tipp: Das Rezept ist für mehr Portionen kalkuliert, was über bleibt erneut erhitzen und z.B in leere Gläser füllen, verschrauben und umgedreht auskühlen lassen. Hält so mehrere Wochen im Keller oder Kühlschrank – wenn es mal schnell gehen muss.

### Weichkäse aus dem Ofen

400g Weichkäse (am besten den Käsehändler fragen)  
200g Schalottenringe  
Knoblauch  
2 El Olivenöl  
Honig

*Mit einem Messer ein paar Löcher stechen und mit Knoblauchscheiben spicken.*

*Ein paar Tropfen Wein darüber verteilen und 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen garen.*

*anschwitzen bis diese schön braun sind. Leicht salzen.  
Die obere Schicht beim Käse zur Seite schieben und die Schalotten auf den  
bereits geschmolzenen Käse setzen. Erneut 10 Minuten im Ofen garen.  
Beim Anrichten einen schönen EL Honig darüber verteilen und mit etwas  
Weißbrot direkt tunken. Herrlich!*