

FISCH & MEERESFRÜCHTE

mit dem Kochstudio Team

Perlen am Mittelmeer mit AIDAperla

Zutaten Fischsuppe „Hamburger Jung“ für 4-6 Personen

2 kg	Hummerkarkassen oder Garnelen Schalen mit Kopf
2 l	Fischfond
½ l	Wasser
½ l	Weißwein
200 g	Zwiebeln
0,1 g	Safran
200 g	Möhren
40 g	Ingwer
3	reife Tomaten
4 El	Rapsöl
1 TI	weiße Pfefferkörner
1 TI	Kümmelsaat
50 g	Tomatenmark
150 g	weißer Portwein
250 ml	Schlagsahne
40 g	weiche Butter
1-2 El	Cognac
1-2 El	Zitronensaft
	Salz, Cayenne Pfeffer, Kerbel

Pro Person: 3 Würfel Lachs und Kabeljau, 1 Jacobsmuschel oder Green Schell Muschel, etwas Dill

Hummerkarkassen oder Garnelenschalen anrösten, Gemüse und Ingwer kleinschneiden, in Öl anbraten, würzen und mit dem Tomatenmark schmoren, mit dem Fischfond, Wasser und Wein auffüllen. Aufkochen und circa 1 Stunde offen kochen lassen, Sahne dazu geben und ziehen lassen. Mehl mit weicher Butter anschwitzen, mit dem Seafood Fond aufgießen und einkochen. Mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Cayenne Pfeffer abschmecken. Einlage in dem Fond gar ziehen lassen.

Suppe in vorgewärmte Schalen oder tiefe Teller füllen, Einlage eingeben, Bärlauch Crostini dazu reichen und fertig.

Knoblauch Crostini

Für das Knoblauch Crostini wird Ciabatta in fingerdicke Scheiben geschnitten und in Olivenöl von beiden Seiten angebraten. Danach mit Knoblauch eingerieben.

Zutaten Gebratene Jakobsmuscheln

1 kg	Jakobsmuscheln
	Olivenöl
½	Knolle Ingwer (50 g)
1-2	Knoblauchzehen
2	Chilischoten
	Abrieb von einer Zitrone und einer Limette
	Salz, Pfeffer

Zutaten Riesengarnelen 13/15

Olivenöl
Knoblauch, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian

Zutaten Lachs in Papier

250 g	Lachs Abrieb von einer Limette und einer Zitrone
2	Scheiben Knoblauch Salz, Pfeffer, Rosmarin
1	Backpapier 15 cm x 15 cm groß Eiklar als Kleber

Für den Lachs können Sie Kartoffelchips oder Kartoffel Stroh herstellen und mit dazureichen. Für die Chips oder den Stroh werden die Kartoffeln geschält und auf der Aufschnittmaschine ganz dünn aufgeschnitten und schwimmend in Fett ausgebacken.

Zutaten Seelachs, gebacken

250 g	Seelachs
1-2	Spritzer Zitronensaft Salz, Pfeffer und Worcestershire Sauce

Für den Seelachs werden Kartoffeln gekocht und in fingerdicke Scheiben geschnitten, gebraten und mit einer Sauerrahmreduktion bestrichen.

Zutaten Pochierter Kabeljau mit Roter Bete, Rettich & Buchtel

250 g	Kabeljau
350 g	Mehl
500 ml	Rote Bete Saft (Dose oder Glas)
125 ml	Milch
250 g	frische Rote Bete
250 g	Rettich weiß
40 g	Hefe
1 EL	Butter
250 g	Kartoffeln
	Salz, Zucker, Muskat

Zutaten Dorade, gebraten

250 gr	Doradenfilet
	Olivenöl, Butter, Rosmarin, Thymian, Knoblauch

Für die Dorade wird ein Zitronenrisotto gereicht. Für das Risotto werden die Abriebe der Zitrone mit in das Risotto gegeben und unter gehoben.

Zutaten „Lion“ – Karamell, Kekse & Schokolade

2	Eier
150 g	Mehl
50 g	Puderzucker
100 g	Butter
	Salz für den Teig

Alle Zutaten für den Teig verkneten und den Teig ruhen lassen. Backofen auf 160 °C vorheizen. Den Teig ausrollen, in Förmchen verteilen und andrücken. 15 bis 20 Minuten vorbacken.

Zutaten Schokoladenmousse

500 g	Kuvertüre
125 g	Zucker
500ml	Sahne geschlagen
4	Eigelb
2	Vollei
150 ml	Milch
3	Blatt Gelatine

Zutaten Karamelleis

200 g	Zucker
250 ml	Milch
250 ml	Sahne
80 g	Weißer Kuvertüre
1	Vanilleschote
3	Volleier

Zutaten Kekse

250 g	Butter
125	Zucker
500 g	Mehl
	Abrieb von einer Zitrone
	Abrieb von einer Limette



**Vielen Dank, dass Sie unser Gast waren!
Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!**