

Top-Seller

Fisch

KOCHPRAXIS

Fisch & Meeresfrüchte sind das Lieblingsthema vieler passionierter Profiköche. KÜCHE hat Kollegen an der Küste und auch einen „Binnenländler“ befragt, mit welchen Ideen und Zubereitungen rund um den Wasserbewohner sie sich bei ihren Gästen profilieren



Mein Lieblingsfisch ist und bleibt der Steinbutt, und besonders gern halte ich mich an klassische Rezepturen, die ich kreativ verändere“, sagt Rudolf Ludwig Reinarz vom *Le Petit Poisson* in Bonn. „Meeresfrüchte mit Vanille oder andere exotische Kombinationen habe ich natürlich auch schon ausprobiert, aber sie haben mir vor 20 Jahren genauso wenig zugesagt wie heute.“ Der Patron-Chef, der mit seinem kleinen Restaurant in der Bonner Innenstadt in diesem Jahr das 25-jährige Bestehen feiert, ist ein Verfechter der klaren Linie. Die Karte des *Le Petit Poisson* wird dem Namen des Restaurants mehr als gerecht: Für weit über die Hälfte der Gerichte ist Fisch die Basis. Bei der Zubereitung achtet Rudolf Ludwig Reinarz besonders auf die harmonische Zusammenstellung der Zutaten, Kräuter und Gewürze: „Allzu starke Aromen tun einem Gericht mit Fisch oder Meeresfrüchten einfach nicht gut. Das gilt vor allem für die Kombination mit einem schönen Wein, dessen Eigenarten zum Beispiel mit Vanille auf der Zunge überhaupt nicht zu genießen sind.“ Lieber kombiniert Reinarz z.B. für sein Gericht *Feines aus dem Wasser* Riesengarnelen mit Avocado, Felsenaustern mit Currysabayon, Saiblingstrudel mit Meerrettichgurkenrahm und Bonitotatar mit Ingwer. Beim KÜCHE-Rezept entschied er sich für die Beilage Treviso, das rot-violette Wintergemüse aus der Familie des Chicorée – „schön gedünstet in Apfel-Honig-Essig, harmoniert es sehr gut mit dem Geschmack des Hummers; frische Minze rundet das Ganze ab“.

Welche Zubereitungsideen es auf die Karte schaffen, hängt häufig vom Standort und dem regionalen Fischangebot ab. Was liegt also näher, als begeisterte Fischköche an der Küste aufzusuchen? Zum Beispiel Rüdiger und Dirk Kowalke vom *Fischereihafen-Restaurant* in Hamburg. Es liegt direkt am Elbufer, ist sieben Tage die Woche geöffnet und für viele der Inbegriff stabil guter Fischküche. Ein Blick in die wöchentlich wechselnde Mittagskarte beweist, dass Lachsfilet auf Grünkohl in Meerrettichsoße hier ebenso einen Platz hat wie die klassische Dorade im Ganzen. Als „Fisch Nr. 1“ nennt Juniorchef Dirk Kowalke ebenfalls den Steinbutt: „Allein davon verkaufen wir bis zu 1,5 Tonnen im Monat.“ Zweimal zwei Generationen bilden im *Fischereihafen-Restaurant* Hamburg mittlerweile das Führungsteam.



Binnen kürzester Zeit vom Meer in der Küche: Gute Logistik & Lieferantennetze machen es möglich

An der Seite der Inhaberkowalke verantworten ebenfalls Vater und Sohn, nämlich Wolf-Dieter und Jens Klunker, die kulinarischen Highlights im Restaurant, in der Oyster Bar und auf der Terrasse. „Die Klassiker sind nach wie vor sehr stark bei uns, sie machen etwa die Hälfte der Gerichte aus, denn das wollen

unsere Gäste“, so Dirk Kowalke. „Unser Umsatzplus von sieben Prozent im vergangenen Jahr führen wir u.a. auf die Steigerungen im Mittagsgeschäft zurück, das sich sehr gut entwickelt hat. Die neue Terrasse hat im Supersommer 2003 ihr Übriges dazu getan.“

Dass es nicht immer Exoten sein müssen, beweisen die Kowalkes in Hamburg ebenso wie viele andere Kollegen: „Manche Gäste kommen extra zu uns, um Ostseedorsch zu essen – schade nur, dass er immer seltener gefangen wird und längst nicht mehr seine bislang üblichen Maße und Gewichte erreicht“, berichtet Holger Mootz, Küchenchef im *Hotel am Meer* im Ostseebad Binz

auf der Insel Rügen. „Schade ist auch, dass vielen Gästen die Schonzeiten im Fischsektor längst nicht so geläufig sind wie z.B. bei Wildgerichten. Oft werden Fischarten nachgefragt, für die gerade Fangverbot herrscht.“ Umso wirkungsvoller ist die Fischauslage, die Holger Mootz und sein Team im Rahmen der offenen Show-

Trendsetter auf dem Teller

Sie kommen aus Neuseeland oder Vietnam: Diese schmackhaften Fische bereichern zurzeit viele Karten



Sankt Petersfisch

Auch Saint Pierre oder Petermännchen, weißes Fleisch, sehr wohlschmeckend, wenn korrekt gegart

Jumbo Rosenberg Garnele

Freshwater-Garnele aus Vietnam, robuste Schale, Saison von November bis März



Knurrhahn

Aus der Familie der Panzervanzen bzw. Skorpionfische, auch Roter, Grauer bzw. Seekuckuck

Drachenkopf

Auch Rascasse genannt, kleinere Exemplare gehören in eine gute Bouillabaisse



küche täglich frisch bestücken. „Hier kommen wir mit den Gästen ins Gespräch, fragen nach ihren Wünschen und können die unterschiedlichen Gerichte ganz individuell anbieten.“ Dass Spezialitäten wie Ostseelachsforelle oder Ostseeschnäpel – ein lachsartiger Fisch, auch als Maifisch bekannt – immer seltener zur Verfügung stehen, bedauert Holger Mootz.

Es ist noch nicht solange her, dass die meisten Fischgerichte preisgünstiger angeboten werden konnten als Kreationen mit Fleisch. Heute müssen Küchenchefs mit schwankenden Einkaufspreisen „jonglieren“ und – je nach Sorte – nicht selten Differenzen von mehreren Euro pro Kilo Fisch in kürzester Zeit ausgleichen. Leer gefischte Meere und aussterbende Rassen haben auch die Versorgungslage in den Profiküchen verändert. Das so genannte Aquafarming, also die Aufzucht von Meerestieren, ist für viele Profis (noch) keine Alternative. Fang- oder Angelware, am liebsten vom kleinen Boot, gehören zu den Qualitätsprädi-katen, auf die viele passionierte Fischköche Wert legen.

Messe

für Fischfans

fish international, Fachmesse für Meeres-spezialitäten, 12.–15. Februar, Messe Bremen

Pangasius, Tilapia & Co.

Rund 500 Aussteller aus 50 Ländern präsentieren sich auf der fish international 2004 in Bremen. Für Profiköche besonders interessant ist das Kulinarium, die gastronomische Sonderschau, mit den drei Schwerpunkten Gourmet-Kochen, Kochwettbewerb und GV-Kochen.



Dass Fisch und Meeresfrüchte sich stabil gut verkaufen, liegt nicht zuletzt daran, dass sie wie kaum ein anderes Lebensmittel für wellnessgerechte Ernährung stehen. Viele Gäste verbinden damit Attribute wie gesund, leicht, lecker. Zu Recht: Fischfett besteht zu einem großen Teil aus gesundheitsfördernden, mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

„Derzeit sehr beliebt sind Drachenkopf, St. Petersfisch und Roter Knurrhahn aus Neuseeland; viele Köche schätzen besonders das schmackhafte Fleisch, das frei ist von Umweltbelastungen“, sagt Beate Heinemann vom Frische Paradies Goedecken in Hamburg. „Außerdem im Kom-

Fischrezepte von Kollegen

KOCHPRAXIS



Von Aal bis Zander: Fünf innovative Köche haben KÜCHE frische Ideen mit Fisch verraten - klassisch an der Gräte oder mit Rübchen & Mohn



Patron-Chef im Fischereihafen-Restaurant, Hamburg: Dirk Kowalke

HAMBURGER RÄUCHER-AAL-SÜLZE MIT MEERRETTICHSCHAUM

von Dirk Kowalke

Für zehn Portionen:

- 1 l Hamburger Aalsuppenbrühe (siehe separates Rezept)
- 14 Blatt weiße Gelatine
- 2 Räucheraale à 600 g
- 3 EL vorgekochte Gemüswürfel, z.B. Karotten, Lauch, Sellerie
- 3 EL Backpflaumen, gewürfelt
- 2 EL Äpfel, gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Zucker, Essig
- 1 Kastenform

Hamburger Aalsuppenbrühe:

- 2 kg Schinkenknochen vom Katen-schinken
- Gräten und Häute von
- 2 Räucheraalen
- 200 g Backpflaumen, ohne Stein
- 250 g Backobst
- 1/8 l Weinessig
- 5 EL Johannisbeergelee
- 4 l Wasser
- 1 Stange Lauch
- 2 Karotten
- 100 g Sellerie
- 1 große Zwiebel
- je 2 EL Salbei, Beifuß, Bohnenkraut, Majoran, Basilikum
- 1 EL Rosmarin
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung: Räucheraale filieren, enthäuten, in lange Stücke schneiden (genau so lang wie die Kastenform). Blattgelatine einweichen, ausdrücken, in die heiße Aalsuppenbrühe einrühren, abschmecken. Kastenform mit kaltem Wasser ausspülen, etwas Süßfond als Spiegel eingießen. Gemüswürfel, Backpflaumen und Apfelmwürfel vermischen, schichtweise mit den Aalfilets in die Kastenform füllen. Mit Süßfond auffüllen, 24 Stunden kalt stellen. Als Beilage Meerrettichschaum, Apfelspalten, etwas mariniertes Salat.

Aalsuppenbrühe: Schinkenknochen zerkleinern, mit Wasser bedecken. Einmal aufkochen, gut abschäumen. Aalhäute und Gräten mit Suppengemüse, Backobst, Backpflaumen, Johannisbeergelee und Essig in den Topf geben. Kräuter vermischen und obendrauf, nicht unterrühren. ca. drei Stunden ganz langsam köcheln lassen, nicht sprudelnd kochen, da die Brühe sonst tribe wird. Danach durch ein Passiertuch gießen, entfetten, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

Fotos aus: „Fisch & Vips“, Ellert & Richter Verlag; Fotografiert von Ute Kluwe, Hamburg

SEETEUFEL IM SERRANOMANTEL MIT MUSCHELRAGOUT UND FRÜHLINGSZWIEBELN

von Dirk Kowalke

Für vier Portionen:

- 800 g abgezogener Seeteufel
- 12 Frühlingzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 große Scheiben Serranoschinken
- 4 EL Olivenöl, etwas Thymian

Muschelragout:

- 1000 g Miesmuscheln (mit Schale), gewaschen und geputzt
- 1 EL Knoblauchwürfel
- 3 Schalotten, in Scheiben
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Stange Lauch, in Scheiben
- 1/2 l Weißwein
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL fein geschnittener Dill
- 40 g Butter
- 80 g blanchierte Gemüswürfel
- 60 g Tomatenwürfel

Buttersoße:

- 1/4 l Fischfond
- 2 EL gewürfelte Schalotten
- 1/2 Zitrone, Saft
- 100 g Butter
- Period, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Seeteufel parieren, portionieren, pfeffern. Mit Serranoscheiben unwickeln, in Olivenöl anbraten. Frühlingzwiebeln, Knoblauch und Thymian zugeben, im Ofen (180 °C) fertig garen. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Lauch und Miesmuscheln zugeben, Wein angießen, etwas würzen. Bei starker Hitze im geschlossenen Topf kochen. Muschelfleisch auslösen. Fond durchs Sieb gießen, einkochen lassen, nochmals aufkochen, mit Crème fraîche und Butter binden. Muschelfleisch, Gemüse- und Tomatenwürfel dazugeben, mit Dill abrunden. Buttersoße: Fischfond mit Schalotten zur Hälfte einkochen. Mit Zitronensaft würzen. Mit kalter Butter montieren, abschmecken.

Aus der Kowalke-Küche: Räucheraalsülze und Seeteufel im Serranomantel





Küchenmeister im Hotel Am Meer, Binz auf Rügen: Holger Mootz

GEBRATENES ZANDERFILET MIT PAPAYA-MANDEL-HAUBE AUF ORANGEN-EISKRAUT

von Holger Mootz

Für eine Portion:

- 100 g Mandeln
- 50 ml Crème double
- 30 ml Amaretto
- 10 ml Mandelsirup
- 1 Brötchen
- 1 Papaya
- 40 g Eukalyptushonig
- 1 cl Pernod
- 1 Zanderfilet
- 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Orangen-Eiskraut:

- 50 g Eiskrautsalat
- 1 Orange
- 20 ml Olivenöl
- 20 ml weißer Balsamicoessig
- 2 cl Grand Marnier

Zubereitung: Für die Mandelmasse Mandeln hacken, anrösten, mit Amaretto und Mandelsirup ablöschen, Crème double zugeben. Brötchen reiben und unter die Masse ziehen, erkalten lassen. Für das Chutney Papaya schälen und fein würfeln. Honig in einer Pfanne zerlaufen lassen, Papaya und Pernod zugeben, aufkochen und von der Flamme ziehen. Zanderfilet säuern und würzen, von beiden Seiten scharf anbraten und auf ein gefettetes Backblech mit der Hautseite nach unten legen. Mit dem Papaya-Chutney bestreichen, die Mandelmasse darüber geben und bei hoher Oberhitze goldgelb überkrusten. Eiskraut: Orange filetieren und mit dem Eiskraut in Olivenöl anschwitzen. Mit weißem Balsamicoessig und Grand Marnier ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einen Teller geben und den gratinierten Fisch darauf anrichten.

STEINBUTT-KARTOFFELTÖRTCHEN MIT TRAUBEN UND NÜSSEN, KOKOSWEISSKRAUT

von Holger Mootz

Für eine Portion:

- 1 kleines Steinbuttfilet
- 60 g rote Fischfarce
- 20 ml Amaretto
- 50 g Butter
- 30 g Mangoldblätter, blanchiert
- 100 g Kartoffeln
- 50 g Gemüswürfel

Soße:

- 30 g Trauben
- 30 g gemischte Nüsse
- 20 g Honig
- 50 ml Fischfond
- 20 ml Crème double
- 30 g Butter

Kokos-Weißkraut:

- 500 g Weißkraut
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 10 ml Kokossirup
- 1 Kokosnuss

Zubereitung: Mangold auslegen, mit Fischfarce bestreichen. Steinbutt würzen, auflegen, erneut mit Fischfarce bestreichen, mit einer Schicht Mangold enden. Steinbutt einrollen, in ein mit dünnen Kartoffelscheiben und mit Fischfarce ausgestrichenes feuerfestes Förmchen legen, mit Gemüswürfeln bestreuen, mit Fischfarce

bestreichen und mit Kartoffelscheiben abdecken. Im Ofen bei 180 °C garen. Für die Soße Trauben schälen, halbieren und entkernen. Nüsse schälen. Honig in eine Pfanne geben, Nüsse und Trauben darin karamellisieren, mit Fischfond ablöschen. Mit kalter Butter aufmontieren und ein wenig Crème double zufügen. Das Weißkraut in feine Streifen schneiden, in der Gemüsebrühe garen. Kokosnuss halbieren, den Saft und den Kokossirup zum Weißkraut geben. Kokosnussfleisch fein reiben und ebenfalls hinzugeben, abschmecken. Das in der Mitte angeschnittene Törtchen auf dem Kokosweißkraut anrichten und mit Soße umgießen.



Küchenchef im Natusch Fischereihafen-Restaurant, Bremerhaven: Richard Apel

TIEFSEE-ROTBARSCH AUF TELTOWER RÜBCHEN MIT VERJUS-MOHN-DRESSING

von Richard Apel

Für vier Portionen:

- 640 g Tiefsee-Rotbarsch
- 25 g Mohnsaat
- 1 rosa Grapefruit
- 100 g rote Zwiebeln in Streifen
- 320 g Teltower Rübchen, gegart
- 20 g Butter
- 350 ml roter Verjus
- 70 ml Traubenkernöl
- 5 EL Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Zucker
- 1 TL Fischgewürz

Zubereitung: Mohn in einer trockenen Pfanne rösten, Grapefruit filetieren und den Saft auffangen. Teltower Rübchen waschen, schälen und in Salzwasser garen, der Länge nach schneiden, beiseite stellen. Zwiebelstreifen und Thymian kurz in Butter anschwitzen, Zucker dazugeben und mit Verjus sowie Grapefruitsaft ablöschen. Einkochen, durch ein Sieb gießen. Passierte Flüssigkeit mit Mohn auf 100 ml einkochen. Abkühlen lassen, Traubenkernöl hinzu und Grapefruitfilets einlegen, salzen und pfeffern. Rotbarschfilet in ca. 80 Gramm schwere Stücke schneiden, auf der Fleischseite pfeffern und wenig salzen, in Olivenöl braten. Teltower Rübchen in einer beschichteten Pfanne mit Butter und frisch geriebener Muskatnuss anschwitzen, mit den Grapefruitfilets auf die Teller verteilen. Rotbarschfilets anlegen, mit Verjus-Mohn-Dressing umkränzen und mit Thymianzweig garnieren.



Patron-Chef im Restaurant Le Petit Poisson, Bonn: Rudolf Ludwig Reinarz

CREME SUZON MIT MAINE-HUMMER AUF TREVISO

von Rudolf Ludwig Reinarz

Für vier Portionen:

- 1 Hummer (650–700 g)
- 100 g Butter
- 3 TL Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Zucker
- 200 g gefrorene Erbsen

- 250 ml Hühnerbrühe
- 375 ml Sahne
- 125 ml Fischfond
- 5 cl Weißwein
- 2 cl Pernod

2 Köpfe Treviso

- 1 TL Akazienhonig
- 5 cl Aceto Balsamico di Modena
- Saft einer Zitrone
- Salz, Pfeffer, Cayenne

Zubereitung: Hummer kochen und auslösen. Crème Suzon: 1 TL Schalotten und ange-drückte Knoblauchzehe in 20 g Butter anschwitzen, Zucker zugeben, ebenso Erbsen, Hühnerbrühe und 1/4 l Sahne. Kurz aufkochen lassen, Knoblauchzehe entnehmen, pürieren, durch ein Sieb streichen, abschmecken. Hummersoße: Je 1 TL Schalotten und fein gehackten Knoblauch in etwas Butter anschwitzen, Hummerkarkassen dazugeben, mit Fischfond sowie restlicher Sahne aufgießen, aufkochen lassen. Im Mixer mit 80 g Butter, Weißwein, Pernod, Zitronensaft und Gewürzen aufmixen, durch ein Sieb passieren. Trevisoköpfe waschen und in feine Streifen schneiden. Restliche Schalotten in etwas Butter anschwitzen, Treviso zufügen und anschwelen. Akazienhonig zugeben, mit Aceto Balsamico ablöschen und abschmecken. Hummer aufteilen, in der Soße erwärmen. Crème Suzon in der Mitte eines Suppentellers anrichten, Treviso anlegen und Hummer in der Soße darübergeben. Mit Minze garnieren.



Kochender Gastgeber im Dorint Söl'ring Hof, Rantum auf Sylt: Johannes King

STEINBUTT, AN DER GRÄTE GEGART, MIT PIKANTEM GEMÜSE-COUSCOUS

von Johannes King

Für sechs Portionen

- 1 Steinbutt, ca. 3–4 kg
- etwas Olivenöl
- Rosmarin
- ungeschälter Knoblauch
- grobes Meersalz
- Zitrone
- grob geschroteter Pfeffer
- 150 g Couscous
- 300 g leichter Gemüsefond
- je 4 EL Staudensellerie, Karotten, Fenchel (alles feine Würfel)
- je 0,5 TL Kerbel, Estragon, Thymian (alles gehackt)
- Salz, Cayenne, Pfeffer, Raz-el Hanout

Zubereitung: Couscous mit Gemüsefond übergießen und mit einer Prise Raz-el Hanout würzen, ca. 15 Minuten quellen lassen. Gemüse waschen, schälen und fein würfeln, in etwas Olivenöl andünsten, am Herdbrand ziehen lassen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und alle Kräuter untermischen, Couscous und Gemüse vermengen, nochmals pikant abschmecken. Kopf und „Seitenflügel“ vom Steinbutt abschneiden. Die Mittelstücke mit einem Sägemesser an der Gräte in Portionsstücke schneiden. Eine schwere Pfanne mit Knoblauch ausreiben, Olivenöl zugießen und heiß werden lassen. Darin die leicht mehlierten Steinbuttstücke zuerst auf der Hautseite anbraten, dann den Rosmarin ergänzen und die Steinbuttstücke von allen Seiten braten. Mit grobem Meersalz, Zitronensaft und geschroteten Pfeffer würzen. Das Gemüse-Couscous erwärmen, mithilfe eines Ringes dekorativ auf einem Teller anrichten, die Steinbuttschnitte dazusetzen und mit dem Rosmarin-Öl übergießen.

men ist die Jumbo Rosenberg-Garnele mit einem Körper, der dem einer Garnele ähnelt und Beinen wie die einer Languste.“ Noch bis März wird im Hamburger Frische Paradies diese imposant aussehende Spezialität aus Vietnam angeboten; als Alternative zu Hummer oder Langusten ist sie vor allem für die anspruchsvolle Küche interessant. Im Unterschied zu den Vertretern aus dem Meerwasser wie Black Tiger Prawns oder Grönland-Shrimps ist die Sorte vor allem in Flüssen Südostasiens heimisch. Philip Pristovsek vom Importhaus Sultan Trade in Potsdam empfiehlt: „Wichtig ist, dass die Garnele in der Schale zubereitet wird, damit sie schön saftig bleibt und ihren speziellen, leicht nussigen Eigengeschmack nicht verliert, z.B. mit einer Marinade aus Knoblauch und Limettensaft.“

Mariniert oder pur, mit Kräutern oder Soßen, als Carpaccio oder Ragout: Nicht nur die Sortenvielfalt, auch der Convenience-Grad entscheidet heute häufig über die Akzeptanz beim Koch. „Gefragt

» Fisch eignet sich auch als Fingerfood, etwa als Filet auf Spieß oder Süppchen im Schnapsglas «

Beate Heinemann,
Frische Paradies Goedeken, Hamburg

sind klassische Rezepturen wie panierte Snacks und auch Snacks im Backteig. Trendsetter sind außerdem neue Umhüllungen, leichte Panaden bzw. Mehlierungen sowie Klassiker von mediterran bis asiatisch-fruchtig oder pikant gewürzt“, berichtet Rita Rendelsmann von der Abteilung Unternehmenskommunikation bei Deutsche See, Bremerhaven. „Zusätzlich wecken innovative Snackformen wie Cubes, Streifen, Spieße mit speziellen Früchten oder Gemüsestücken die Neugier und Probiertlust.“

Damit und mit eigenen unverwechselbaren Garnituren können Profiköche ganz sicher selbst die Fisch-Skeptiker unter ihren Gästen überzeugen. Das gilt übrigens auch für die Dauerbrenner Flying Buffet und Minis: „Der Trend zu kleinen, aber vielen Gängen ist vor allem auf Empfängen und Events offensichtlich“, so Beate Heinemann. „Im Bereich Fisch sind dies z.B. kleine Filets auf Holzspießen oder eine scharfe Garnelensuppe im Schnapsglas.“ *Aina Keller* ☐

Produkt-News für die Fischküche

KOCHPRAXIS

Innovationen der Industrie bereichern die Fischküche, z.B. fertig mariniertes Frischfleisch, spezielle Würzungen sowie verkaufsfördernde Materialien



Saisonsalate: Mit wechselnden Fischfeinkostsalaten und Marinaden hat Beec Feinkost (Hamburg/Bremerhaven) einen festen Platz in der Speiseplanung vieler Profiköche. Neben dem „Salat des Monats“, z.B. Matjes-Happen in Kräuter-Dressing (Februar) oder Flusskrebs-Salat in Mandarinengewürz-Dressing (April), wird rund um die Karnevalszeit u.a. der klare Karnevalcocktail auf Basis von Garnelen und Hering angeboten.

Fish'n Cook: Tipps & Tricks rund ums Würzen von Fisch und Meeresfrüchten liefert das Hela Gewürzwerk Hermann Laue (Ahrensburg) mit vier neuen Delikatesswürzungen. Speziell für die Fischküche entwickelt wurden Gewürzzubereitungen für Bratfisch, Kochfisch, Backfisch sowie Fischsauce.



Frischfleischportionen: Deutsche See (Bremerhaven) präsentiert neue, jahreszeiten-gerechte, gewürzte Frischfleischportionen. Ab März erhältlich sind Seelachsfilet Tomate-Basilikum (Foto), Seelachsfilet Bärlauch, Blätterteigschnecke Lachs-Pesto, Schollenfiletrollchen Räucherlachs-Spinatfüllung sowie Seelachsfilet im Speckmantel. Die Aktion „Maritimer Marktplatz“ (speziell für den Caterer Aramark entwickelt) ist ein gutes Beispiel für Kooperationen zwischen Küchenchef & Fischlieferant.

Von Filet bis Salat: Aufgrund der guten Nachfrage hat Stöver Frischdienst (Wildeshausen) sein Fischsortiment um neue Meeres-Delikatessen erweitert. Neben Fischmarinaden aus eigener Herstellung gehören jetzt u.a. dazu: Feinfisch- und Exotenfilets, panierte Fisch-Convenience, Schalen- und Krustentiere sowie Garnelen und Räucherfisch. Ergänzt wird das Angebot mit Werbebroschüren, Plakaten und Tischaufstellern.

Asiasuppe mit Seezunge

Für zehn Portionen:

- 10 : Seezungenfilets à ca. 50 g
- 100 g Lachsfilet
- 75 ml flüssige Sahne
- 50 g Blattspinat, blanchiert
- 30 : Krabbenbrote (Kroepoek), 3 cm Kantenzlänge
- 4 Blätter Nori-Algen
- 5 Stiele Zitronengras, halbiert
- 200 g Hela Fischsuppe Asia Instant
- 5 g Hela Chili Fäden
- 2 g Hela Szechuan Pfeffer (Dekoration)

Zubereitung: Instant-Fischsuppe zubereiten. Aus Lachsfilet, flüssiger Sahne und etwas Salz eine Farce herstellen. Seezungenfilets plattieren und auf Klarsichtfolie auslegen, mit Farce bestreichen, Blattspinat dünn auflegen, nochmals mit Farce bestreichen. Zur Rolle in Klarsicht- und Alu-Folie eindrehen, im Wasserbad pochieren. Nori-Algenblätter in jeweils neun Quadrate à 5 cm Kantenzlänge schneiden. Suppe anrichten, je drei Stück Krabbenbrot und Nori-Algen pro Portion im Fettbad ausbacken und im Wechsel übereinander schichten. Chili-Fäden und eine auf Zitronengras gespießte Rouladentranché darauflegen.

