

Vorspeisen

Rezepte für 2 Personen · Frische Meeresköstlichkeiten zum Einstieg

Carpaccio-Trio von Lachs*, Heilbutt* und Thunfisch*

Drei edle Meeresfische hauchdünn aufgeschnitten — mit Kaffir-Limette und Goji-Beeren

INKLUSIVE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Lachsfilet, Sushi-Qualität*	80 g
Heilbuttfilet, Sushi-Qualität*	80 g
Thunfischfilet (Yellowfin), Sushi-Qualität*	80 g
Kaffir-Limettenblätter	4 Stück
Kaffir-Limettensaft	2 EL
Goji-Beeren, getrocknet	2 EL
Oliveöl extra vergine	3 EL
Fleur de Sel	1 Prise
Weißer Pfeffer, fein gem.	1 Prise
Kapernäpfel	6 Stück
Dill oder Micro-Kresse	zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1 Die drei Fischfilets einzeln in Frischhaltefolie wickeln und 20 min. anfrieren — so lassen sie sich hauchdünn schneiden (1–2 mm).
- 2 Kaffir-Limettenblätter in feinste Streifen schneiden (die mittlere Rippe entfernen). Mit Limettensaft und Oliveöl zu einem leichten Dressing verquirlen.
- 3 Je eine Fischart auf einem gekühlten Teller fächerförmig auslegen — alle drei Variationen nebeneinander, ohne Überlappung.
- 4 Mit dem Limetten-Dressing beträufeln, Goji-Beeren und Kapernäpfel darüberstreuen. Mit Fleur de Sel, weißem Pfeffer und Dill vollenden. Sofort servieren.

◆ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Anfrieren ist der Schlüssel zu perfekten Carpaccio-Scheiben — das Messer muss sehr scharf sein. Die Teller vorher kühlen: Carpaccio von rohem Fisch soll kalt bleiben. Kaffir-Limette hat eine intensive, florale Zitrusnote die von normaler Limette nicht zu ersetzen ist — in Asia-Supermärkten erhältlich.

Garnelen-Tatar

Fein gehackte Riesengarnelen mit Avocado und Safran-Mayonnaise — frisch und elegant

INKLUSIVE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Riesengarnelen (16/20), roh, geschält*	280 g
Reife Avocado	1 Stück
Limettensaft	1 Limette
Schalotte, fein gewürfelt	1 Stück
Rote Chili, fein	¼ Stück
Koriander, frisch	¼ Bund
Mayonnaise	3 EL
Safran	1 Prise
Heißes Wasser	1 EL
Salz, weißer Pfeffer	nach Geschmack
Oliveöl	1 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Garnelen im Kühlschrank auftauen, sehr gut trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer in ca. 5 mm Würfel hacken — nicht zu fein, das Tatar soll Biss haben.
- 2 Safran-Mayonnaise: Safran in 1 EL heißem Wasser 5 min. ziehen lassen bis er tiefgelb ist. Mit Mayonnaise und etwas Limettensaft verrühren.
- 3 Avocado würfeln, mit restlichem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken — sofort verwenden damit sie nicht braun wird.
- 4 Garnelen mit Schalotte, Chili, Koriander, Oliveöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Anrichtering schichten: unten Avocado, oben Garnelen-Tatar. Safran-Mayonnaise daneben setzen.

◆ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Rohe Garnelen müssen frisch oder schockgefrostet und vollständig aufgetaut sein. Das Anrichten kurz vor dem Servieren ist wichtig: Die Avocado oxidiert schnell. Die Safran-Mayonnaise kann man gut vorbereiten — je länger der Safran zieht, desto intensiver die Farbe.

Gebackene Meeresfrüchte

Knuspriger Meeresfrüchte-Mix mit hausgemachter Aioli — unkompliziert und unwiderstehlich

INKLUSIVE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Riesengarnelen, roh, geschält*	120 g
Tintenfischringe (Calamari)	120 g
Jakobsmuscheln*	4 Stück
Mehl (Type 405)	4 EL
Ei	2 Stück
Panko-Semmelbrösel	6 EL
Paprikapulver, süß	1 TL
Knoblauchpulver	½ TL
Salz, Pfeffer	nach Geschmack
Rapsöl zum Frittieren	ausreichend
Knoblauch	4 Zehen
Eigelb*	2 Stück
Olivenöl	150 ml
Zitronensaft	1 EL

ZUBEREITUNG

- 1** Aioli: Knoblauch pressen, mit Eigelb und Zitronensaft glatt rühren. Olivenöl sehr langsam (Tropfen für Tropfen) einrühren bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz abschmecken.
- 2** Mehl, Paprika und Knoblauchpulver mischen. Eier verquirlen. Meeresfrüchte trocken tupfen, in Mehl wenden, durch Ei ziehen, in Panko wenden.
- 3** Öl auf 175 °C erhitzen. Calamari 2–3 min., Garnelen 3–4 min., Jakobsmuscheln 2 min. goldgelb frittieren. Nie zu viel auf einmal ins Öl — Temperatur fällt sonst.
- 4** Auf Küchenpapier abtropfen, sofort mit Aioli und Zitronenspalten servieren. Ein gutes Meersalz zum Bestreuen vollendet das Gericht.

◆ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Der Panko-Brösel ist der Unterschied zu normalem Paniermehl: Panko ist gröber, bleibt knuspriger und nimmt weniger Öl auf. Niemals aufgewärmte frittierte Meeresfrüchte servieren — das Gericht lebt von der Knusprigkeit der frischen Friteuse.

Mein Schiff® Fish Cake

Hausgemachte Fischfrikadellen auf nordische Art — saftig, aromatisch, mit Kartoffelspalten

INKLUSIVE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Kabeljau- oder Seelachsfilet (frisch oder aufgetaut)	300 g
Kartoffeln, mehligkochend (gekocht)	150 g
Ei	1 Stück
Senf	1 TL
Dill, frisch gehackt	2 EL
Zitronenabrieb	1 TL
Schalotte, fein gewürfelt	1 Stück
Salz, weißer Pfeffer	nach Geschmack
Paniermehl	3 EL
Butter + Rapsöl	je 1 EL
Kartoffeln für Spalten	300 g
Olivenöl, Paprika, Salz	für die Spalten

ZUBEREITUNG

- 1 Fischfilet fein hacken (nicht pürieren). Kartoffeln stampfen. Ei, Senf, Dill, Zitronenabrieb, Schalotte, Salz und Pfeffer untermengen. Paniermehl zugeben bis die Masse formbar ist.
- 2 Zu 4 Patties formen (ca. 2 cm dick). Mindestens 20 min. kühl stellen damit sie beim Braten zusammenhalten.
- 3 Kartoffelspalten: Kartoffeln in Spalten schneiden, mit Olivenöl, Paprika und Salz mischen, bei 200 °C 25–30 min. goldbraun rösten.
- 4 Fish Cakes in Butter-Öl-Mischung bei mittlerer Hitze je Seite 4–5 min. goldbraun braten. Mit Kartoffelspalten und einem Kleks Remoulade oder Tartarsauce servieren.

◆ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Geheimnis saftiger Fish Cakes: Den Fisch nicht zu fein zerkleinern — grobe Stücke geben Textur. Die Masse darf etwas klebrig sein; zu viel Paniermehl macht sie trocken. Das Kühlen vor dem Braten ist entscheidend damit sie nicht auseinanderfallen.