

▯ SURF & TURF · MEIN SCHIFF 7

Vorspeisen & Suppen

Rezepte für 2 Personen

Tatar vom Pommernrind — klassisch mit Wildkräutersalat

Handgeschnittenes Tatar aus trocken gereiftem Pommernrind, serviert mit buntem Wildkräutersalat

KLEIN 9,90 € · GROSS 13,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Rinderfilet (Pommernrind, frisch)	300 g
Schalotten, fein gewürfelt	2 Stück
Kapern, fein gehackt	1 EL
Cornichons, fein gewürfelt	2 Stück
Dijon-Senf	1 TL
Worcestershire-Sauce	1 TL
Tabasco	Einige Tropfen
Eigelb*	1 Stück
Salz, Pfeffer, Inka-Sonnensalz	nach Geschmack
Wildkräutersalat-Mix	80 g
Oliveöl extra vergine	2 EL
Zitronensaft	1 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Das Rinderfilet von Sehnen befreien, in feine Würfel schneiden, dann mit einem schweren Messer fein hacken — niemals durch den Fleischwolf drehen.
- 2 Schalotten, Kapern, Cornichons, Senf, Worcestershire und Tabasco untermischen. Mit Eigelb, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- 3 Das Tatar kühl stellen und erst kurz vor dem Servieren würzen — Salz entzieht dem Fleisch Flüssigkeit.
- 4 Den Wildkräutersalat mit Oliveöl und Zitronensaft marinieren. Das Tatar mit einem Anrichtering zu einer Scheibe formen, den Salat locker daneben anrichten.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Pommernrind bringt eine natürliche, feine Süßlich-nüssige Note mit. Verwenden Sie ausschließlich frisches Fleisch, das Sie unmittelbar vor dem Servieren bereiten. Inka-Sonnensalz zum Fertigstellen gibt dem Tatar einen eleganten Mineralgeschmack.

Tatar vom Pommernrind — mit Riesengarnele und scharfer Mayonnaise

Edles Rindsfilet-Tatar verfeinert mit gebratener Riesengarnele und hausgemachter Chili-Mayonnaise

KLEIN 14,90 € • GROSS 18,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Rinderfilet (Pommernrind)	280 g
Riesengarnelen (16/20), roh	4 Stück
Knoblauch	1 Zehe
Butter	1 EL
Mayonnaise	3 EL
Sambal Oelek	1 TL
Limettensaft	½ Stück
Schalotten, Kapern, Senf, Worcestershire	je 1 TL
Salz, Pfeffer	nach Geschmack
Koriander- oder Petersilienblätter	zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1 Das Rinderfilet wie beim Klassiker fein hacken und mit Schalotten, Kapern, Senf und Worcestershire würzen.
- 2 Mayonnaise mit Sambal Oelek und Limettensaft zu einer scharfen Chili-Mayonnaise rühren — kühl stellen.
- 3 Riesengarnelen schälen, den Darm entfernen, in Knoblauchbutter bei starker Hitze 1–2 min je Seite braten — sie sollen saftig bleiben.
- 4 Tatar anrichten, je zwei Garnelen oben auflegen, scharfe Mayonnaise daneben tupfen, mit Koriander vollenden.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Garnelen nur würzen, nicht marinieren — Säure würde das Fleisch vor dem Garen denaturieren. Ein Tropfen Sesamöl in der Knoblauchbutter verleiht Tiefe.

Ceviche vom Saibling — mit Orange, Koriander und Chili

In Zitrus 'gegarter' Saibling nach peruanischer Tradition, frisch und lebendig

11,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Saiblingfilet, sehr frisch*	300 g
Orangensaft, frisch	100 ml
Limettensaft, frisch	60 ml
Rote Chili, fein gehackt	½ Stück
Rote Zwiebel, in haucfdünne Ringe geschnitten	1 kleine
Koriander, frisch	½ Bund
Gurke, gewürfelt	¼ Stück
Orangenfilets	1 Orange
Salz, Inka-Sonnensalz	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Saiblingfilet in gleichmäßige, 1 cm große Würfel schneiden. Wichtig: Das Filet muss absolut frisch und in Sushi-Qualität sein.
- 2 Orangen- und Limettensaft mit Chili und einer Prise Salz mischen (Leche de Tigre). Den Saibling darin genau 8–10 Minuten 'garen' — der Fisch soll außen weiß, innen noch rosé sein.
- 3 Rote Zwiebeln kurz in Eiswasser legen, um die Schärfe zu mildern. Gurke würfeln, Orangenfilets enthäuten.
- 4 Saibling abtropfen lassen, mit Zwiebeln, Gurke, Orangenfilets und reichlich frischem Koriander anrichten. Mit Leche de Tigre beträufeln.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Die Marinierzeit ist entscheidend — zu lang macht den Fisch gummiartig. Verwenden Sie ein großes Gefäß, damit der Fisch möglichst gleichmäßig Kontakt mit dem Saft hat. Dänisches Rauchsatz als Finish gibt einen beräucherten Kontrast.

Klare Ochsenschwanzsuppe — mit eigenem Ravioli, geschmorten roten Zwiebeln und Schnittlauch

Kraftvoller Klassiker der großen Küche — ein tief aromatisches Consommé mit selbst gemachten Einlagen

5,40 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Ochsenschwanz (vom Metzger zersägt)	600 g
Karotten	2 Stück
Staudensellerie	2 Stangen
Zwiebel, gehalbert und angeröstet	1 Stück
Lorbeer, Thymian, Pfefferkörner	je 1 TL
Eiklar zum Klären (Consommé)	2 Stück
Rote Zwiebeln, geviertelt	2 Stück
Butter	1 EL
Eierteig für Ravioli (Hartweizenmehl + Eigelb)	120 g Mehl / 2 Eigelb
Schnittlauch	½ Bund

ZUBEREITUNG

- 1 Ochsenschwanz mit Gemüse und Gewürzen 4–5 Std. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Regelmäßig abschäumen.
- 2 Brühe durch ein feines Tuch passieren. Für das Consommé: Eiklar mit etwas kalter Brühe aufschlagen, in die heiße Brühe rühren, langsam erhitzen bis das Klärfloß aufsteigt — dann durch ein feuchtes Tuch gießen.
- 3 Vom Ochsenschwanz das Fleisch zupfen. Ravioliteig hauchdünn ausrollen, kleine Ravioli mit dem Ochsenschwanzfleisch füllen und im Salzwasser garen.
- 4 Rote Zwiebeln in Butter bei niedriger Hitze 20 min. süßlich schmoren. Mit Consommé anrichten, Ravioli einlegen, Zwiebeln obenauf, mit Schnittlauch garnieren.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Ein gutes Consommé braucht Zeit — der gesamte Prozess dauert mind. 6 Stunden. Niemals kochen lassen, nur ziehen — sonst trübt die Brühe. Das Klären mit Eiklar verleiht dem Consommé seine charakteristische Brillianz.

Kürbis-Curry-Süppchen — mit kaltgeräuchertem Lachs und Jalapeños

Cremige Süßlichkeit des Kürbis trifft rauchigen Lachs und pikante Särfe

6,20 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Hokkaido-Kürbis	600 g
Kokosmilch	150 ml
Gemüsebrühe	400 ml
Zwiebel	1 Stück
Knoblauch	2 Zehen
Currypulver (Madras)	2 TL
Ingwer, frisch gerieben	1 TL
Olivenöl	2 EL
Kaltgeräucherter Lachs*	80 g
Jalapeños aus dem Glas	2 EL
Salz, weißer Pfeffer	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Kürbis schälen, entkernen, würfeln. Zwiebel und Knoblauch im Öl anschwitzen, Currypulver kurz mitrösten bis es duftet.
- 2 Kürbiswürfel und Ingwer dazu, mit Brühe auffüllen. 20 min. weich köcheln, dann mit Stabmixer sehr fein pürieren.
- 3 Kokosmilch einrühren, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Suppe soll samtig-cremig sein — falls zu dickflüssig, etwas Brühe zugeben.
- 4 In tiefen Tellern anrichten, kaltgeräucherten Lachs locker darauflegen, Jalapeño-Scheiben platzieren, mit einem Tropfen Kokosmilch vollenden.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Rösten des Currypulvers in heißem Öl (30 Sekunden) bringt die ätherischen Öle heraus und vertieft den Geschmack enorm. Den Lachs erst kurz vor dem Servieren auflegen — er soll sich durch die Restwärme der Suppe nur leicht erwärmen.

Erbsen-Koriander-Suppe — mit marinierter Mango

Lebhaft grün, frisch und leicht — ein elegantes Farbenspiel mit tropischer Süße

4,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Tiefgefrorene Erbsen	400 g
Gemüsebrühe	350 ml
Frischer Koriander	1 Bund
Schalotten	2 Stück
Knoblauch	1 Zehe
Butter	1 EL
Sahne	50 ml
Mango, reif	1 Stück
Limette	½ Stück
Rote Chili, fein	¼ Stück
Salz, Zucker	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen. Erbsen direkt gefroren dazugeben, mit Brühe aufgießen, 5 min. kochen — nicht länger, die Farbe muss kräftig grün bleiben.
- 2 Sofort in Eiswasser abschrecken (oder in Eis-Brühe pürieren), um die Farbe zu fixieren. Mit Koriander und Sahne fein pürieren, passieren.
- 3 Mango in feine Würfel schneiden, mit Limettensaft, einer Prise Salz und wenig Zucker marinieren. Optional: fein geschnittene Chili untermischen.
- 4 Suppe erhitzen (nicht kochen!), in Teller füllen, Mangosalsa in die Mitte setzen.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Die Suppe zieht Ihre Farbe aus der kurzen Kochzeit — überkochte Erbsen werden unansehnlich grau. Das Abschrecken in Eis fixiert das Chlorophyll. Wer kein Koriander mag: Minze ergibt ein ebenso frühlingshaftes Ergebnis.

1/2 Dutzend Weinbergsschnecken — mit Salbeibutter gratiniert und Baguette

Ein französischer Klassiker in seiner reinsten Form — weich, buttrig, mit erdiger Tiefe

8,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Weinbergsschnecken (vorgekocht, aus der Dose)	12 Stück
Butter, weich	80 g
Knoblauch	3 Zehen
Frischer Salbei	8 Blätter
Petersilie, gehackt	2 EL
Parmesean, fein gerieben	2 EL
Zitronenabrieb	1 TL
Salz, weißer Pfeffer	nach Geschmack
Baguette	4 Scheiben
Olivöl	2 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Butter mit fein geriebenem Knoblauch, gehackter Petersilie, Salbei (fein geschnitten), Parmesean, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer zu einer glatten Schneckenbutter rühren.
- 2 Schnecken gut abtropfen lassen und in die Schneckenförmchen setzen (oder in eine feuerfeste Form). Je 1 TL Schneckenbutter obenauf geben.
- 3 Unter dem vorgeheizten Grill (220 °C Oberhitze) 8–10 min. gratinieren, bis die Butter sprudelt und leicht golden ist.
- 4 Baguette in Olivöl anrösten. Die brutzelnden Schnecken sofort servieren — zum Tunkeln des Brotes in die herrliche Butter.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Klassische Escargots de Bourgogne haben nussbraune Butter — nicht verbrennen lassen. Die Butter kann man gut vorbereiten und einfrieren. Wichtig: Gute Schneckenförmchen oder eine mit grobem Salz gefüllte Form verhindern, dass sie umkippen.