



Carpaccio von der Jakobsmuschel auf Kartoffelschaum mit vanilliertem Fleur de Sel

Rezept für 4 Personen

Zutaten

450 g Kartoffeln
150 ml Sahne
Salz
12 Jakobsmuscheln
Vanillesalz
(Fleur de Sel mit Vanille)

Zubereitung

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser kochen. Abseihen und Kochwasser auffangen. 40 g Kartoffeln mit 250 ml Kartoffelwasser, 40 ml Sahne und vanilliertem Salz mixen und warmhalten. Die restlichen Kartoffeln durch ein Sieb passieren, mit der übrigen Sahne zu einem weichen Püree verrühren, salzen. Jakobsmuscheln aus der Schale lösen, Corail entfernen und Muscheln in ca. 3–4 mm dicke Scheiben schneiden. Auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie abdecken und im Wasserbad leicht erwärmen.

Fertigstellung

Kartoffelpüree in kleine Schüsseln füllen und Jakobsmuscheln darauflegen. Kartoffelschaum mit einer Schneidstab aufschäumen und über die Jakobsmuscheln gießen. Mit Vanillesalz bestreuen.



Schiefer

Haselstauder Weg 4, St. Leonhard in Passeier
T 0473 641 231 www.fischzucht.it



Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Saibling, küchenfertig
- 50 ml Kräuteröl

Kräutercreme

- 2 Eigelb
- 125 ml Olivenöl
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Kerbelblättchen
- 1 TL Korianderblätter
- 1 TL Dill
- 2 EL Petersilienblätter
- Salz
- Zitronensaft

Artischocken

- 2 große Artischocken
- ½ Bio-Zitrone, Saft
- 1 Schalotte
- 80 ml Weißwein
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Msp. Peperoncino
- 1 Thymianzweig

In Kräuteröl pochiertes Saibling mit Artischocke und Kräutercreme

Zubereitung

Saibling: Saibling filetieren, entgräten und portionieren. Mit Kräuteröl begießen und 2 Stunden in Kühlschrank marinieren lassen.

Kräutercreme: Eigelb mit Oliven- und Sonnenblumenöl zu einer Mayonnaise verrühren. Kerbel-, Koriander-, Dill-, und Petersilienblättchen 2 Minuten in Salzwasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken, gut ausdrücken und mit der Mayonnaise mixen.

Artischocken: Von den Artischocken die harten Blätter entfernen und das obere Drittel abschneiden. Das „Heu“ herauskratzen und den Stiel schälen. Artischocken vierteln und in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Schalotte schälen, vierteln und in Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Flüssigkeit einkochen lassen. Mit Gemüsefond auffüllen, Knoblauch, Peperoncino und Thymian zugeben und 10 Minuten kochen lassen. Artischockenviertel in diesem Sud 10 Minuten garen. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen.

Fertigstellung: Saibling mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit dem Kräuteröl in eine kleine Auflaufform geben und im Dampfgarer bei 55 Grad 3–5 Minuten garen.



Schiefer

Haselstauder Weg 4, St. Leonhard in Passeier
T 0473 641 231 www.fischzucht.it



Oktopussalat

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 1 kleiner Oktopus ca. 500 g
- 1 Korken
Wurzelgemüse
- 1 Zitrone enthäutet
- 2 Kartoffeln
etwas Petersilie
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung

Den Oktopus mit kaltem Wasser aufsetzen, Wurzelgemüse und den Korken dazugeben und je nach Größe $\frac{3}{4}$ Stunde bis 1 Stunde kochen lassen und in der Flüssigkeit auskühlen lassen.

Die Häute etwas entfernen, die Noppen kann man lassen.

Die Kartoffeln kochen, mit dem Wasser aufmixen, auskühlen, dann Olivenöl einrühren, mit Zitrone und Salz abschmecken und Petersilie in Streifen geschnitten dazugeben.

Auf Tellern anrichten.



Schiefer

Haselstauder Weg 4, St. Leonhard in Passeier
T 0473 641 231 www.fischzucht.it



Rezept für 4 Personen

Zutaten

Tortelloni

- 250 g gekochte Kastanien, passiert
- 1 Eigelb
- 30 ml Sahne
- Salz
- 350 g Nudelteig

Garnelenschaum

- 500 g Garnelenschalen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Butter
- 50 g Wurzelgemüse
(Stangensellerie, Schalotten, Fenchel)
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Tomaten
- 1 TL Cognac
- 1 EL Noilly Prat
- 1 EL Weißwein
- 1 l Fischfond
- Salz, Cayennepfeffer

Anrichten

- 12 sizilianische Garnelen, küchenfertig
- Salz, Cayennepfeffer
- Olivenöl

Tortelloni mit Kastanie gefüllt und Garnelen

Zubereitung

Passierte Kastanien mit Eigelb und Sahne verrühren. Salzen und bereitstellen. Garnelenschalen gut wässern und trocken tupfen. Butter und Olivenöl erhitzen und Garnelenschalen darin anrösten. Wurzelgemüse, Knoblauch und Tomaten dazugeben und mitrösten lassen. Mit Cognac, Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Flüssigkeit verdampfen lassen und mit Fischfond auffüllen. 30 Minuten köcheln lassen, durch ein Haarsieb seihen und Flüssigkeit mit dem Schneidstab aufschäumen.

Fertigstellung

Nudelteig dünn ausrollen und in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden. Füllung in die Mitte der Quadrate geben, Teig­ränder mit Wasser bestreichen und so über die Füllung klappen, dass sie in der Mitte zusammentreffen. Tortelloni in Salzwasser 5 Minuten kochen lassen. Garnelen mit Salz und Cayennepfeffer würzen und ganz kurz in Olivenöl braten. Teigta­schen mit den gebratenen Garnelen auf Tellern anrichten und mit Garne­lenschaum garnieren.



Schiefer

Haselstauder Weg 4, St. Leonhard in Passeier
T 0473 641 231 www.fischzucht.it