

## Unser Menü

### *Gebratene Jakobsmuscheln auf einem Mango-Papaya-Ananas Chutney*

#### **Zutaten für 4 Personen:**

1 St. Flugmango  
¼ Papaya  
¼ Ananas  
1 rote Paprika  
1 rote Zwiebel  
50 g Ingwer geschält  
1 Knoblauchzehe  
½ Chilischote  
Etwas Safran nach Belieben  
Olivenöl  
8 St. frische Jakobsmuscheln / Fleisch  
2 Stangen Zitronengras  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### **Zubereitung des Chutneys:**

Das ganze Obst, Zwiebel, Ingwer, Chilischote und die Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden.

Einen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und das Öl hineingeben. Zwiebel andünsten, Knoblauch und Ingwer dazu geben. Anschließend Paprika dazu geben, danach die Mango, Ananas und Papaya. Die Chilischote dazu geben und das ganze Chutney kurz aufkochen.

Das Chutney lässt sich gut einige Tage vorher vorbereiten. Es lässt sich auch hervorragend zu Fleisch und Salaten reichen.

[Hier eingeben]

---

### **Zubereitung der Jakobsmuscheln:**

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Zitronengras der Länge nach aufschneiden. Das Zitronengras mit dem Messerrücken etwas anschlagen, damit sich das Aroma entfalten kann.

Die Jakobsmuscheln abtropfen. NICHT würzen. Das Zitronengras in die Pfanne geben und das Muschelfleisch in Mehl leicht „mehlieren“

Die Muscheln max. 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Nun die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Jakobsmuschel nun auf dem Chutney anrichten. Eventuell mit Süßkartoffelstroh garnieren.

[Hier eingeben]

---

## *Mille feuille von der Dorade mit Parmesanlollo*

### **Zutaten für 4 Personen:**

4 St. kleine Doraden ganz oder 8 Filets  
1 Auberginen / groß  
1 Zucchini / groß  
1 Kohlrabi / groß  
20 St. kleine Strauchtomaten  
150 g gehobelten Parmesan  
4 St. Schaschlikspieße  
1 Bd. Thymian  
1 Bd. Rosmarin  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Die Dorade filieren oder die Filets auch von Gräten befreien. Beiseite stellen.

Das Gemüse in gleich dicke Scheiben der Länge nach schneiden.

Die Strauchtomaten halbieren und in einer feuerfesten Form mit braunem Zucker, etwas Salz aus der Mühle würzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Tomaten bei 80 Grad Umluft für ca. 1h (können auch über mehrere Stunden) in den Ofen geben.

Das Gemüse mit Thymian und Rosmarin in Olivenöl goldbraun ausbacken und auf ein Backblech legen. Dies kann man auch gut einige Stunden vorher vorbereiten

Den geriebenen Parmesan mit fein gehacktem Thymian mischen und kreisrund auf ein Blech mit Packpapier streuen. Einen Schaschlikspieß darauf legen und bei vorgeheiztem Ofen bei 200 Grad goldbraun backen. Beiseite stellen.

[Hier eingeben]

---

Die Doradenfilets auf beiden Seiten würzen und in Mehl leicht wälzen. In einer Pfanne goldbraun anbraten. Ebenfalls auf ein Backblech legen.

Vor dem Anrichten der Teller, den Ofen auf 160 Grad vorheizen und das Gemüse und die Doradenfilets für ca. 10 Minuten nochmals in den Ofen geben.

Nun das Ganze schichten zum „Mille feuille“ (Tausend Blatt) und mit dem Parmesanloli zum Halten bringen.

Die Ofentomaten auf den Teller um das Mille feuille verteilen.

[Hier eingeben]

---

## *Pochiertes Baby Steinbuttfilet in Apfel-Vanille Schaum*

### **Zutaten für 4 Personen:**

120 g Babysteinfilet oder Kabeljaufilet

¼ l Dessertwein

80 g braunen Zucker

100 g Butter

½ l frische Sahne

1 Stange Vanille

2 Äpfel

Etwas frische Minze

### **Zubereitung:**

Den Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren. Den Dessertwein hinzugeben. Die Äpfel mit dem Perlausstecher ausstechen oder in kleine Würfel schneiden. Nun die Äpfelchen in dem Sud kurz aufkochen lassen und aus der Pfanne ohne den Sud herausnehmen. Anschließend die Sahne in die Pfanne geben und die aufgeschnittene Vanilleschote mitköcheln lassen.

Den Steinbutt oder Kabeljau in vier gleichgroße Stücke schneiden und kurz in der Pfanne pochieren.

Die Filetstücke in einem tiefen Teller anrichten und die Vanillesauce darüber geben. Mit den glacierten Äpfelchen und frischer Minze garnieren.

[Hier eingeben]

---