

# The Ocean

## Menü

*Gratiniertes Lachsfilet mit Räucherfischkruste auf Honig-Senfsauce  
an kleinem Wildkräutersalat und Limetten-Vinaigrette*

xxx

*Seafood-Laksa  
mit gebratenen Riesengarnelen und frischem Seeteufel*

xxx

*Zander in Kräuter-Kartoffelkruste  
auf Rote Beete-Espuma*

xxx

*Crème Brûlée vom Hochlandkaffee  
mit Feigenkompott und Sauerrahmeis*

## Gratiniertes Lachsfilet mit Räucherfischkruste an Honig Senfsauce und kleinem Kräutersalat

16 Pers.

### Gratiniertes Lachsfilet

1 frischer Lachs ( 3-4 Kg), 400 g Räucherlachs, 200 g weiche Butter, 4 Eier, 1 Bund Schnittlauch, Olivenöl,

1. Lachs filetieren und von Haut und Gräten befreien
2. Räucherlachs klein schneiden und zusammen mit der weichen Butter in der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verarbeiten
3. Eier nach und nach dazu geben
4. Schnittlauch in sehr feine Ringe schneiden
5. Räucherlachsmasse in eine Schüssel umfüllen und den Schnittlauch unterheben
6. Die frischen Lachsfilets in etwa 2 cm breite Tranchen schneiden
7. Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen
8. Die Tranchen auf das Backblech legen und großzügig (etwa einen halben Zentimeter dick) mit der Räucherlachsmasse bestreichen
9. Den Backofen ( nur Oberhitze) auf 180 Grad vorheizen
10. Die Tranchen im Backofen etwa 8-10 min gratinieren, bis der Lachs fast gar ist
11. Ofen öffnen und den Lachs eine Minute ruhen lassen
12. Die Lachstranchen vorsichtig mit einer Palette auf die bereits vorbereiteten Teller setzen

### Kräutersalat in Limetten-Vinaigrette

500 g Wildkräutersalat ( Sauerampferblätter, Liebstöckel, roter Senf, Baby Spinat, Bärlauch, Rucola, Purple-Kresse, Salbei Blüten, Primelblüten ), ersatzweise Rucola, 2 rote Zwiebeln, 80 ml Limonenöl, 50 ml Champagneressig, Meersalz, weißer Pfeffer

1. Kräuter in feine Blättchen zupfen und in einer Schüssel mischen
2. Rote Zwiebeln schälen, in hauchfeine Streifen schneiden und unter den Salat mischen
3. Limonenöl und Estragonessig in einer kleinen Schüssel oder Litermass verschlagen und mit einer Prise Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken
4. Den fertigen Dressing über den Kräutersalat geben , vermengen und anrichten

### Honig-Senfsauce

100 g Senf, 50 ml Distelöl, 20 ml Champagneressig, 100 g Honig , ½ Bund Dill

1. Distelöl unter ständigem Rühren in den Senf einrühren
2. Estragonessig und Honig hinzugeben
3. Dill fein hacken und untermischen

### Anrichten

Kräutersalat kreisförmig auf dem Teller verteilen ( in der Mitte ein etwa 6 cm großes Loch lassen).  
In die Mitte einen Löffel Dill-Senfsauce geben und den noch warmen Lachs darauf setzen.

## Seafoof-Lakša mit frischem Seeteufel und Riesengarnelen

16 Pers.

### Seafood Lakša

80 ml Erdnussöl, 100 g Mehl, 1 frischer Seeteufel, 1 kg Riesengarnelen 16/20, 300 g Glasnudeln, 3 rote Paprika, 2 Bund Frühlingszwiebeln, 300 g Shi Take Pilze, 1l Kokosmilch, 2 l Geflügelbrühe oder Fischbrühe, 2 EL rote Currypaste, 1 EL Curcuma, 4 Stiele Zitronengras, 50 g Kaffir-Limettenblätter, 1 Kopfsalat, Salz, weißer Pfeffer, Sambal Oelek, Erdnussöl zum Braten

1. Zitronengras halbieren und mit den Limettenblättern zusammen in einen großen Topf geben
2. Erdnussöl dazu geben, kurz alles anschwitzen und mit Mehl und Curcuma bestäuben
3. Mit Geflügelbrühe ablöschen und aufkochen
4. Glasnudeln klein schneiden und in eine Schüssel geben
5. Mit kochendem Wasser angießen, 10 min ziehen lassen und anschließend abgießen
6. Seeteufel putzen und die Filets in 1 cm dicke Scheiben schneiden
7. Riesengarnelen in heißem Erdnussöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
8. Seeteufel in heißem Erdnussöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
9. Seeteufel und Garnelen auf ein Backblech legen und beiseite stellen
10. Paprika in feine Streifen schneiden
11. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden
12. Kopfsalat in feine Streifen schneiden
13. Shi Take in feine Streifen schneiden und ebenfalls in Erdnussöl anbraten
14. Die Limettenblätter und das Zitronengras aus der Geflügelbrühe fischen und die Currypaste hinzufügen
15. Kokosmilch hinzugeben und je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek nachwürzen
16. Danach warm stellen
17. 5 min vor dem Servieren den Paprika, Shi Take und Frühlingszwiebel dazugeben und nochmals kurz aufkochen
18. Fisch im Backofen kurz wieder erwärmen
19. Glasnudeln, Kopfsalat und Fisch in Suppenschalen verteilen und mit der kochenden Suppe aufgießen

*Kleiner Tipp: Anstatt Glasnudeln kann man auch chinesische Eiernudeln verwenden!*

*Den Fisch könnte man auch durch Hähnchenbruststreifen ersetzen!*

## Zander in Kartoffel-Kräuterkruste auf Rote Beete- Espuma

12 Pers.

### Zander in Kartoffel-Kräuterkruste

#### Zutaten

3 Kg Zanderfilet, 8 große Kartoffeln, 1 Bund Thymian, ½ Bund Koriander, 1 El Wasabipulver, 200 g Mehl, 1 Kg grobes Meersalz, Rapsöl, Salz, Pfeffer

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen
2. Die Kartoffeln auf Meersalz legen und für 20 min in den Ofen geben
3. Die Kartoffel danach pellen und auf der Rösti-Reibe fein reiben
4. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer nachwürzen
5. Thymian und Koriander fein hacken und unter die Kartoffelmasse geben
6. Zanderfilets von der Haut befreien und in etwa 150g schwere Stücke portionieren
7. Mehl+Wasabi mischen und die Fischstücke darin wenden
8. Dann auf einer Seite des Zander die Kartoffelmasse verteilen und mit dieser Seite in einer nicht zu heißen Pfanne anbraten, bis die Kartoffeln leicht bräunen
9. Danach mit der Kartoffelseite nach oben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 3-5 min garen ( 200 °C )

### Rote Beete-Espuma

800 g rote Beete, 3 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehen, 20 g Ingwer, 200 ml Apfelessig, 200 ml Wasser, 150 g Zucker, Salz, Pfeffer, Speiseöl, 1 l ISI-Gourmet-Whip, 2 Sahnekapseln

1. Rote Beete schälen und in kleine Stücke schneiden
2. Zwiebeln schälen und fein Würfeln
3. Knoblauch und Ingwer schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden
4. Rote Beete mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einen Topf geben und mit etwas Speiseöl vorsichtig anschwitzen
5. Mit Apfelessig, Wasser aufgießen
6. Zucker dazu geben und alles ca.20 min leicht kochen lassen, bis die rote Beete weich ist
7. Nun die Flüssigkeit abgießen und beiseite stellen
8. Mit dem Zauberstab die Rote Beete-Masse pürieren und dabei vorsichtig deinen Teil des Kochfonds dazu geben bis eine dickflüssige, sämige Masse entsteht( Hierfür kann man auch einen Thermomix benutzen)
9. Nun den dickflüssigen Rote Beete Püree in einen 1l ISI-Whip einfüllen (bis 4 cm unter dem oberen Rand) und 2 Sahnekapseln nacheinander aufschrauben

Im Wasserbad warm stellen

### Anrichten

Rote Beete-Espuma in die Tellermitte spritzen und Zanderschnitte mit der Kartoffelkruste oben aufsetzen.  
Mit Dill + Koriander garnieren

## Crème Brûlée vom Hochlandkaffee mit Feigenkompott und Sauerrahmeis

12 Pers.

### Crème Brûlée

300 ml Milch, 1200 ml Sahne, abgeriebenes von einer Orange, 1 Vanilleschote, 100 g Blue Mountain-Jamaika-Kaffee oder anderen Hochlandkaffee, 450 g Eigelb ( 15 Eigelb ), 200 g Zucker, 100 g brauner Zucker

1. Kaffeebohnen in Sahne legen und 24 Std. ziehen lassen
2. Milch, Sahne, Orangenschale, ausgekratzte Vanille in einen Topf geben und aufkochen.
3. Eigelb und Zucker schaumig schlagen
4. Milch-Sahne auf die Eigelb schütten und durch ein Sieb passieren
5. In kleine Formen füllen (oder Cappuccino-Tassen )
6. Backofen auf 160 °C vorheizen und ein tiefes Backblech etwa 1-2 cm hoch mit Wasser füllen
7. Formen in das Wasserbad setzen und etwa 1 Stunde im Ofen stocken lassen
8. Formen heraus nehmen und auskühlen lassen
9. Mit braunem Zucker bestreuen und unter dem Grill goldbraun karamellisieren lassen ( Lötlampe )

### Feigenkompott

18 Feigen, 100 ml Rotwein, 100 ml roter Portwein, 100 ml Creme de Cassis, 100 g Zucker, 1 Zimtstange, 1 Vanillestange, 2 Stücke Sternanis ganz

1. Feigen achteln
2. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, mit Rotwein, Portwein und Cassis ablöschen
3. Sternanis ,ausgekratzte Vanillestange, und Zimt dazu
4. Fond sirupartig einkochen lassen und durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren
5. Feigen dazugeben und kurz durchkochen lassen

### Sauerrahmeis

1 Kg Creme frischli, 200 g Zucker, Saft von 3 Zitronen, 80 ml Wodka

1. Alle Zutaten vermengen und für 1Std. in die Eismaschine geben.