

30.10.06

**Gebundene Muschelsuppe
mit Gemüsestreifen**

Muscheln in Fischfond blanchieren und von den Schalen trennen.

Gemüsesreifen, Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen und mit Mehl abstäuben. Mit dem Fond, Weißwein und Sahne auffüllen.

Mit Pfeffer und Muskat würzen.

Mit Krutons sevieren.

Krabbensalat mit Schmorgurken

Gurken schälen, halbieren und in 1cm breite Streifen schneiden.

In oel anschwitzen und im eigenem Saft kurz schmoren lassen.

Auskühlen lassen und mit Krabben, Lachsstreifen und feinen Zwiebel auf Salat anrichten. Mit Dill-Sahnesoße napieren.

Fischgratin mit Brockoli

Kleine Brockoliröschen knackig vorkochen. Die Strünke mit Zwiebeln in Butter gardünsten. Mit dem Pürrierstab aufmixen. Mit Ei und Sahni binden. Mit Pfeffer, Muskat und etwas Gemüsebrühe würzen.

Fischfilets in feuerfeste Form geben und mit der Masse bedecken. Im ofen bei 180G garen.

Fischragout mit Hummersoße und Steinpilzen

Fischstücke kurz in Fischfond garen. Vom Fond mit einer Mehlschwitze und Hummerbutter eine feine Soße herstellen und mit Sahne verfeinern.

Kaiserschoten, feine Zwiebelwürfel, Steinpilze und Tomatenwürfel anschwitzen und zur Soße geben. Mit dem Fisch kurz erwärmen.