

## Muscheln auf Fischerart

1 kg große Miesmuscheln  
1 Gemüsezwiebel  
3 Tomaten  
3 Knoblauchzehen  
1 Bund glatte Petersilie  
6 EL Olivenöl  
1 kleine, getrocknete Chilischote  
1/4 l trockener Weißwein oder 4 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Muscheln in eine Schüssel geben und mit reichlich Wasser bedeckt 10 Minuten stehen lassen. Geöffnete Muscheln wegwerfen. Dann die Muscheln mehrmals in frischem Wasser waschen, bis sich kein Sand mehr absetzt.

Die Zwiebel schälen und halbieren, längs in Streifen schneiden. Die Tomaten überbrühen, häuten und fein hacken. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, die Blättchen hacken.

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten, Petersilie und die längs aufgeschlitzte, von den Kernen befreite Chilischote unterrühren und kurz mitdünsten. Wein oder Zitronensaft sowie 100 ml Wasser dazugießen und alles aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Muscheln in den Sud geben und im geschlossenen Topf bei starker Hitze - je nach Größe der Muscheln - 3-5 Minuten dünsten, dabei den Topf ab und zu rütteln. Alle geschlossenen Muscheln herausnehmen und wegwerfen. Die Muscheln samt Sud auf kleine Schüsseln verteilen.

### Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen, den gleichen Weißwein zu trinken, der auch schon in den Sud kam. Das schlichte Muschelgericht verlangt nach einem ebenso einfachen, unaufdringlichen Wein, der sich mit den Muscheln ohne viel Aufhebens verbrüdet. Hohe Säure, zu viel Aroma oder Alkohol und sonstige Extravaganzen (wie etwa Holz) würden die gesellige Runde empfindlich stören. Schließlich isst man Muscheln mit der Hand und meist in ungezwungener Atmosphäre. Riesling (wg. Säure), Bukettssorten (wg. Aroma) und Chardonnay (außer Mâcon, Petit Chablis, Trentino) scheiden also aus. Silvaner (Rheinhessen, Elsass) und Weissburgunder wären denkbar, aber keine fetten Vertreter (lieber QbA oder Kabinett); Pinot Grigio passt garantiert, weil er leider meist unbemerkt den Weg vom Glas in den Magen zurücklegt und den Intellekt nicht beansprucht ( das macht wohl auch seinen Erfolg aus); guter Muscadet oder leichter Chenin von der Loire eignen sich , sowie Vermentino und sämtliche mediterranen Weissweine ebenfalls, sofern sie nicht allzu sehr ihre heiße Klimazone herauskehren.

## Tandoori-Shrimps

800 g frische Shrimps  
125 g Joghurt  
3 EL Zitronensaft  
1 EL Öl  
1 TL Paprikapulver  
1 Msp. Kreuzkümmel  
1 TL Garam Masala (indische Gewürzmischung)  
Etwas frischer Ingwer, gehackt  
1 EL Knoblauch, gehackt  
1 kleine Gurke  
250 g Tomaten  
1 kleine rote Zwiebel  
4 Limetten  
2 EL Olivenöl  
1/2 Bund Koriander  
Salz, Pfeffer

Shrimps vorbereiten. Joghurt, Zitronensaft, Öl, Gewürze, Ingwer und Knoblauch verrühren. Marinade auf den Shrimps verteilen. Gurke in Scheiben schneiden, Tomaten vierteln. Zwiebel in Spalten schneiden.

Limetten auspressen. Salat mit dem Saft, Öl, Salz, Pfeffer und Korianderblättchen anmachen. Shrimps aus der Marinade heben. 5 Minuten grillen oder braten.

Restliche Limetten in Scheiben schneiden, Shrimps und Salat darauf anrichten.

### Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen zu der pikanten indischen Version einen ebenfalls kräftig-pikanten Wein, der von der Gewürzmischung nicht erdrückt wird. Warum nicht mal eine Scheurebe oder einen Muskateller der schlankeren, nervösen Machart probieren; ein Mantinia (selten aber gut) aus Griechenland, ein trockener Muscat (Elsass, Languedoc) oder Malvasia (Italien) schafft das auch. Werden die Shrimps ohne starke Gewürze gegart und angerichtet, leben sie von ihrem dezenten Eigengeschmack, der sich nur mit einem dezenten Weisswein verträgt. Jung und frisch sollte er sein, ähnlich den Empfehlungen zu den Muscheln, lieber zart floral als hyperfruchtig.

## Fischtopf

1 kg	Filets von Adlerfisch, Seebarsch, Zahnbrasse, St. Petersfisch und Steinbutt
Ausgelöstes	Schwanzfleisch von 1 Languste
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Stange Lauch
3	Möhren
2	Tomaten
2 EL	Olivenöl
2	grüne Pfefferkörner
1	Bund Suppengrün aus 1/2 Lauchstange, 1/2 Möhre, 1 Zweig Thymian, 1 Scheibe Sellerie, 1 Stück Fenchel
2 L	Fischfond aus dem Glas
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Einige Safranfäden
4 EL	gehackte Petersilie
150 g	Sahne
2 EL	grüne Oliven ohne Stein

Die Fischfilets kalt abspülen, trockentupfen und von eventuellen Gräten befreien. In mundgerechte Stücke schneiden. Langustenfleisch grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, beides fein hacken. Lauch putzen, waschen und in grobe Ringe schneiden. Möhren schälen und in Stücke schneiden. Tomaten heiß überbrühen, enthäuten, von den Stielansätzen befreien, entkernen und würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Lauch und Pfefferkörner darin andünsten. Knoblauch und Tomaten zufügen. Das Ganze offen etwa 10 Minuten kochen lassen. Inzwischen das Suppengrün putzen und waschen, dann wieder mit Küchengarn zusammenbinden. Den Fischfond in den Topf gießen. Fischstücke und Suppengrün dazugeben. Salzen, pfeffern und das Ganze bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Fische gar sind. 5 Minuten vor Ende der Garzeit das Langustenfleisch zufügen. Das Suppengrün herausnehmen.

Safran und Petersilie in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Die Paste mit der Sahne vermengen, die Mischung unter die kochende Suppe ziehen. Diese eventuell nochmals salzen und sofort servieren. Zum Schluß die Oliven einlegen.

### Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen dazu natürlich südfranzösische Weissweine, die bei uns allerdings rar sind. Klassisch wäre ein floraler Weißer aus dem Hafenort und gleichnamigen Appellation Cassis, die allerdings gerademal so viel erzeugt, dass auf jeden Einwohner eine Flasche pro Jahr kommt. Da in die Bouillabaisse meist eine "rouille" kommt, eine schafe Knoblauch-Mayonnaise mit Safran und Piment, muss der Wein dazu schon von kräftiger Statur sein. Rosé hat es da schon schwer, aus Tavel oder Bandol sind sie aber kräftig genug. Bei Weisswein ist von Spanien (Rias Baixas) über Frankreich (graves) und Italien (Gavi) bis Deutschland vieles möglich: etwa ein kräftiger Weissburgunder (Spätlese). Selbst Riesling kann hier gut zum Zuge kommen, kein schlanker Kabinett, sondern eine trockene Spätlese südlicher Anbauggebiete (Pfalz, Baden, Württemberg).

## Rotbarschgeschnetzeltes

Zutaten für 2 Personen

100 g Langkorn-Wildreismsichung  
500 g Rotbarschfilet  
4 EL Zitronensaft  
2 EL Öl  
1 große Zwiebel  
100 g Kirschtomaten  
4 Gewürzgruken  
200 g Crème fraîche  
1 Bund Dill  
Salz, grob gemahlener, bunter Pfeffer  
Zitronenscheiben zum Garnieren

Reis in 200 ml kochendes Salzwasser geben und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ausquellen lassen. Fisch kalt abspülen, trockentupfen und in grobe Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fisch darin ca. 8 Minuten braten, dabei vorsichtig wenden.

Zwiebel schälen und in Stifte schneiden. Tomaten waschen, putzen und halbieren. Gurken schräg in Scheiben schneiden. Fisch aus der Pfanne nehmen.

Die Zwiebel im Bratöl andünsten. Tomaten und Gurken zufügen und kurz anbraten. Crème fraîche einrühren. Fisch wieder zufügen, kurz erhitzen. Mit Salz und buntem Pfeffer würzen. Dill waschen, trockentupfen und fein schneiden. Über das Geschnetzelte streuen. Mit Reis anrichten und mit Zitronenscheiben garniert servieren.

### Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen, sich beim Durch-Checken Ihrer Weinbestände keine Sorgen zu machen. Nahezu alle Weisswein-Typen passen, von trocken bis halbtrocken, wer's mag auch lieblich. Leichtere Weine harmonieren besser als sehr kräftige und bukettsorten (Traminer, Scheurebe ...) wären zuviel des Guten. Riesling, Sauvignon, Burgundersorten, leichter Chardonnay (ohne Barrique-Ausbau), Grüner Veltliner, Vinho Verde, Muscadet - einfach probieren. Rosé? Warum nicht! Und selbst Rotwein wäre bei abgewandelter Zubereitung mit rotweinsauce kein Problem. Nur sollten Sie dann fruchtbetonte Typen (Beaujolais, deutscher Spätburgunder, Zinfandel, Pinotage, Lagrein ...) bevorzugen.

## Zanderfilet mit Kürbis-Kartoffel-Püree

Zutaten für 4 Portionen

40 g	Kürbiskerne
50 g	durchwachsener Speck
500 g	mehligkochende Kartoffeln
700 g	Kürbis
240 g	Butter
200 ml	Schlagsahne
1/2	Bund glatte Petersilie
1,5 kg	Zanderfilet (mit Haut, vom Händler filiert)
Muskatnuss, Salz, Pfeffer	
4 EL	Öl

Die Kürbiskerne ohne Fett rösten und grob hacken. Speck in sehr feine Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten und abtropfen lassen. Kartoffeln und Kürbis schälen. Kürbiskerne und das wattige Innere des Kürbis entfernen. Kartoffeln und Kürbis grob würfeln. 40 g Butter in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Kürbis darin andünsten. Die Sahne dazugeben und zugedeckt 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Inzwischen die Petersilienblätter abzupfen und hacken. Zanderfilet auf Gräten überprüfen. Filet kalt abspülen, trockentupfen und in 8 Portionen schneiden, salzen und pfeffern.

Kartoffel-Kürbis-Gemisch von der Herdplatte ziehen. Mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Die Speckwürfel und 2/3 der Kürbiskerne unter das Püree heben und herhaft mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Püree warm halten.

Je 2 EL Öl in zwei Pfannen stark erhitzen. Den Fisch erst auf der Hautseite ca. 4 Minuten braten, umdrehen und weitere 2 Minuten braten. Restliche Butter in einem Topf bräunlich zerlassen. Petersilie in die heiße Butter geben. Kürbis-Kartoffel-Püree zusammen mit der Petersilienbutter und den Zanderfilets servieren.

### Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen auch hier Experimente nicht zu scheuen. Wie beim Rotbarsch passen viele Weinstile, nur rund und gefällig, also nicht zu säurebetont, sollten die guten Tropfen sein. Je würziger die Sauce, desto resistenter (kräftiger, aromatischer) sollte der Wein sein. Halbtrockene Rieslinge, etwa aus dem Rheingau, kommen hier zum Zuge. Bei klassischer Zubereitung auf "beurre blanc" und frischem Spinat passen Burgundersorten und Chardonnay besonders gut.

## Haifischsteak mit Tomaten und Zwiebeln

6            Strauchtomaten  
3            kleine Zwiebeln  
6 EL        Olivenöl  
5            Basilikumblätter  
4            Haifischsteaks oder -filets  
1            unbehandelte Limone  
1/2         Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Tomaten oben über Kreuz einritzen, danach auf einer Schaumkelle einzeln für einige Sekunden in kochendes Wasser halten und dann kalt abschrecken. Vom Stielansatz befreien, enthäuten, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Hälfte der Tomaten und die Hälfte der Zwiebeln in eine Pfanne geben und mit etwas Wasser bedecken. Alles erhitzen und so lange kochen lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz annimmt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.

In einer zweiten Pfanne ein Drittel des Olivenöls erhitzen und die restlichen Zwiebelwürfel darin glasig werden lassen. Die Tomatenwürfel hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Basilikumblätter waschen und in Streifen schneiden. Mit in die Pfanne geben und unterrühren. Warm stellen.

Das Haifischfleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Limone in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, die Blätter ohne den Stielen zupfen und fein hacken.

Die Hälfte der Limonenscheiben und das restliche Olivenöl unter die Tomatensauce rühren. Die Haifischstücke auf die Sauce legen und mit den restlichen Limonenscheiben belegen. Die Petersilie darüberstreuen. Das Ganze zugedeckt bei schwacher Hitze 20 bis 25 Minuten garen lassen.

Das Haifischfleisch und den Sud auf Tellern anrichten. Zusammen mit Basilikum- Tomaten- Würfeln servieren.

### Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen, ruhig etwas kräftigere Weissweine zu wählen, die das feste Fleisch quasi durchbeißen. Doch auch hier gilt: Zu aromatische Sorten verderben die Finesse. Etwas gereifterer Riesling (bis Spätlese) ist dennoch kein Problem, sofern er nicht zu säurebetont ist; wer es dezenter mag, greift zu Burgundersorten (auch Grauburgunder) oder Silvaner. Moderne italienische Weissweine (ohne Barrique-Betonung) oder sonstige Herkünfte harmonieren, solange sie rund und von mittlerer Kraft sind, also keine Alkoholbomben, aber robust genug, um der Säure von Tomaten und Limonen standzuhalten. Noch ein Tipp, der in keinem Rezept steht und dem Wein entgegen kommt: Tomaten nicht nur mit Salz und Pfeffer würzen, sondern auch etwas Zucker zugeben. Das dämpft die Säure und gefällt auch dem Fisch.