



Fusilier-Filet im Wok

Fusilier-Filet mit Limonensaft, Salz, Pfeffer und Tandooripaste würzen. In einem blanchierten Mangold-Blatt einwickeln und in Erdnußöl von allen Seiten gut anbraten. Im vorgeheizten Wok Gemüse nach Wahl in Erdnußöl unter ständigem Rühren garen und mit frischem Koriander, Curry, Soyasauce, Mirin und Sesamkörnern würzen. Für die Sauce etwas braunen Rohrzucker in einem Topf karamelisieren, mit Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Eine Messerspitze Vanillemark dazugeben und um ein Drittel reduzieren.



Zum Schluß etwas Crème fraiche unterheben, aufkochen und mit einem Löffel Mango-Chutney abschmecken. Das Wok-Gemüse auf dem Teller anrichten, den Fisch mittig plazieren und mit der Sauce umgießen. Gerösteten Sesam und Korianderblätter drüberstreuen.

Pangasius-Spieß mit Sauce "Vierge"

Gewürfelte Schalotten und in Streifen geschnittene Romana in Traubenkernöl anschwitzen. Für die Sauce Tomaten von Haut und Kernen befreien, in Würfeln schneiden. Basilikum und Thymian fein hacken. Mit dem Gemüse, Traubenkernöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen. Pangasiusfilet-Spieße mit Black-Tiger-Garnelen würzen und von jeder Seite 2 Min. braten.



Mit Zitronensaft beträufeln und die Spieße mit der Sauce drapieren.



Party-Spieß in Mangocurry

Party-Spieße mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und ziehen lassen. Etwas Butter erhitzen und die Spieße darin 2 bis 3 Min. bei hoher Temperatur braten. Würzen und mit Cognac ablöschen. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmstellen. Den Bratensatz mit einer Currysauce auffüllen, aufkochen und mit in Würfel geschnittenem Mango-Fleisch verfeinern. Geschlagenen Rahm unterheben, die Spieße darauf dekorieren und sofort servieren.



Potato Shrimps auf Mandel-Safran-Sauce

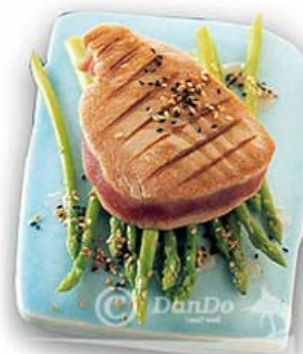
Geriebene Mandeln in Milch bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Safran, Crème double und Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Bei kleinster Hitze warm halten. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen. Die Shrimps auf der Sauce anrichten und mit den Mandelblättchen bestreuen.



Thunfisch Filet Steak mit Tomatenkräutern

Thunfischsteaks trockentupfen, in Olivenöl kross anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Deckel auflegen und die Thunfischsteaks ziehen lassen. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Tomaten, Basilikum, Thymian, Zitronenschale und Oliven hinzufügen. Gut vermengen und erhitzen.

Die Thunfischsteaks auf einem Teller anrichten, mit dem Tomaten-Kräuter-Topping und frischen Kräuterbüscheln garnieren.



Twist Shrimps auf grüner Sauce

Eine Sauce Mayonnaise mit Kerbel, Petersilie und Schnittlauch fein pürieren. Hartgekochte Eier in feine Würfel hacken und hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken, ggf. mit etwas Zucker und Zitronensaft verfeinern.



SeaFood-Gemüse-Spieße mariniert

Frisch gepreßten Knoblauch, Ingwer, Tamarinde, Kurkuma, 1 TL Salz und Chilipulver in eine Schüssel geben. Alles gut mischen. Die aufgetauten Spieße 8-10 Min. darin ziehen lassen, dann mit der Marinade braten. Kokosmilch und grüne Chilischoten dazugeben. Sobald alles kocht, die Pfanne vom Herd nehmen, mit Salz nachwürzen und in der Pfanne heiß servieren.



Pangasius Filet Spieße "natur" mit Zitronenrisotto und Rucolapesto

Schalotten, Knoblauchzehe und Ingwer fein schneiden und mit Olivenöl andünsten. Aromatisieren mit Zitronen-Zeste. Reis dazugeben und mit erwärmtem Fischfond bedecken. Mit Salz würzen und unter ständigem Umrühren ca. 20 Min. köcheln lassen. Ggf. Brühe nachfüllen. Zum Schluß Parmesan, Pfeffer, Butter, Zitronenstückchen und etwas Zitronensaft unterheben. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, drei gepreßte Knoblauchzehen dazugeben und die Spieße darin andünsten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek würzen. Ein Pesto aus Rucola, Olivenöl, Pinienkernen, Pfeffer und Salz herstellen. Das Risotto auf einem Teller anrichten und den Spieß mittig plazieren, das Pesto dekorativ am Tellerrand garnieren.



Pangasiusfilet Spieß à la "Satay"

Um einen authentischen Genuß wie auf dem Lande zu erzielen, empfehlen wir die Spieße gegrillt oder gedämpft zuzubereiten. Dazu die klassischen Beilagen wie Limonenviertel, Meersalz und gestoßener schwarzer Pfeffer. Dieses wird zu einer Marinade gemischt und der gegarte Fisch hineingedippt

