

Erstmalig in Deutschland!

From Vietnam to Germany • From Vietnam to Germany • From Vietnam to Germany • From Vietnam to Germany • From Vietnam to Germany • From Vietnam to Germany •

DanDo Seafood informiert...

...Wissenswertes über den Fusilierfisch

Der Goldband Fusilier, auch Roter Fusilierfisch genannt, gehört zur Familie der Barsche und hat ein feines, festes und aromatisches Fleisch. Er kommt im Indischen Ozean und im Westpazifik vor und ist ein standorttreuer Fisch, der in mittlerer Tiefe in der Umgebung von Korallenriffen lebt und sich von Plankton ernährt. Der Fusilier wird auch als Köder beim Thunfischfang eingesetzt, in jüngster Zeit aber immer mehr als eigenständiger Speisefisch geschätzt.

Der Fusilierfisch ist der Meerbarbe sehr ähnlich, hat aber einen stärkeren Eigengeschmack. Die Haut des Fusiliers, die mit verzehrt werden kann, behält nach der Zubereitung ihre appetitliche Farbe. Unter den mit ihm verwandten Fischarten ist der Rote Fusilier besonders für die Gastronomie geeignet, ein vielseitiger Speisefisch, der sich für Vorspeisen, als Hauptgang oder für Büffets eignet.

DanDo SeaFood Fusilier Filets stammen aus reinem Wildfang.

Im DanDo Sortiment:

Fusilier Fischfilet, 30-40 g Filets mit 10 % Glasur im 1 kg-Beutel

Fangfrisch und im Handumdrehen zubereitet:

Nach dem Auftauen trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und etwas Limonensaft würzen und in Olivenöl braten, damit sich der Geschmack voll entfaltet. Auch zum Grillen geeignet.

Rezeptidee

Fusilier Filet auf Safranrisotto an Spinatschaum

8 Tassen Hühnersuppe erwärmen. 1/2 Tasse gehackte Schalotten in 4 El Butter 7-8 min schmoren, darin 3 Tassen talienischen Rundkornreis 1-3 min. glasig rösten, mit 2 Tassen kochender Suppe aufgießen und unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher Hitze aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit weitgehend von Reis aufgenommen wurde.

Noch einmal mit 2 Tassen Suppe aufgießen und das Ganze wiederholen. Inzwischen 1/2 TL Safran in 2 Tassen Suppe einweichen, über den Reis gießen und kochen, bis der Reis gar ist. 4 El Butter und 1/2 Tasse geriebenen Parmesan vorsichtig unterheben. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spinatsauce 500 g Spinat waschen und putzen und in kochendem Salzwasser kurz abbrühen, mit Salzwasser abschrecken, ausdrücken und grob hacken. 2 El Schalottenwürfel und 1 El gehackter Knoblauch in Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit 100 ml Weißwein ablöschen. 80 ml Fleischbrühe und 5 El geschlagene Sahne dazugeben und das Ganze einkochen lassen. Noch etwas geschlagene Sahne unter die Sauce heben und nachsalzen. Spinat in die Sauce geben und fein pürieren. Mit Muskatnuß abschmecken.

Die Fusilier Filets mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln, auf der Hautseite in Butterschmalz anbraten und vorsichtig wenden. Auf dem Risotto servieren und mit dem Spinatschaum umgießen.

Mit einigen frittierten Petersilienblättern garnieren.



DanDo
SeaFood



DanDo Warenhandels GmbH
Ulzburger Straße 2
22850 Norderstedt
Tel. +49 (0) 40 - 52 64 00 94
Fax +49 (0) 40 - 52 61 05 21
mail@dando-gmbh.biz
www.dandoseafood.com