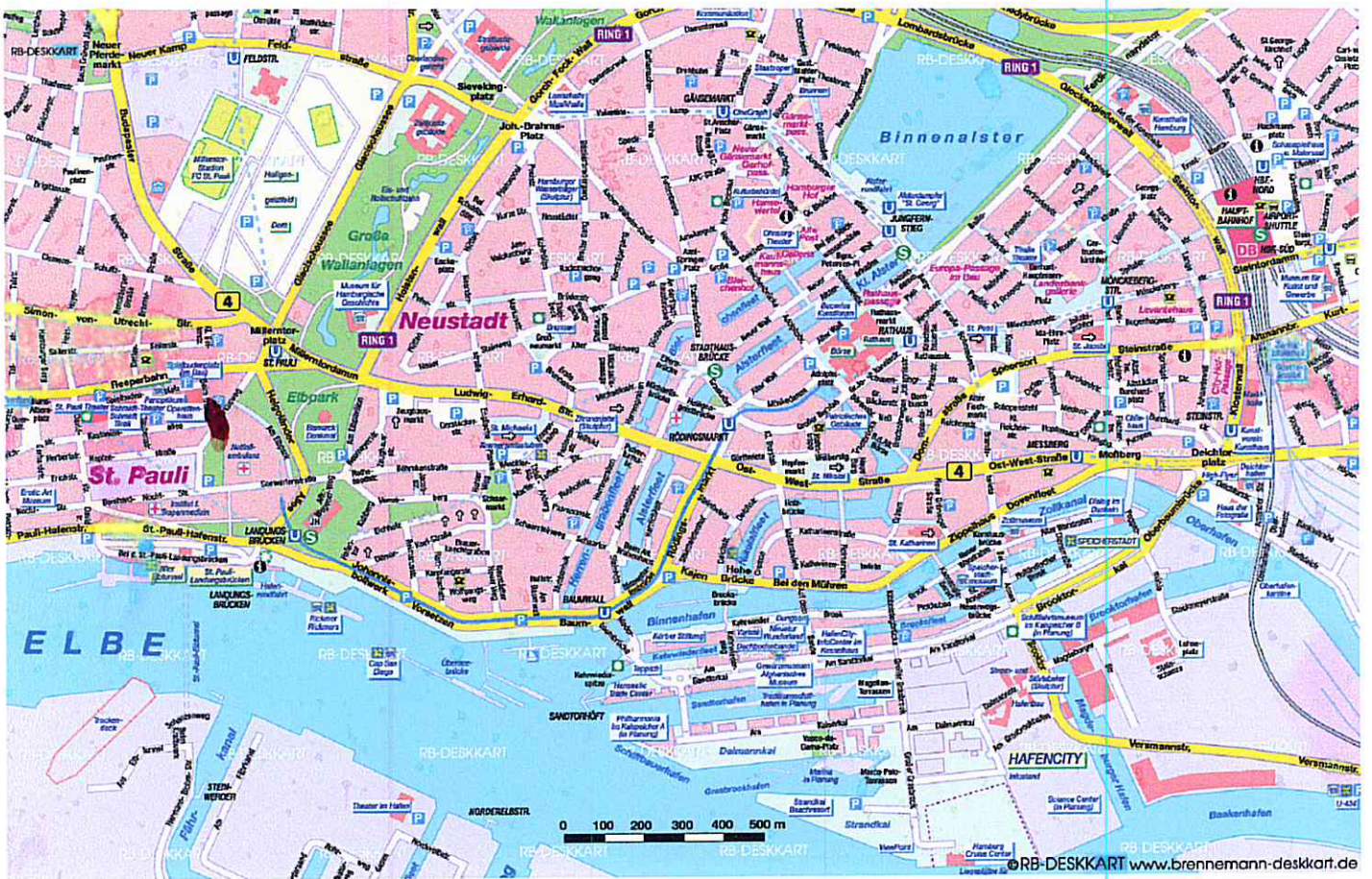


# Butter bei die Fische



Hamburger Kochkünstler  
Ihre Rezepte. Ihre Restaurants.  
Ihre Ideen



## Scampi mit Pfefferpulver und Limonendressing

1 kg Scampi  
 1 reife Pfirsich  
 2 Stück Büffelmozzarella  
 weißer Salz, Pfeffer  
 2 Bund Rucola  
 2 Bund Basilikum

### Für das Pfefferpulver (je 100 g)

100 g walzige schwarze Pfefferkörner  
 2 TL rote Pfefferbeeren  
 Kardiansamen, Kümmel  
 1 TL Cayennepfeffer  
 2 TL Paprikapulver  
 2 TL Zucker

### Für das Limonendressing

200 ml Limonensaft  
 100 ml Orangensaft  
 abgeriebene Schale der beiden Früchte  
 Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 500 ml Olivenöl

### Für das rote Öl

100 ml Olivenöl  
 1 reife Pfirsich, grob gehackt  
 1 TL Paprikapulver  
 1 TL Meersalz

### Für das Basilikumöl

100 ml Olivenöl  
 1 Bund Basilikum  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 | Die Scampi von der Schale befreien, Kopf und Schwanz dranlassen – wegen der Optik! Die Pfirsiche in walnussgroße Stücke schneiden, den Mozzarella in Stücke gleicher Größe reißen, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Rucola und Basilikum putzen und waschen.



2 | Für das Pfefferpulver alle Gewürze im Mörser zerkleinern. Für das Limonendressing alle Zutaten in einem Weckglas mixen, bis eine leicht gebundene Konsistenz entsteht.

3 | Für das rote Öl 2–3 EL des Olivenöls mit dem Paprikapulver erwärmen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren. Einen Tag ziehen lassen. Für das Basilikumöl Olivenöl, Basilikum, Salz, Pfeffer und 1 Messerspitze Hacko mit dem Stabmixer fein pürieren.

4 | Pfirsich, Büffelmozzarella, Rucola und Basilikum mit dem Limonendressing marinieren, anrichten und mit den Ölen verzieren. Die Scampi mit Salz würzen, in der Pfeffermischung wenden und ca. 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Auf dem Salat anrichten, den Teller leicht mit dem Pfefferpulver bestreuen und servieren.



## Eintopf von Jakobsmuscheln und Steinbutt im Langostinofond

Zutaten für 4 Personen

500 g Langostinos, tiefgekühlt

### Für den Langostinofond

1 Fenchel

1 Karotte

3 Schalotten

½ Knoblauchknolle

Olivenöl, Meersalz

Koriandersamen

2 Sternanis

1 EL Tomatenmark

100 ml trockener Vermouth

500 ml Geflügelfond

Saft von 1 Limette

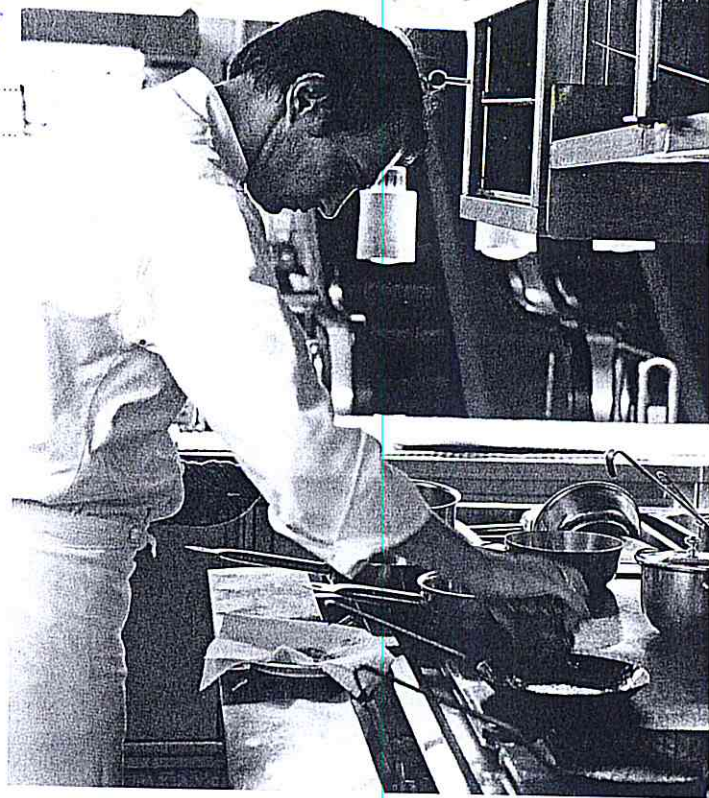
### Für die Einlage

etwas Olivenöl (extra vergine)

1 kg Steinbuttfilet

4 Jakobsmuscheln, ausgelöst

Salz, frischer Koriander

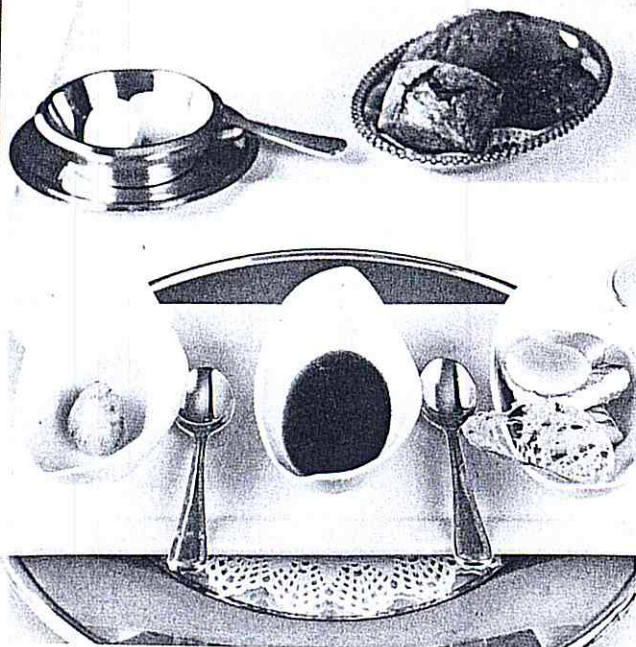


1 | Die Schwänze der Langostinos ausbrechen und das Fleisch auslösen. Mit einem scharfen Messer oben einritzen und den dunklen Darm entfernen. Die ausgelösten und küchenfertigen Langostinos kalt stellen. Fenchel und Karotte in Stücke schneiden, Schalotten halbieren.

2 | Für den Fond die Langostinoschalen mit Olivenöl in einem Topf anrösten, das Gemüse dazugeben und anschwitzen. Etwas Salz, Koriandersamen, Sternanis und Tomatenmark dazugeben und langsam anrösten lassen. Alles mit Vermouth ablöschen und flambieren. Anschließend mit Geflügelfond auffüllen und ca. 1 Stunde bei leichter Hitze köcheln lassen. Danach den Fond mit einem Spitzsieb in einen Topf passieren (filtern) und leicht einköcheln lassen. Nach Belieben noch etwas nachsalzen und mit einem Teil des Limettensafts abschmecken.

3 | Für die Einlage das Langostinofleisch in feine Würfel schneiden (Tatar) und mit etwas Limettensaft und Olivenöl marinieren. Den Steinbutt in 4 gleich große Portionen schneiden. Die Jakobsmuscheln und den Steinbutt salzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl ca. 2 Minuten von jeder Seite leicht anbraten und anschließend im Backofen bei 50 °C ca. 1 Minute ruhen lassen.

4 | Zum Anrichten je 1 größeren TL Langostino-Tatar in die Mitte eines tiefen Tellers geben und mit heißem Langostinofond halb auffüllen. Den gebratenen Steinbutt und die Jakobsmuschel daraufschichten. Alles mit ein wenig geschnittenem Koriander und Olivenöl beträufeln.





*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

*Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.*

1 | Für das Risotto Olivenöl im Topf erhitzen. Gewürfelte Schalotte, Knoblauch und Thymian anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben, mit Weißwein und Geflügelbrühe ablöschen und ca. 15–17 Minuten bissfest garen, leicht salzen, auf ein Blech ausstreichen und auskühlen lassen.

2 | Die Petersilienblätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken, ausdrücken, mit einem Stabmixer



pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Den Risotto nochmals erhitzen und mit Butter, Parmesan und Petersilienpüree vollenden.

3 | Für die Petersiliensauce die Schalotte klein schneiden und mit der geschälten Petersilienwurzel in Butter anschwitzen. Mit Noilly Prat, Weißwein, Geflügelbrühe und Sahne auffüllen, Lorbeerblatt dazugeben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren.

4 | Die Zanderfilets würzen und auf der Hautseite kross braten, zum Schluss die geschnittene Blattpetersilie dazugeben. Die Zanderfilets mit dem Risotto und der Petersiliensauce anrichten.





## Zweierlei von der Hollenstedter Heidschnucke mit konfiertem Gemüse und Buttermilchpolenta

Zutaten für 4 Personen

### Für die Heidschnucken-Schulter

1 Schulter von der Heidschnucke  
grobes Meersalz  
2-3 EL Olivenöl zum Braten  
2 Karotten, 3 Schalotten  
das Grüne von 1 Stange Lauch  
1 Fenchel  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Tomatenmark  
500 ml Rotwein  
1 l Brühe  
1 TL Pfefferkörner  
1 TL Fenchelsamen  
je 3 EL feine Schalotten- und Fenchelwürfel  
etwas frische Minze

### Für das Heidschnucken-Filet

400 g Rückenfilet von der Heidschnucke  
(mit Fettdeckel zum Braten)  
grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl zum Braten

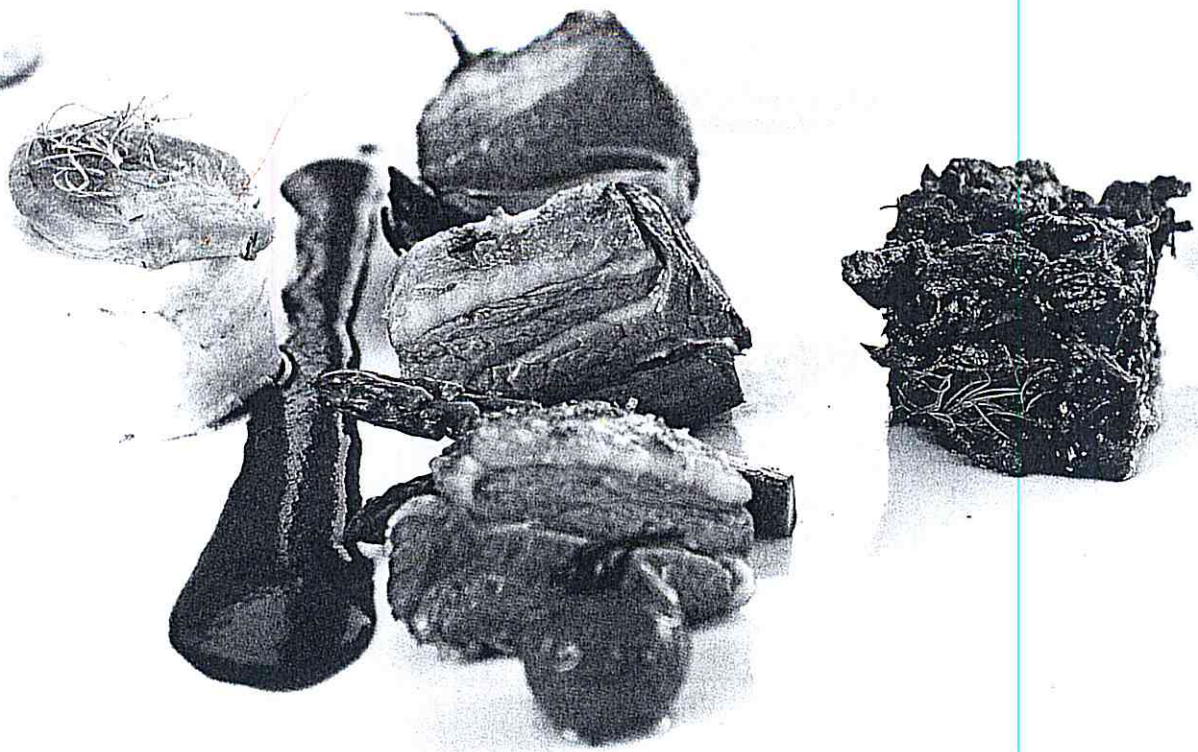
### Für die Buttermilchpolenta

250 ml Brühe  
250 ml Buttermilch  
250 ml saure Sahne  
etwas Salz, Pfeffer  
150 g grobe Polenta (Bramata)  
1 EL Butter  
2-3 EL Parmesan

### Für das konfierte Gemüse

2 rote Zwiebeln  
2 Fenchelknollen  
1 Bund grüner Spargel  
8 Kirschtomaten mit Grün  
½ Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer, Zucker  
2-3 EL Olivenöl





1 | Die Schulter von Fett befreien und mit Meersalz würzen. In einen Bräter geben und in Öl von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und das geputzte, in walnussgroße Würfel geschnittene Gemüse und den Knoblauch dazugeben. Tomatenmark zugeben und leicht anrösten. Das Gemüse mehrmals mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Brühe aufgießen und die Gewürze dazugeben. Die Schulter zum Gemüse in den Bräter geben und abgedeckt bei 120 °C im Ofen garen. Die Schulter braucht bei dieser Temperatur ca. 3–4 Stunden. Das Fleisch sollte schön weich sein, aber nicht zerfallen. Nach dem Garen die Schulter kurz auskühlen lassen und grobe Stücke davon abzupfen.

2 | Währenddessen den Fond passieren, reduzieren und nochmals abschmecken. (Die Sauce kann zusätzlich entfettet werden). Das gezupfte Schulterfleisch mit Schalotten- und Fenchelwürfeln, etwas von der Sauce und evtl. Gewürzen zu einem kompakten Kompott einkochen. Kurz vor dem Servieren fein geschnittene Minze dazugeben.

3 | Das Heidschnucken-Filet mit grobem Meersalz und Olivenöl kurz marinieren und in einer nicht zu heißen Pfanne zuerst auf der Fettseite anbraten. Die Hitze etwas erhöhen, das Filet wenden und auf der Fleischseite ebenfalls kurz anbraten. Herausnehmen, mit Pfeffer würzen und auf einem Teller im Backofen bei 60–70 °C für 15–25 Minuten garen.

Zum Servieren in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, evtl. mit Pfeffer und Meersalz nachwürzen.

4 | Für die Polenta Brühe mit Buttermilch und Sahne aufkochen und abschmecken. Polenta unter ständigem Rühren dazugeben. Ca. 10 Minuten kochen, dabei weiter-rühren. Anschließend im abgedeckten Topf bei 150 °C für ca. 30 Minuten in den Backofen stellen. Vor dem Servieren mit Butter und fein geriebenem Parmesan glatt rühren und nochmals abschmecken.

5 | Für das konfierte Gemüse Zwiebeln, Fenchel und Spargel grob schneiden, Tomaten waschen. Das Gemüse mit Knoblauch, Gewürzen und Öl marinieren. Bei 120 °C im Backofen garen. Tomaten und Spargel 10 Minuten, das restliche Gemüse ca. 20–25 Minuten. Anschließend noch einmal abschmecken und mit der Heidschnucke servieren.

.....  
Das Kompott kann mit den Beilagen als eigenständiges Gericht serviert oder mit einem rosa gebratenen Filet von der Heidschnucke zu einem tollen Duo kombiniert werden. Für die rosa gebratene Heidschnucke benötigt man keine Kräuter zum Nachbraten oder Marinieren, da der Fleischgeschmack so feinwürzig ist. Es ist wichtig, ein Stück vom Rücken zu bekommen, an dem der Fettdeckel noch vorhanden ist.







## Chocoladenfudge mit Gewürzorange

4 Timbale-Förmchen (Ø = 100 mm/4 Zoll)  
 Klarsichtfolie  
 125 g Schlagsahne  
 7 Blatt Gelatine  
 75 ml Milch  
 6-8 zerstoßene Fenchelsamen  
 15 g Butter  
 1 Prise Meersalz  
 100 g Bitterschokolade  
 (mind. 67% Kakaoanteil)

### Für die Gewürz-Orange

1 große Orange (ca. 250 g)  
 50 g brauner Zucker  
 100 ml Weißwein  
 250 ml klarer Apfelsaft  
 1 Vanillestange  
 1 Zimtstange  
 6-8 Sternanis  
 1 EL Speisestärke

1 | Die Timbale-Förmchen mit Klarsichtfolie auskleiden. Die Sahne cremig schlagen und kaltstellen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Inzwischen die Milch aufkochen lassen und beiseite stellen. Kaffeebohnen, Butter und Salz zufügen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

2 | In der Zwischenzeit die Schokolade grob hacken. Die aromatisierte Milch nochmals aufkochen, über die Schokolade gießen und glatt rühren. Sobald sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat, die Sahne behutsam darunterziehen. Die Masse in den 4 Förmchen verteilen und 2-3 Stunden kaltstellen.

3 | Inzwischen von der Orange mit einem Sparschäler die Schale abschälen. Die restliche Haut gründlich von der Schale und von der Orange abschneiden. Die Orange in 4 Scheiben schneiden.

4 | Zucker in einem heißen Topf karamellisieren lassen. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen. Das ausgekratzte Vanillemark mit Stange, Zimtstange, Sternanis und Orangenschale zufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren und den Gewürzfond damit binden. Den Gewürzfond über die Orangen gießen und durchziehen lassen.

5 | Den Schokoladenfudge aus den Förmchen stürzen und mit den Gewürzorange anrichten.

