



Stockfisch-Baccala mit Lemongras-Geist

Zubereitung:

Der getrocknete Stockfisch wird zwei Tage lang in kaltem Wasser „aufgeweicht“ (dabei das Wasser öfters wechseln).

Den aufgeweichten Fisch in einem großen Topf mit Salzwasser aufkochen und ziehen lassen. Das Wasser abschütten – ein Teil des Fonds wird zurückbehalten – und das Fischfleisch sorgfältig von der Haut bzw. den Grä-

ten trennen, anschließend in den Behälter eines Rührwerks füllen.

Pro Kilogramm Stockfisch benötigt man ca. einen dreiviertel bis einen Liter Öl. Das Öl wird deshalb nach Geschmack (50:50) gemischt, weil Olivenöl allein zu deftig wäre. Beachten Sie, dass der Stockfisch nicht in Öl „schwimmt“, das wäre zu viel des Guten.

Zutaten:

- Stockfisch • Olivenöl • Sonnenblumenöl • Knoblauch • Salz, weißer Pfeffer • Petersilie • Fond vom Stockfisch • Lemongras-Geist

Getränkeempfehlung:

Lemongras-Geist und frisches Wasser
Zitronengrasgeist 96,00 Punkte,
World-Spirits-Award-Doppel-Gold

Edelbrennerei Arno-Josef Dirker
D, Mömbris, Tel.: 00 49/60 29/77 11
Erfrischende Nase, „Limettensaft und Zitronenzucker“, ätherische Öle; bittersüße, angenehm adstringierende Geschmacksintensität, viel Kraft und Nachhaltigkeit, reintoniges, harmonisches, ausdrucksstarkes Produkt.

Zum Fischfleisch ein wenig Fischfond geben, Öl beimengen und mit dem Aufschlagen beginnen. Nach Gefühl weißen Pfeffer und wenig Salz dazugeben sowie einige ganze Knoblauchzehen.

Nach ca. zwei bis drei Stunden – der Stockfisch ist ganz weiß und sieht beinahe aus wie in Mayonnaise aufgeschlagen – die übrig gebliebenen Knoblauchteile wieder herausnehmen und die gehackte Petersilie darunter ziehen. Nicht zu lange rühren, da ansonsten der weiße Stockfisch grün wird. Erst vor dem Servieren den Lemongras-Geist – portionsweise – in die Masse einrühren und mit frischem – getoastetem Brot – anrichten.

Hirschfilet mit „hochgeistigem“ Weichselpüree



Zubereitung:

Die Weichseln entkernen und in einer Pfanne (mit wenig Butter) im eigenen Saft leicht köcheln lassen – danach in einem Mixer aufschlagen, mit Salz, Pfeffer, Ingwer und einem Schuss Essig abschmecken. Reife Beeren des Granatapfels (können auch mitgekocht wer-

den, damit sie weicher sind) und Weichselbrand nach Geschmack beimengen.

Das Hirschfilet – im Ganzen oder in dickere Scheiben geschnitten – mit geriebenen Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymian und Majoran einreiben. Nach einigen Stunden im Kühlschrank ein wenig pfeffern und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl unter Beigabe von etwas Salz auf beiden Seiten scharf anbraten und bei geringer Hitze ziehen lassen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.

Filet auf Tellern anrichten, das Weichselpüree rundherum aufteilen und eventuell auch einen „Kreis“ mit hochwertigem Olivenöl ziehen. Das Püree kann in Verbindung mit dem Olivenöl nur als Sauce angerichtet oder in größerer Menge als eine Art „Suppe“ serviert werden.

Zutaten:

- Hirschfilet • Salz • schwarzer Pfeffer • Wacholderbeeren • Rosmarin • Thymian • Majoran • Ingwer • Butter • Olivenöl • Weichseln • Granatäpfel • Rotweinessig • Weichselbrand

Getränkeempfehlung:

Weichselbrand mit frischem Wasser · Weichsel, 2002 – 94,70 Punkte,
World-Spirits-Award-Gold

Fichtenhofbrennerei Edmund Marder, D, Albruck-Unteralpfen,
Tel.: 00 49/77 55/91 99 50
Jugendliche, filigrane, fast verspielte Duftnoten, helle Aromatik, elegant in Marzipan eingebettet; viel Fruchtcharme mit zarter Herbe am Gaumen, gute Textur und genügend Kraft, hochelegante, nachhaltige Stilistik.

World-Spirits 2005

– Simply the best in Spirits –
24. Februar bis 2. März auf der „Gast“ in Klagenfurt.

Infos: www.world-spirits.com