



Probier Ma(h)l MÜRITZ FISCHTAGE

Rezept

Parkhotel Klüschenberg

Rezept für 4 Gäste



plau-kocht.de empfiehlt:



Gedünstete Maränenfilets auf Balsamico-Schmand-Gurken mit Schalotten-Pflaumen-Relish

Rezeptur & Zubereitung

4 Maränen (á 250 g)

filetieren, Gräten ziehen, salzen und rollen, in gebuttertes, flaches Geschirr setzen, mit etwas Weißwein angießen und gar dünsten.

250 g Zwetschgen

150 g Schalotten

2 Stiele Thymian

2 El. Walnussöl

25 g Zucker

1 El. weißer Balsamico

1 El. körniger Senf

Salz & Pfeffer

Zwetschgen entsteinen und würfeln, Schalotten schälen und grob würfeln. Thymian waschen und Blätter abzupfen. Schalotten in Öl glasig dünsten, Zucker, Balsamico, Senf, etwas Salz & Pfeffer zufügen und 10 – 15 min köcheln lassen.

Zwetschgenwürfel 5 – 8 min mitkochen lassen, und dann mit Salz & Pfeffer (evtl. Zucker) nachwürzen.

Tipp: Ein Relish kann mehrere Tage vor Gebrauch gekocht werden.

600g Gurken

100g Schalotten

50g Keimöl

2 El. weißer Balsamico

Salz & Zucker

1 El. Crème fraiche

Gurken waschen, vierteln, Kerne entfernen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und grob würfeln.

Schalottenwürfel im Öl glasig schwitzen, Gurkenwürfel, Balsamico, etwas Salz & Zucker zugeben und gar dünsten.

Mit Salz, Zucker und Crème fraiche vollenden.

Crêpesteig aus Buttermilch (ohne Zucker) herstellen und pro Person 2 Stück (Ø ca. 24 cm) mit Relish bestreichen, zusammenrollen und halbieren. Dann alles wie auf dem Bild anrichten, und mit 2 Honig-Ingwer-Karotten sowie Dillzweigen garnieren.

Dieses leichte und fruchtige Gericht kann auch aus Forellen- und Saiblingsfilet hergestellt werden.

Guten Appetit!