



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH – Rezept des Monats Januar 2009

Land & Meer

Deichlammrücken, Dorschfilet und Edelmaräne auf feinen Wildkräuter-Salaten mit Cumberlanddressing, Apfel-Zwiebel-Chutney und Bio-Ciabatta

Von Küchenchef Jan Horstmann vom Restaurant Antik-Hof Bissee



Zubereitung:

Für das Chutney die Schalotten und die Äpfel in kleine Würfel schneiden, die Chilis und den Ingwer klein schneiden. Äpfel und Schalotten in der Butter anschwitzen, mit Chili, Ingwer, Honig und weißem Balsamicoessig würzen, die Sultaninen zugeben und einmal aufwallen lassen.

Für das Kronsbeerendressing die Orangenzenen mit dem Orangensaft, dem Spätburgunder und dem Portwein, Ingwer, Himbeeressig und weißen Balsamico und den Kronsbeeren kurz aufkochen, Meerrettich und Senf dazu geben und mit dem Pürierstab einmal aufmixen.

Die beiden Fischfilets salzen, mehlieren und in Butter braten, den Lammrücken in heißem Fett kurz von beiden Seiten grillen. Zum Anrichten den geputzten Salat mit dem Dressing marinieren und zusammen mit dem Chutney auf den Tellern anrichten. Den Lammrücken und die Fischfilets anlegen, dazu geröstetes Bio-Ciabatta reichen.

Dazu passt ein fruchtig-frischer Sauvignon Blanc vom Weingut Thomas Hensel aus Bad Dürkheim

Der Antik-Hof Bissee wünscht Ihnen Guten Appetit

Zutaten für 4 Personen:

- 320 gr. Deichlammrücken
- 320 gr. Dorschfilet
- 320 gr. Edelmaränenfilet
- 600 gr. Wildkräutersalat
- 1 St. Bio-Ciabatta

Für das Apfel-Zwiebel-Chutney

- 200 gr. Schalotten
- 200 gr. Äpfel, süßlich
- 5 gr. Chili
- 20 gr. Ingwer
- 60 gr. Sultaninen
- 40 gr. Honig
- 50 gr. Balsamico Bianco Essig
- 20 gr. Butter

Für das Kronsbeerendressing

- 125 gr. Kronsbeeren
- 25 ml Spätburgunder
- 50 ml Portwein
- 10 gr. geriebener Meerrettich
- 5 gr. Ingwer
- 30 gr. Olivenöl
- 10 gr. Balsamico Bianco
- 20 gr. Himbeeressig
- 10 gr. Dijonsenf fein
- 20 gr. Orangensaft
- ½ Orange, davon die Schale als Zestenstreifen