

Zutaten

Tatar

- 200 g grätenfreies Bauchstück vom Karpfen (Toro)
- 50 g geräucherte Paprika
- Mayonnaise
- Ketchup, Habanero-Paste, Salz, Pfeffer

Parfait

- 100 ml Obers mit geräuchertem Karpfen aromatisiert & passiert, gekühlt
- 50 g Karfiolpüree Natur
- 2 g Salz
- Zitronensaft, helle Shoyu zum Abschmecken (LUVI-Fermente)
- 20 g Öl
- Zitronenschale, Pernod zum Auflösen
- ½ Blatt Gelatine
- 30 g Obers
- 1 Stk. Eiweiß

Marinierter Karfiol

- ½ Karfiol

Karfiolmarinade

- 100 g weißes Gemüse
- 50 g Zwiebel
- Öl zum anschwitzen
- 1 gehackte Paradeiser
- 1 Msp. Curry & Curcuma
- 1/8 l Weißwein
- 1/16 l Noilly Prat
- 300 g klarer Gemüsesud oder besser Gemüseistee
- 1 Erdapfel gerieben
- 150 g Cashew Miso (LUVI-Fermente)
- 20 min köcheln & passieren
- 50 ml Erdnussöl
- Salz

Sonstiges

- Geröstete Erdnüsse
- Eingelegte Schnittlauchkapern
- 100 ml klarer Gemüseistee (1 Teil Paprika/1 Teil Paradeiser/1 Teil Gurken)
- Gerösteter Anis
- Zwiebelblüten

Wildfang Karpfen

KARFIOL – GEMÜSEISTEE – SCHNITTLAUCHKAPERN

Zubereitung

Für das Parfait die Gelatine einweichen und in warmem Pernod auflösen. Das Karfiolpüree leicht erwärmen und vermischen. Das Eiweiß sowie das Obers aufschlagen und unter die Masse heben. Mit Salz, Zitrone, heller Sojasauce, Öl und Zitronenschale abschmecken und in eine geeignete Talerform gießen. 24 Stunden durchfrieren lassen. Für die Karfiolmarinade das Gemüse und die Zwiebeln anschwitzen, mit den gehackten Paradeisern tomatisieren und mit dem Curry und Curcuma stauben. Mit dem Weißwein und dem Noilly Prat ablöschen und komplett reduzieren. Mit dem Gemüsesud und den geriebenen Erdäpfeln auffüllen und 20 Minuten köcheln lassen. Das

ganze anmixen und durch ein feines Sieb streichen. Mit dem Cashew-Miso vermischen und mit dem Erdnussöl aufziehen.

Den Karfiol in Röschen teilen, knackig blanchieren und mit der Marinade marinieren. Für das Tatar den Karpfen in feine Würfel schneiden oder hacken. Mit der Paprikamayonnaise, dem Ketchup, der Habanero-Paste und Salz und Pfeffer pikant abschmecken und in einem Ring (gleich groß wie der Parfait-Taler) anrichten.

Mit gerösteten Erdnüssen & Schnittlauchkapern belegen und den Parfait-Taler draufdrücken. Den marinierten Karfiol rundherum anlegen und etwas Marinade dazugeben. Das Parfait mit geröstetem Anis und Zwiebelblüten bestreuen und den Gemüseistee à part servieren.

Kühl serviert wird die Speise mit Bauchstück vom Karpfen, Karfiol und Gemüseistee.



Zutaten

Flusskrebse XO

- 100 ml neutrales Öl
- 30 g gehackter Knoblauch
- 80 g getrocknete Flusskrebse gehackt
- 30 g Chili entkernt
- 35 g Schalotten
- 25 g luftgetrockneter Schinken Bruinoise
- 1 g Salz
- 15 g Traunsee Garum (LUVI-Fermente)
- 20 g helle Shoyu LUVI
- 10 g Sesamöl
- Gerösteter Sesam

Sonstiges

- 12 Flusskrebse
- 1 weißfleischige Melanzani
- Limettenblattöl
- Gepuffter Reis (SO Fröhlich)
- 2 Stk. eingelegte Senfgurken
- 100 ml klares Paradeiserwasser
- Kokosmilch, Sesamöl, Salz
- Zimtbasilikum

Traunkrebse XO

MELANZANI – PARADEISERWASSER –
SENFgurKEN

Zubereitung

Für die XO-Sauce alle Zutaten getrennt hacken und nacheinander im Öl frittieren. Dann alles mischen und mit Garum und Shoyu abschmecken und mit dem Frittieröl mischen.

Die Melanzani schälen und in Jakobsmuschel-große Medaillons schneiden. Bei 93°C für mindestens 45 Minuten dämpfen.

Währenddessen die Krebse in kochendem Wasser kochen und die Scheren und Schwänze ausbrechen. Die Schalen

für ein anderes Rezept verwenden. Die gedämpften Melanzani und die Krebse noch warm mit dem Limettenblattöl würzen und salzen.

Je einen Esslöffel XO-Sauce in einen tiefen Teller geben und die Melanzani darauflegen.

Die Senfgurken in Würfel schneiden und mit Kokosmilch und Sesamöl abschmecken. Die Melanzani mit den Senfgurkenwürfeln belegen, mit Puffreis bestreuen und mit den Krebsen umlegen. Mit einem Zimt-Basilikum-Blatt belegen. Das Paradeiserwasser à part servieren und eingießen.

Kraft und Substanz sind notwendig, um die Flusskrebse XO zu bändigen.



Traunbarsch

FISOLEN – GRÜNE HASELNÜSSE –
GELBER PFIRSICH

Zubereitung

Für die Miso-Creme die Miso mit der flüssigen braunen Butter und dem wachweichen Ei mixen und mit Knoblauch und Ingwer abschmecken. Die Pfirsiche in feine Scheiben schneiden. Die Fisolen in stark gesalzenem Wasser weich kochen und mit etwas Bohnenkraut würzen. Für den Fisch

die Barschfilets salzen und auf der Hautseite knusprig kurz braten. Die Miso-Creme auf den Teller streichen, mit Ingwer und den gekochten Fisolen belegen und mit Pfirsichscheiben und Haselnüssen dekorieren. Die Filets dazwischenlegen und mit Schildampfer belegen. Die geschmolzene Butter mit Chiliöl, Sternanis und Zimt abschmecken und über das Gericht träufeln.

Zutaten

- 8 kleine Filets vom Flussbarsch
- 160 g grüne Fisolen
- 1 gelber Pfirsich
- Bohnenkraut

Miso Creme

- 100 g helles Miso (LUVI-Fermente)
- 100 g brauner Butter
- 1 weiches Ei
- Knoblauch & Ingwer

Sonstiges

- Eingelegte grüne (unreife) Haselnüsse
- Eingelegte Ingwerstreifen
- Schildampfer
- 50 ml geschmolzene Rohmilchbutter
- Chiliöl, Sternanis, Zimt

Der Traunbarsch mit Fisolen und Misocreme zeigt, wie toll diese Art schmecken kann.



Geräucherter Attersee-Aal

JUNGE ZUCCHINI – WEINGARTEN-
KNOBLAUCH – ESTRAGON

Zubereitung

Für die Brandade die Erdäpfeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen. Währenddessen die Schalotten und den Aal in feine Würfel schneiden und den Rucola hacken. Die Erdäpfeln stampfen und mit der Butter und etwas Olivenöl cremig, aber eher fester emulgieren. Den gehackten Aal und den Rucola hinzufügen und mit Zitronenschale und Salz abschmecken. Die reduzierte Molke mit der Crème fraiche mischen und mit der kalten

Butter zu einer Sauce emulgieren. Mit Salz abschmecken und mit Hechtkaviar binden. Die junge Zucchini längs in feine Streifen schneiden und überlappend zu einer Matte legen. Mit der Brandade füllen und zu einer Rolle eindrehen. Für drei Minuten bei 93°C dämpfen. Die Rolle auf den Teller geben und die Sauce angießen. Auf die Rolle etwas Bitterorangenmarmelade spritzen. Mit den Zucchinis Scheiben, den Knoblauchchips und den Blüten belegen. Mit dem Estragonstaub und dem Pulver dekorieren.

Zutaten

Aal Brandade

- 4 junge grüne Zucchini
- 100 g geräucherter Attersee-Aal
- 2 mehlig Erdäpfeln
- 1 Schalotte
- Rucola, Zitronenschale, Salz
- Olivenöl, Butter
- Molkesauce mit Hechtkaviar
- 500 g Molke mit Brotgewürzen auf 100 ml reduziert
- 50 g Butter
- 1 EL Crème fraiche
- Salz
- 4 TL Hechtkaviar

Sonsitges

- Bitterorangenmarmelade fein
- Knoblauchchips
- Estragon getrocknet und gemahlen
- Estragonöl
- Orangentages-Blüten
- 1 gelbe Zucchini in feine Scheiben gehobelt

Wunderbar sämig durch die Molkesauce zeigt sich das Aalgericht



Zutaten

- 400 g Zanderfilet ohne Haut
- 1 Braunschweiger Kraut
- 1 Tasse feste knackige Champignons
- 4 Scheiben fetter Goderl-Speck

Senfsud

- 250 ml Suppe (z.B. Klachlsuppe/Schwein)
- Knoblauch, Ingwer, Paprika
- 50 g eingemaischte Senfkörner (ganze Körner wie Senf)
- Salz, Pfeffer

Sonstiges

- Frische Grammeln
- Öl vom geräuchertem Paprika
- Zitronenmelissepulver oder Verbenepulver
- Eingelegte Ingwerstreifen

Zander

SENFKÖRNER – CHAMPIGNONS – BRAUNSCHWEIGERKRAUT

Zubereitung

Für das Braunschweigerkraut das Kraut leicht salzen, in Alufolie einpacken und für zwei Stunden in einem Backofen bei 180°C weich backen. Für den Sud die Suppe kräftig mit den Aromaten abschmecken und mit dem eingemaischten Senfkörnern binden, nicht mehr kochen.

Das Zanderfilet in vier gleich große Teile schneiden und salzen, mit einem

weich geschmorten Braunschweigerkraut umwickeln und dann saftig dämpfen, ca. 85°C fünf bis sieben Minuten, je nach Dicke des Fisches. Die Champignons fein hobeln, den Sud in einen tiefen Teller geben und ein paar Grammeln mittig platzieren. Den gedämpften Fisch darauflegen, mit Ingwerstreifen belegen und mit den gehobelten Champignons bedecken. Das Öl rund um den Sud gießen und mit Verbene oder Melissenpulver bestäuben.

Kontrapunkte zum eleganten Zandergeschmack bilden frische Champignons und Senfkörner.

