

# REZEPTE

## Karpfen-Mousse mit grüner Spargelsoße

### Zutaten:

300 g Karpfenfilet  
2 dl trock. Weißwein  
½ TL Salz  
1 Schalotte, gehackt  
1 Zweiglein Estragon  
125 g Sauerrahm  
2 EL Zitronensaft  
1 TL Senf  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Msp. Cayennepfeffer  
¼ TL Salz  
4 Blatt Gelatine  
3 EL Weißwein  
2 dl Sahne

### Zubereitung:

Weißwein, Salz, Schalotte und Estragon aufkochen, Filet darin zugedeckt ca. 4 Minuten pochieren, im Sud auskühlen lassen, mit wenig Sud pürieren. Sauerrahm, Zitronensaft, Senf zugeben, sorgfältig mischen und mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Gelatine in etwas Weißwein quellen lassen, erwärmen, auflösen und unter die Fischmasse rühren. Kühl stellen, bis die Masse anfängt, fest zu werden. Sahne steif schlagen und unterheben. Mousse in kleine Förmchen oder eine Schüssel geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit einem Löffel kleine Nocken herauslösen oder in Förmchen stürzen.

### Zutaten für die Soße:

1 Dose (ca. 400 g)  
grüner Spargel  
1 TL milder Senf  
½ EL Cognac  
1 Msp. Cayennepfeffer  
½ EL Zitronensaft  
Salz  
1 dl Sauerrahm

Mit grüner Spargelsoße servieren. Dazu Spargel abtropfen, einige Stangen für die Garnitur aufheben, Rest in Stücke schneiden. Alle übrigen Zutaten für die Soße mit den Spargelstücken pürieren. Soße auf Teller geben und Mousse daraufsetzen. Mit Spargel und Kerbel garnieren. Dazu paßt Weißbrot oder Toast.

## Brotaufstrich mit geräucherter Renke

### Zutaten für 4 Personen:

100 g geräuchertes Renkenfilet  
2 Schalotten  
70 g kalte Butter + Butter zum Braten  
1 hart gekochtes Ei  
1 TL Kapern  
2 EL frische Majoranblätter  
etwas Senf, Zitronensaft, weißer Pfeffer,  
Mischbrot

### Zubereitung:

Renkenfilet häuten, in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten schneiden und in Butter glasig braten, abkühlen lassen und zu den Fischstreifen geben. Die kalte Butter in Würfel schneiden und zusammen mit dem gehackten Ei und den Kapern über den Fisch verteilen. Majoranblätter beimengen und alles mit einem Mixer zu einer weichen Creme verrühren. Mit Senf, weißem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und auf kleine, geröstete Brotscheiben streichen.  
(Weitere Rezepte aus dem Buch »Fische räuchern« von Francis R. Hoff, siehe Buchbesprechungen Seite 318).



*Der Verband  
Österreichischer Forellenzüchter  
wünscht allen seinen Freunden und  
Geschäftspartnern ein  
frohes Weihnachtsfest und  
Petri Heil für 2004!*



# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2003

Band/Volume: [56](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 313](#)