

Fünf feine Fischgerichte



Inhalt

Genussvolle Süßwasserfische	04
Bobby Bräuer	05
Gebeizter Saibling mit Kopfsalat, Roter Bete, Radieschen und Sauerrahm	06
Gebratene Äsche mit eingelegtem Muskatkürbis, Kartoffeln und Kürbiskernen	10
Pochierter Waller mit Sauerkrautfond, Wurzelgemüse und Molke	12
Confierter Huchen mit Shiitake, jungem Spinat und Lauch	14
Geräucherter Aal mit Chawanmushi, Salzzitronengel und Cashewkerncreme	16



Genussvolle Süßwasserfische

Es muss nicht immer ein Meeresfisch sein, wenn die Süßwasserfische so viele Möglichkeiten bieten. Bobby Bräuer zeigt dir, wie du mit ihnen umgehst.

Fische können gebeizt, gebraten, confiert oder pochiert werden – alle Techniken führen zu Gerichten, die dich überzeugen werden. Deshalb stellt dir Bobby Bräuer diese Techniken im Kurs vor und verrät seine liebsten Fischgerichte: Vom Saibling mit Salat und Roter Bete über Äsche verfeinert mit eingelegtem Kürbis bis hin zu Räucheraal mit Chawanmushi und Cashewkerncreme.

Stellvertretend für verschiedene Süßwasserfische werden Saibling, Äsche, Huchen, Waller und Aal filetiert und so zubereitet, dass ihr Geschmack am besten zur Geltung kommt. Durch gute Vorbereitung können die zum Teil etwas aufwändigen Gerichte einfach und schnell fertiggestellt werden und freuen sich darauf, das Highlight deines nächsten Menüs zu sein.

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte zum Kurs. Viel Spaß und gutes Gelingen!

Bobby Bräuer

Bobby Bräuer hat in der klassischen französischen Küche gelernt. Große Köche wie sein Lehrherren Otto Koch, Eckart Witzigmann oder Dieter Müller haben seine ersten Jahre geprägt.

Der gebürtige Münchner erkochte bereits für das Gourmetrestaurant des Königshof in München, das Victorian in Düsseldorf und das Restaurant Quadriga im Brandenburger Hof in Berlin einen Stern und wurde 2011 für seine Leistungen im „Petit Tirolia“ in Kitzbühel vom Gault & Millau Österreich als „Koch des Jahres“ ausgezeichnet. Das mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnete EssZimmer in der BMW Welt ist nun seit zehn Jahren seine berufliche Heimat, in der er alle Facetten seines Könnens ausleben kann.

„Ich bin Koch, kein Philosoph. Und daher überzeuge ich gerne mit dem, was ich am liebsten mache: Ich koche für meine Gäste“



Bobby Bräuer

EssZimmer

<https://www.bmw-welt.com/de/restaurants/esszimmer.html>

Confierter Huchen mit Shiitake, jungem Spinat und Lauch

Zutaten & Infos

				
Zubereitung 1h	Gesamt 1h	Portionen 4	8	kleine Shiitake-Pilze, geviertelt
			4 EL	Erbsen
			100 g	junger Spinat, von den Stielen befreit, gewaschen
			1	Frühlingslauch
			300 ml	Krustentieressenz
				Perlzwiebel, Salz, Olivenöl, Kaffirlimette, Koriander
4	Tranchen Huchen à 80 g, entgrätet			
300 g	geklärte Butter			
½	Zitrone			

Zubereitung

Schritt 1
Huchen confieren

Die Filets würzen und in die 70 °C heiße Butter legen. Je nach Dicke für ca. 4 Minuten confieren. Herausnehmen, abtropfen und vorsichtig die Haut abziehen. Diese Seite ebenfalls leicht salzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt 2
Lauch vorbereiten

Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden und in Eiswasser einlegen.

Schritt 3
Gemüse marinieren

Die Krustentieressenz aufkochen, Shiitake, Perlzwiebeln und Erbsen einlegen und die Hitze reduzieren. Spinat dazugeben und kurz mitziehen lassen.

Schritt 4
Geschafft

Essenz und Gemüse in einem tiefen Teller anrichten und das Filet aufsetzen. Kaffirlimettenabrieb darübergerben. Mit Korianderblättern und Lauch verfeinern.

