

# LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

## Egli, Saibling, Zander

gebeizt mit  
Erdbeer-Gazpacho  
dazu «Oona Caviar»



### Zutaten für 4 Personen

#### FISCH:

400g Filets ohne Haut  
50g «Oona Caviar»

#### BEIZE:

1 KL Dill, gehackt  
1 KL Senfkörner  
1 KL Pfefferkörner, rosa  
10g Salz  
10g Zucker  
½ Zitrone, Schale gerieben

#### GAZPACHO:

200g Erdbeeren  
300g Tomaten  
150g Peperoni, rot  
150g Peperoni, gelb  
200g Gurken, geschält  
4EL Olivenöl  
2EL Aceto Balsamico, weiss  
4EL Martini Bianco Dry  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### GARNITUR:

Erdbeeren (1 Stk. pro Person)  
Blumenblüten  
Basilikum  
Estragon

# Egli, Saibling, Zander

gebeizt mit  
Erdbeer-Gazpacho  
dazu «Oona Caviar»

## **Vorbereiten**

**FISCH:**  
Filets in Stücke schneiden.

**BEIZE:**  
Senf- und Pfefferkörner im Mörser fein zerdrücken. Alle Zutaten der Beize vermischen. Darin die Filets beidseitig marinieren. Zudecken und min. 1 Std. kühlstellen.

**GAZPACHO:**  
Vier Erdbeeren für die Garnitur zur Seite legen. Die anderen rüsten und vierteln. Tomaten vierteln und entkernen. Gurke halbieren und entkernen. Peperoni halbieren und entkernen.

## **Zubereiten**

**GAZPACHO:**  
Erdbeer- und Gemüsestücke in einen Mixer geben und pürieren. Verfeinern mit Olivenöl, Aceto Balsamico und Martini. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mindestens eine Stunde kühl stellen.

## **Anrichten**

Kalte Gazpacho in Teller verteilen. Gebeizte Fischstücke darauflegen. Mit Erdbeeren, Blüten, Basilikum und Estragon garnieren. Den «Oona Caviar» vorsichtig darauflegen. Sofort servieren.

### **Tipp**

Anreichern mit Chilischoten gibt eine zusätzliche Schärfe.

Für dieses Gericht eignen sich auch Filets vom Meerfisch.