

*Klaus Neidhart*

*Die feine  
Fischküche*

*Der Spitzenkoch präsentiert seine besten Rezepte  
für Fische aus Fluss äf Meer*

**SUDWEST**



*Ein Frühlingsbote derfeinen  
Art: weißer und grüner Spargel.  
Er passt ausgezeichnet zu Fisch.*

## *Der Frühling*

- 18 Rettichcarpaccio mit gebackenem Karpfen
- 18 Bärlauchsuppe mit Lachsforellenklobßen
- 19 Flusskrebse auf Bohnensalat mit Champignons
- 20 Sülze von Süßwasserfischen mit  
Krebsschwänzen und Salat
- 22 Fischfiletsalat mit grünem Spargel und Melone
- 23 Jakobsmuscheln auf Girsch mit Zitronen-  
Knoblauch-Nage
- 23 Räucherlachsmousse mit Forellenkaviar
- 24 Gebackene Schleie mit Bärlauch-Kartoffel-Salat
- 25 Trüsche mit Leber in Bärlauchkruste
- 26 Gebeizter Lachs mit Spargel in Kräuterpfannkuchen
- 28 Fischtopfvariation mit frischen Kräutern
- 29 Eglifilet auf Tomatenbutter mit Waldklee
- 30 Hechtfilet Müllerinart mit Frühlingsgemüse
- 31 Seezungenfilets und Gambas fernöstlich
- 32 Apfelpfannkuchen mit Cox-Orange-Sorbet
- 34 Holunderblüteneis auf Rhabarberkompott
- 34 Rhabarber-Erdbeer-Suppe mit Buttermilchnocken
- 35 Bananen-Joghurt-Eis auf Mangocarpaccio

### DAS OSTERMENÜ

- 37 Rochen im Frühlingsalat mit Möhrencoulis
- 38 Saiblingfilet auf frischen Bärlauchnudeln
- 41 Erdbeercharlotte mit Aprikotur



*Der »Meister« Klaus Neidhart bei der  
Arbeit (siehe Seite 10).*

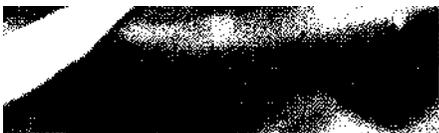
*Ergänzen sich bestens - einheimischer  
Spargel und gebeizter Lachs.*



*Sommerzeit - Beerenzeit.  
Himbeeren, Heidelbeeren und  
Johannisbeeren sind für fruchtige  
Desserts immer willkommen.*

- 44 Mariniertes Kretzer im Blütensalat  
45 Zucchini carpaccio mit gegrillten Langustinen  
46 Wels in Dillsauce mit dreifarbigem Gemüseterrine  
48 Gnocchi auf Tomatensauce mit Venusmuscheln  
49 Frisches Matjastatar auf Vollkornbrot  
49 Fischfarce mit Zander und Saibling im Strudelteig  
50 Kabeljau in Zitronengremolata auf Artischocken  
51 Eglifilets mit Steinpilzen auf Basilikumnudeln  
52 Seeteufel-Osso-Buco in Gewürzkruste  
54 Aal auf Schmorgurken mit Borretschblüten  
55 Gegrilltes Gemüse mit Lachsforellenfilets  
56 Hummer mit Limonennudeln  
57 Thunfisch mit Sesam auf Gemüse aus dem Wok  
58 Monte Ghiridone auf Merlotbeeren  
60 Zuckermelone mit Kirschen in Muskateller  
60 Vanille-Zitronenmelisse-Eiscreme mit Kirschen  
61 Erdbeeren auf Rhabarberschaum

## W



*Herrliches Entree in das Blütenmenü: die edle »Räucheraal-Hecht-Terrine mit Gurkensalat«, mit Borretschblüten dekoriert.*

## DAS BLÜTENMENÜ

- 63 Räucheraal-Hecht-Terrine mit Gurkensalat  
64 Zander mit Zucchini schuppen  
07 Weiße Pfirsichschiffchen mit Verveine-Eis-Nocken



*/in i hnnhlüten bekommen Sie von April bis September in i'm smlurten Gemüsegeschäften.*



*In den Obstanbaugebieten  
rund um den Bodensee herrscht  
Hochbetrieb. Äpfel und Birnen  
müssen geerntet werden.*

## *Der Herbst*

- 70 Kürbisschaumsuppe mit Hechtklößchen
- 70 Welsconsomme mit Safran und Spitzkohl
- 71 Kartoffelschaumsuppe mit Räucheraal
- 72 Maultaschen vom Hecht mit Fenchelfächer
- 74 Frisch geräucherte Felchenfilets auf Kartoffelsalat
- 75 Steinbuttcarpaccio im Sprossensalat
- 75 Salat aus dem Fischernetz mit Kartoffeldressing
- 76 Seeteufelmedaillons mit Muscheln und Safran
- 77 Zander in Kartoffelkruste auf Rahmwirsing
- 78 Fischvariation in Mangold mit Schwarzwurzeln
- 80 Seeforelle in Salzkruste mit Kräutermayonnaise
- 81 Trüsche mit Steinpilzen und Rosenkohlblättern
- 82 Äsche mit Wirsing in Thymian-Butter-Sauce
- 83 Zander auf Linsen-Kürbis-Gemüse
- 84 Kalte Zwetschgensuppe mit Korinthenpudding
- 86 Quark-Orangen-Souffle mit Grand Marnier
- 86 Backäpfel mit Lebkucheneis und Sabayon
- 87 Ziegenkäse mit Honig und schwarzen Nüssen

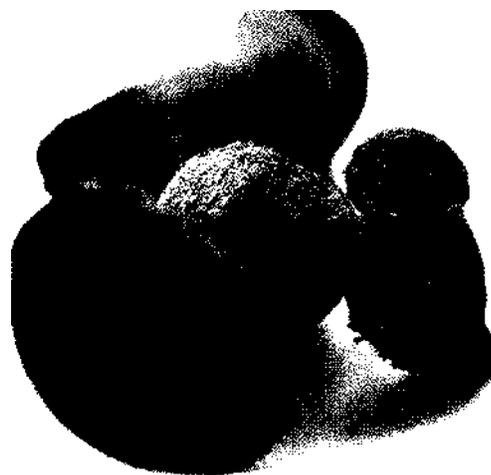
### DAS ERNTEDANKMENÜ

- 89 Südliche Fischsuppe mit Sauce rouille
- 90 Hecht-Seeforelle-Mosaik auf Lauchragout
- 93 Sorbet von Jonagold mit Apfeltarte

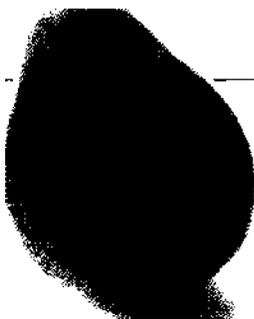
*Lust auffrische Steinpilze und Fisch ?  
Ein exzellentes Rezept dazu finden Sie auf Seite 81.*



*Als Vorspeise zum Erntedankmenü empfiehlt  
Klaus Neidhart seine exquisite »Südliche  
Fischsuppe mit Sauce rouille« von Seite 89.*



*Die aromatischste der Birnen  
ist die Williamsbirne.*



*Kartoffeln sind für Fisch fast  
immer der ideale Begleiter,  
ganz unabhängig von der  
Zubereitungsart!*



*Weinkraut ist eine vorzügliche Beilage  
für Zander. Überzeugen Sie Ihre Gäste  
mit dem Rezept auf Seite 104.*

*Einen beschwingten Abschluss des Adventsmenüs  
bietet die feine »Mohnmousse mit Cassisgelee an  
Rumfrüchten«.*



## *Der Winter*

- 96 Schwarzwurzelschaumsuppe mit Forellenkaviar
- 96 Spinatsuppe mit Schneckenbeignets
- 97 Pellkartoffeltörtchen mit Forellenkaviarsahne
- 98 Marinierte Seeforelle mit Möhrencoulis und Pesto
- 99 Lachs aus dem Rauch auf warmem Lauchsalat
- 100 Frittierte Teigbeutel mit Hecht und Miesmuscheln
- 102 Saiblingfilets in Brikteig mit Fenchel und Orangen
- 103 Lachsforelle auf Risotto mit Mangoldstreifen
- 104 Weinkrautpizokel mit Zander im Schinkenmantel
- 105 Felchenfilets mit Topinamburchips in Buttersauce
- 106 Panierte Rotbarbenfilets mit Rotweinsauce
- 106 Pot au Feu von der Schleie mit violetten Kartoffeln
- 107 Wels mit Roter-Bete- und Meerrettichsauce
- 108 Tiramisu mit karamellisierten Äpfeln
- 110 Birnengratin mit gebratenen Mandeln
- 110 Côtes-du-Rhone-Punsch-Parfait
- 111 Karamellpudding mit Schmoräpfeln

### DAS ADVENTSMENÜ

- 113 Sepianudeln mit Gambas an Gemüsebett
- 114 Karpfen im Teig auf Ingwer-Chili-Kraut
- 117 Mohnmousse mit Cassisgelee an Rumfrüchten
- 118 Lexikon Süßwasserfische
- 119 Lexikon Salzwasser fische
- 121 Lexikon Fachbegriffe
- 122 Lexikon Zubereitungstipps
- 126 Register
- 128 Impressum und Bezugsadressen