MÜRITZ FISCHTAGE

Frische Fische, feine Küche!

Rezepte der MÜRITZ FISCHTAGE 2014

plau-kocht.de

Müritzfischer

Mecklenburg Vorpommern

MV tut gut.

INHALT

1	Guten Appetit!
2 - 3	Terrine von heimischen Weißfischen mit Flusskrebsschwänzen
4 - 5	Gebeizter Saibling auf Rettich und Gurke mit Maränenkaviar
6 - 7	Mosaik von geräuchertem Müritz-Aal und Backpflaumen
8 - 9	Edelmaräne süß&sauer mit rauchigem Labskaus an Rote Bete und Gurkensalat
10 - 11	Frühlingsröllchen, Wan Tan und Samosa vom Boeker-Stör auf Glasnudelsalat
12 - 13	Gratinierte Hechtklößchen auf Spinat-Tagliatelle und einem Rieslingschaum
14 - 15	Schnitte vom Müritz-Zander an Tomatenvinaigrette
16 - 17	Gebratenes Müritz-Barschfilet an Antipasti-Türmchen
18 - 21	Veranstaltungen der MÜRITZ FISCHTAGE

GUTEN APPETIT,

„Edelmaräne süß&sauer mit rauchigem Labskaus an Rote Bete und Gurkensalat“ - so verlockend lautet nur einer der acht Gänge der diesjährigen 8. MÜRITZ FISCHTAGE. Höhepunkt dieser kulinarischen Wochen ist das GenussFinale am Warener Stadthafen. Dort nehmen wir Müritzfischer und die Köchevereinigung plau-kocht.de Sie mit, auf eine kulinarische Bootstour durch die Unterwasserwelt unserer Seenplatte. Ob Barsch, Aal oder Saibling - Hauptsache Fisch von hier. Der regionale Bezug spielt dabei eine wichtige Rolle, denn schließlich sind es die Müritzfischer, die Tag für Tag traditionellen Fischfang betreiben.
Damit Sie den Genuss auch mit nach Hause nehmen können, haben wir für Sie acht Rezepte der diesjährigen MÜRITZ FISCHTAGE zu Papier gebracht.

Viel Spaß beim Nachkochen und Probieren bei den Profis!

Terrine von heimischen Weißfischen mit Flusskrebsschwänzen

Der Schlei

Er gehört zu den eher seltenen Fischen in den Gewässern der Müritzfischer. Geschmacklich wird dieser Fisch völlig unterschätzt - er ist ein Genuss. Der Kölpinsee hat ein ausgezeichnetes Vorkommen. Die Schleie fangen die Müritzfischer in nennenswerten Mengen im Frühsommer.

Jens Ackermann

Müritzfischer

Fischerei Müritz-Plau GmbH
Eldenholz 42
17192 Waren (Müritz)
Telefon 03991 15340
www.mueritzfischer.de

Zubereitung

Den gemischten Weißfisch von der Haut befreien, in Würfel schneiden und in einem Mixer bzw. Küchenmoulinette zusammen mit den Gewürzen, Weisswein und Pernod, eine homogenen Masse herstellen. Eine Toastbrotscheibe in Würfel schneiden und unter die Farce heben, zeitgleich auch die Flusskrebsschwänze.
Alles zusammen in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen und gut mit Folie abdecken. Das Ganze bei 80 °C im Wasserbad für ca. 45 bis 60 min pochieren.
Die gesäuberte Rote Bete mit Wasser bedecken und mit den Zutaten vermengen. Der Fond muss süß-säuerlich sein. Nach dem Abkochen schälen und in die gewünschte Form schneiden. Alles zusammen vorsichtig vermengen und abschmecken.

EINKAUFLISTE

Farce:

300 g gemischte Weißfische
200 ml Sahne
1cl Pernod
1cl Weißwein
1 Scheibe Toastbrot
100 g Flusskrebsschwänze
Salz
Pfeffer

Rote Beete:

1 mittelgrosse Rote Bete
200 ml weißer Balsamico Essig
3 Nelken
3 Lorbeerblätter
½ TL Kümmel
1TL Salz
1TL Zucker

Caviarcremé:

50 g Hechtcaviar
50 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer
Limettenabrieb

Gebeizter Saibling auf Rettich und Gurke mit Maränenkaviar

Der Saibling

Die Müritzfischer betreiben eine Aquakulturanlage in Wilsen und produzieren dort den Gehlsbach-Saibling. Den Saibling bekommt man ganzjährig in ausgezeichneter Qualität. Bei den Müritzfischern hat dieser Fisch seit einigen Jahren die Forelle von der Beliebtheit abgelöst.

Thorsten Falk

Pension und Schänke Lenzer Krug
Am Lenz 1
17213 Lenz (über Malchow)
Telefon 039932 1670
www.falk-seehotels.de/lenzer-krug

Zubereitung

Die tasmanischen Pfefferbeeren und die Koriandersamen im Mörser fein zerstoßen, dann die übrigen Zutaten zugeben und gut vermengen. Den Saibling filetieren und von der Haut befreien. Dann den Saibling auf ein Blech legen und mit der Beize bedecken. Diese gut festdrücken. Die Saibling-Filets gut mit Folie abdecken und im Kühlschrank 24-36 h beizen.
Den Rettich, die Gurke und die Radieschen waschen, den Rettich schälen. Gurke, Rettich und Radieschen in kleine Scheiben bzw. Stifte schneiden. Den Kerbel fein hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alles zusammenmischen. Aus dem weißen Balsamico, dem Traubenkernöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und das Gemüse darin marinieren. Den Rettichsalat auf einer Platte anrichten und mit dem portionierten, gebeizten Saibling belegen. Mit der Gartenkresse und den Kirschkapern garnieren und schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen.

EINKAUFLISTE

gebeizter Saibling:

2	frische Saiblinge
3 g	Ingwer gemahlen
7 g	tasmanische Pfefferbeeren
5 g	Koriandersamen
50 g	schwarzes Salz
30 g	grobes Meersalz
40 g	Rohrzucker
5 g	getrocknetes Zitronengras
1 g	getrocknete Korianderblätter

weiterhin benötigt ihr:

1/2	Salatgurke
1/2	weißer Rettich
1	Bund Radieschen
1	Schale Gartenkresse
1 Glas	Maränenkaviar

Schnittlauch
Kerbel
weißer Balsamcio
Traubenkernöl
Salz
Pfeffer
schwarzen Pfeffer aus der Mühle
Kirschkapern

Mosaik von geräuchertem Müritz-Aal und Backpflaumen

Der Aal

Der Aal wird Jahr für Jahr von den Müritzfischern als Jungfisch ausgesetzt. Nach etwa acht Jahren wird er erst wieder gefangen und als geräucherter oder gebratener Aal verkauft. Eine absolute Delikatesse. Der Müritzaal war früher ein Exportschlager.

Jana Unger

Parhotel Klüschenberg
Klüschenberg 14
19395 Plau am See
Telefon 038735 49210
www.klueschenberg.de

Zubereitung

Aus Milch, Ei, Mehl, Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Salz zwei Crêpes herstellen. Das gut gekühlte Lachsforellenfilet mit der ebenfalls kalten Sahne in der Küchenmaschine zu einer Farce verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronenabrieb abschmecken.
Den Müritz-Aal häuten und filetieren. Die beiden Crêpes leicht überlappen lassen und die Rundungen wegschneiden. Die Hälfte der Farce auf die Crêpes streichen. Jetzt eine Reihe Backpflaumen und eine Reihe Aal dicht nebeneinander auf die Crêpes legen. Einen Teil der Farce über die beiden Reihen streichen und nochmals eine Reihe Pflaumen und Aal versetzt auf die erste Schicht legen. Mit Hilfe von Frischhaltefolie eine feste und gleichmäßige Rolle formen und in Alufolie einwickeln. Das Aal-Mosaik im Wasserbad bei max. 80 °C für 35-40 min garen.
Die Kartoffeln zu einem Püree verarbeiten, mit den Gewürzen abschmecken und mit der Petersilie mischen. Aus dem Mittelstück der großen Äpfel je zwei Apfelscheiben schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die mittelgroßen Äpfel in Spalten schneiden und zu Halbmonden tournieren. Beides in Karamell, Butter und etwas Calvados dünsten. Das Püree auf die Apfelscheiben dressieren und die Halbmonde anlegen. Aus Sahne, Brühe und Wein eine Soße herstellen und kurz vor dem Anrichten mit dem Dill verfeinern.

EINKAUFLISTE

Mosaik:

500 g geräucherter Müritz-Aal
200 g Backpflaumen
200 g Lachsforellenfilet
200 g Sahne
Zitronenabrieb
120 ml Milch
1 Ei
60 g Mehl
10 ml Kürbiskernöl
2 EL geröstete und gehackte Kürbiskerne
Salz
Pfeffer

Himmel und Erde:

2 große Äpfel (feste Sorte)
2 mittelgroße Äpfel (feste Sorte)
Zucker
Butter
Calvados
200 g mehlige Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Muskat

Dillsauce:

50 ml Sahne
40 ml gute Hühnerbrühe
10 ml lieblichen Weißwein
fein geschnittenen Dill

Edelmaräne süß&sauer mit rauchigem Labskaus an Rote Bete und Gurkensalat

Die Maräne

Sie liebt glasklare Gewässer und ist neben dem Aal der „Brotfisch“ der Müritzfischer. Es gibt die kleine und die große Maräne. Beide schmecken ausgezeichnet. Eine Rarität und Spezialität der Müritzfischer.

Christian Rohde

Fischerhaus Plau
An der Metow 12-16
19395 Plau am See
Telefon 038735 8390
www.an-der-metow.de

Zubereitung

Maränen waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wälzen und scharf von allen Seiten anbraten. Fisch aus der Pfanne nehmen und die in Ringe geschnittene Zwiebel im selben Fett goldgelb anbraten. Weißwein und Wasser zugeben. Restliche Zutaten zum Fond zugeben und aufkochen. Den heißen Fond über die gebratenen Stücke von der Maräne gießen und bei Raumtemperatur langsam abkühlen lassen. Der Fisch sollte vollständig mit dem Fond bedeckt sein. Zum Schluss im Kühlschrank 2 Tage ruhen lassen.
Kartoffeln schälen und mit etwas Salz weich kochen und ein festes Püree mit etwas Milch und Butter herstellen. Das Püree mit Muskat und etwas weißen Pfeffer vollenden. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig dünsten. Das in Würfel geschnittene Corned Beef zu den Zwiebeln geben und in der Pfanne weich werden lassen. Corned Beef und Kartoffelpüree vereinigen. Zum Schluss, das klein gewürfelte Aal-Filet unterheben. Gekochte Rote Bete klein würfeln und mit einem Mixer fein pürieren. Zusammen mit der Crème fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Salatgurken in feine Stifte schneiden, leicht salzen und auf ein Sieb geben, sodass der Gurkensaft abtropfen kann. Essig, Wasser, Apfelsaft, Salz, Zucker und Senfkörner zusammen aufkochen und kurz köcheln lassen. Die abgetropften Gurken in eine Schüssel geben und mit dem heißen Sud bedecken. Wenn alles kalt ist, mit frisch gehacktem Dill vollenden.

EINKAUFLISTE

Edelmaräne süß&sauer:

1 kg	Edelmaränen-Steak
80 g	Mehl
60 g	Rapsöl
400 g	Zwiebeln
2 L	Wasser
0,2 L	Weißwein
120 g	Essig Essenz
Salz & Zucker	
4	Körner Piment
3	Lorbeerblätter
40 g	Senfkörner
1	Dill Blüte

für das Labskaus:

600 g	Kartoffeln
100 g	Zwiebeln
100 g	Corned Beef
40 g	Butter
50 g	geräucherter Aal
100 g	Rote Bete gekocht
200 g	Crème fraîche

für den Gurkensalat:

500 g	Salatgurke
40 g	Essig Essenz
300 ml	Wasser
200 ml	Apfelsaft
80 g	Zucker
20 g	Senfkörner
5g	Salz
Frischer Dill	

Frühlingsröllchen, Wan Tan und Samosa vom Boeker-Stör auf Glasnudelsalat

Der Stör

Die Müritzfischer züchten und produzieren den Sibirischen Stör seit 1991 in den Teichseen im Boeker Nationalpark. Geräuchert schmeckt der Stör am besten. Beliebt ist er auch als kampfstarker Angelfisch in den Angelteichen in Boek und Canow.

Stefan Zeisler

Fackelgarten
Dammstraße 1
19395 Plau am See
Telefon 038735 8530
www.fackelgarten.de

Zubereitung

Filet in fingerlange 1,5 cm breite Streifen schneiden und kurz scharf anbraten. Auf Küchenpapier kurz vom Bratfett befreien. Aus den genannten Zutaten eine kräftige, fruchtige asiatische Soße zubereiten. Das Gemüse, sowie die Pilze in feine Streifen schneiden. Danach gemeinsam mit dem Fisch anbraten und mit der Asiasoße würzen. Das ganze 10 Minuten ziehen lassen und in einem Sieb abtropfen lassen. Frühlingsrollen, Wan Tan und Samosa formen. Glasnudeln mit lauwarmem Wasser überbrühen. Mango und Gemüse ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden und mit den ausgekühlten Glasnudeln vermengen. Süß-Sauer abschmecken.

EINKAUFLISTE

für die Frühlingsröllchen:

250 g Störfilet
50 g Karotten
50 g Stangensellerie
50 g Shiitake
50 g Rote Zwiebeln
50 g Rote Paprika
50 g Gelbe Paprika
12 Blatt Frühlingsrollenteig
Fischsoße, Mangopüree, Chili, Sojasoße, Hoisinsoße, etwas Sesamöl und Sweet Chili Soße

Glasnudelsalat:

250 g Glasnudeln
70 g Mango (Rest der Mango wird zum Garnieren benutzt)
50 g Paprika rot & gelb
50 g Junglauch
Reisessig,
Aprikosenmarmelade
helle Fischsoße
Chilifäden
schwarzer Sesam

Gratinierte Hechtklößchen auf Spinat-Tagliatelle und einem Rieslingschaum

Der Hecht

Diesen Fisch fangen die Müritzfischer auf allen Gewässern. Er ist ein sehr begehrter Speisefisch, wegen seiner Gräten aber mit Vorsicht zu genießen. Die Müritzfischer haben eine Technologie zur Entfernung der Gräten entwickelt. Das Fleisch des Hechtes schmeckt ausgezeichnet.

Marco Storm

HOTEL MARIANNE
★★★
RESTAURANT "KIEK IN"

Restaurant „KIEK IN“
Quetziner Str. 77
19395 Plau am See
Telefon 038735 8230
www.hotel-mariane-plau.m-vp.de

Zubereitung

Das sehr gut durchgekühlte Hechtfilet in Stücke schneiden. Zusammen mit 200 ml Sahne im Thermomix zu einer Farce pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen, dann den gehackten Dill, Salz, Pfeffer, restliche 200 ml Sahne und die 50 g geschlagene Sahne dazu geben. Aus der Masse nun Nockerl mit einem Esslöffel formen und in Salzwasser 8-10 min ziehen lassen. Für den Rieslingschaum die Schalotte würfeln und glasig anschwitzen. Den Weißwein und den trockenen Wermut zugeben. Etwas einkochen lassen, dann den Fischfond und die Sahne zugeben. Nach Bedarf mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Cayennepfeffer würzen - dann 20 g kalte Butter zum Eindicken einmixen. Den Blattspinat waschen und die Stiele entfernen. Schalotten anschwitzen und den Spinat hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskat würzen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Dann die, in Salzwasser gekochten, Tagliatelle dazugeben und zusammen schwenken.

EINKAUFLISTE

für die Hechtklößchen:

400 g	Hechtfilet
400 ml	Schlagsahne
½ Bund	Dill
50 ml	geschlagene Sahne
Salz	
Pfeffer	

für die Tagliatelle mit Rießlingschaum:

2	Schalotten
100 ml	trockener Riesling
2 EL	Noilly Prat
200 ml	Fischfond
100 ml	Sahne
20 g	kalte Butter
500 g	frischer Blattspinat
2	Schalotten
30 g	Butter
500 g	frische Bandnudeln
Muskat	
etwas Knoblauch	
Salz	
Pfeffer	

Schnitte vom Müritz-Zander an Tomatenvinaigrette

Der Zander

Er ist wohl der beliebteste Speisefisch. Die Müritzfischer fangen ihn ganzjährig in den gleichen Mengen wie den Hecht. Das Fleisch schmeckt vorzüglich.

Sebastian Rauer

Strandhotel Seelust
IN GOLDBERG

Strandhotel Seelust
Badestrand 4
19399 Goldberg
Telefon 038736 8230
www.strandhotel-goldberg.de

Zubereitung

Alle Kartoffelsorten schälen und in Salzwasser kochen. Die Butter und Milch dritteln, aufkochen und jeweils eine Kartoffelsorte in einem Topf zu Stampf verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Stampf aus Bamberger Hörnchen mit Muskat kräftig abschmecken, den Stampf aus Vitolette mit Trüffelbutter abschmecken und den Süßkartoffelstampf mit etwas Tonkabohne.
Alle drei Sorten in ein hohes Blech schichtweise einfüllen und kaltstellen. Nach dem Erkalten in Würfel oder rund ausgestochen portionieren.
Den Lauch in 16 gleich hohe Stücke schneiden und von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne kurz aber kräftig in Olivenöl anbraten. Danach in eine Ofenform schichten und mit der Butter bestreuen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen und ca. 12 min bei 160°C backen. Das Zanderfilet würzen und auf der Hautseite leicht mehlieren, anschließend nur auf der Hautseite vorsichtig anbraten. Die Butter in die Pfanne geben und das Filet in der Pfanne im Backofen ca. 7 min. bei 160 °C garziehen lassen.

EINKAUFLISTE

640 g Müritz-Zander
40g Butter
Lorbeersalz
etwas Pfeffer

Kartoffelterrine:
200 g Kartoffeln der Sorten (Vitelotte, Bamberger Hörnchen (o. La Ratte) und Süßkartoffeln
150 g Butter
270 ml Milch
20 g Trüffelbutter
½ Muskatnuss
¼ Tonkabohne
Salz, Pfeffer

Ofenlauch:
2 Stangen Porree (heller Teil)
100 g Meersalzbutter in Würfeln
400 ml Gemüsefond
etwas Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb

Tomatenvinaigrette:
250 ml Tomatenessig
1 Bund Schnittlauch
150 ml Geflügelfond
50 ml Olivenöl
2 Tomaten in feinen Würfeln

Gebratenes Müritz-Barschfilet an Antipasti-Türmchen

Der Barsch

Der Barsch ist sehr neugierig und das erste Opfer vom räuberischen Kormoranen. Er ist ein ausgezeichneter Speisefisch und fast ganzjährig bei den Müritzfischern zu bekommen.

Lars Degner

Seehotel Plau am See
Hermann-Niemann-Str. 6
19395 Plau am See
Telefon 0800 8408408
www.falk-seehotels.de

Zubereitung

Barschfilet von der Gräte befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit einer halben Zitrone anbraten. Zum Abschluss die Zitrone über dem Fisch zerdrücken.
Das Gemüse waschen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Rapsöl in der Pfanne erhitzen dazu Thymianzweige und Knoblauch hineinlegen. Das Gemüse von beiden Seiten ca. 2 min anbraten, die Tomate nur 30 Sekunden. Die Crème fraîche mit dem Ziegenfrischkäse, Salz und Pfeffer verrühren. Das Gemüse mit der Ziegenfrischkäsecremé abwechselnd aufstapeln und mit Pestoöl besträufeln.
Weiße Bohnenkerne (Bianchi di Spagna) und Aprikosen auf einem Sieb abtropfen, Schalottenwürfel anschwenken, Bohnen und Aprikosen dazu, mit Estragon, Salz und Pfeffer würzen und im Thermomix mit geklärter Butter fein pürieren.
Den Bacon anbraten, mit Gemüsefond ablöschen und zum Schluß mit Emulzoon (Soja-Lecithin) aufschäumen.

EINKAUFLISTE

8 Stk Müritz-Barschfilet à 100 g
½ Zitrone
Salz & Pfeffer aus der Mühle

e eine Paprika rot & gelb
½ Aubergine
1 Zucchini
1 Fenchelknolle
1 Fleischtomate
1 Knoblauchzehe
1 große Schalotte
150 g Ziegenfrischkäse
75 g Crème fraîche
2 TL Basilikumpesto
Rapsöl
Thymian
Meersalz
Pfeffer

300 g Weiße Bohnenkerne
100 g Aprikosen
1 Stk Schalotten
Bacon, Estragon, Salz, Pfeffer
geklärte Butter

Müritzfische
03991 -

MÜRITZ FISCHTAGE

Frische Fische, feine Küche!

27.9 bis 12.10.2014

www.mueritz-fischtage.de

27. September - Große Eröffnung

- Traditioneller Plauer Fischzug mit großem Festmarsch der Fischer, Köche und Musiker bis zum Fischerhafen am Leuchtturm in Plau am See
- Regionaler Fischmarkt durch die MÜRITZFISCHER, Vorstellung der regionalen Fische, Räucherschule, Filitierkurs und fischereiliches Handwerk zum Anschauen
- Live-Kochshow der Köche von plau-kocht.de
- regionale Fischspezialitäten vor Ort zum Probieren: gebraten, gedünstet, geräuchert und mariniert
- viele Aktionen und Programmpunkte, besonders für Kinder

3. Oktober - Fischzug in Wendorf am Plauer See

Viel Vergnügen wünschen Ihre Müritzfischer und die Köche von plau-kocht.de!

3. - 5. Oktober - GenussFinale in Waren (Müritz)

- Live-Kochshow von teilnehmenden Gastronomen im großen Festzelt am Hafen in Waren (Müritz)
- 15 regionale Fischgerichte können vor Ort genossen werden
- am Freitag: regionaler Fischmarkt durch die Müritzfischer, Vorstellung regionaler Fische
- Strandkorbtalk und Unterhaltungsprogramm für die ganze Familie

10. Oktober - Großes Krebsessen in der Fischerei Alt Schwerin

10.+11. Oktober - Abfischfest-Wochenende auf dem Fischer- und Angelhof Bolter Schleuse

- traditionelle Abfischung der Angelteiche
- Frisch-Fischverkauf und gebratene Fischspezialitäten
- Unterhaltungsprogramm für die ganze Familie, viele Aktionen und Programmpunkte besonders für Kinder

FISCH KAUF HAUS
WWW.FISCHKAUFHAUS.DE
FRISCHER FISCH FÜR ZUHAUSE
JETZT ONLINE AUF FISCHKAUFHAUS.DE
5 € GUTSCHEIN*
GUTSCHEIN CODE: EMU9XY55
*GÜLTIG BIS 31.12.2014 AB MINDESTBESTELLWERT VON 35 EURO ZZGL. VERSAND, KEINE BARAUSZAHLUNG MÖGLICH, NICHT MIT WEITEREN GUTSCHEINEN/RABATTEN KOMBINIERBAR, GUTSCHEIN IST NUR EINMAL EINLÖSBAR, ALLE ANGEBOTE SOLANGE VORRAT REICHT