

Quitten-Sülze mit Fisch-Cocktail

Für 2 Personen

3 Blätter Gelatine	100 g Quittengelee	100 ml trockener Merlot
1 Spritzer Rotweinessig	Salz, Pfeffer	100 g Zanderfilet
100 g Lachsfilet	50 g Krabben oder Shrimps	50 g Champignons klein
1 Scheibe Kastenweißbrot	2 EL Butter	1 TL scharfer Senf
1 Eigelb	80 ml Sonnenblumenöl	1/2 Bund Dill
2 Scheiben frische Gurke		

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Quittengelee mit dem Rotwein erwärmen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Mit Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Geleeflüssigkeit in Cocktailschalen etwa 3 -4 cm hoch einfüllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank im Kühlschrank kaltstellen bis sie geliert sind. Die Fischfilets würfeln und vorsichtig in einem Topf mit Salzwasser pochieren, herausnehmen, abtropfen und kalt werden lassen. Die Pilze putzen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser pochieren, herausnehmen und abtropfen. Das Brot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun braten. Für die Sauce Senf und Eigelb in einer Schüssel vermischen, mit einem Schneebesen das Öl langsam unterrühren. Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und Dill untermischen. Die Fischwürfel, Krabben und Pilze mit der Dillsauce vermischen und auf das Quittengelee geben. Mit den Brotwürfeln bestreuen. Nach Belieben mit einer Scheibe Gurke garnieren.

Otto Koch Freitag, 30. September 2011