

# Fisch



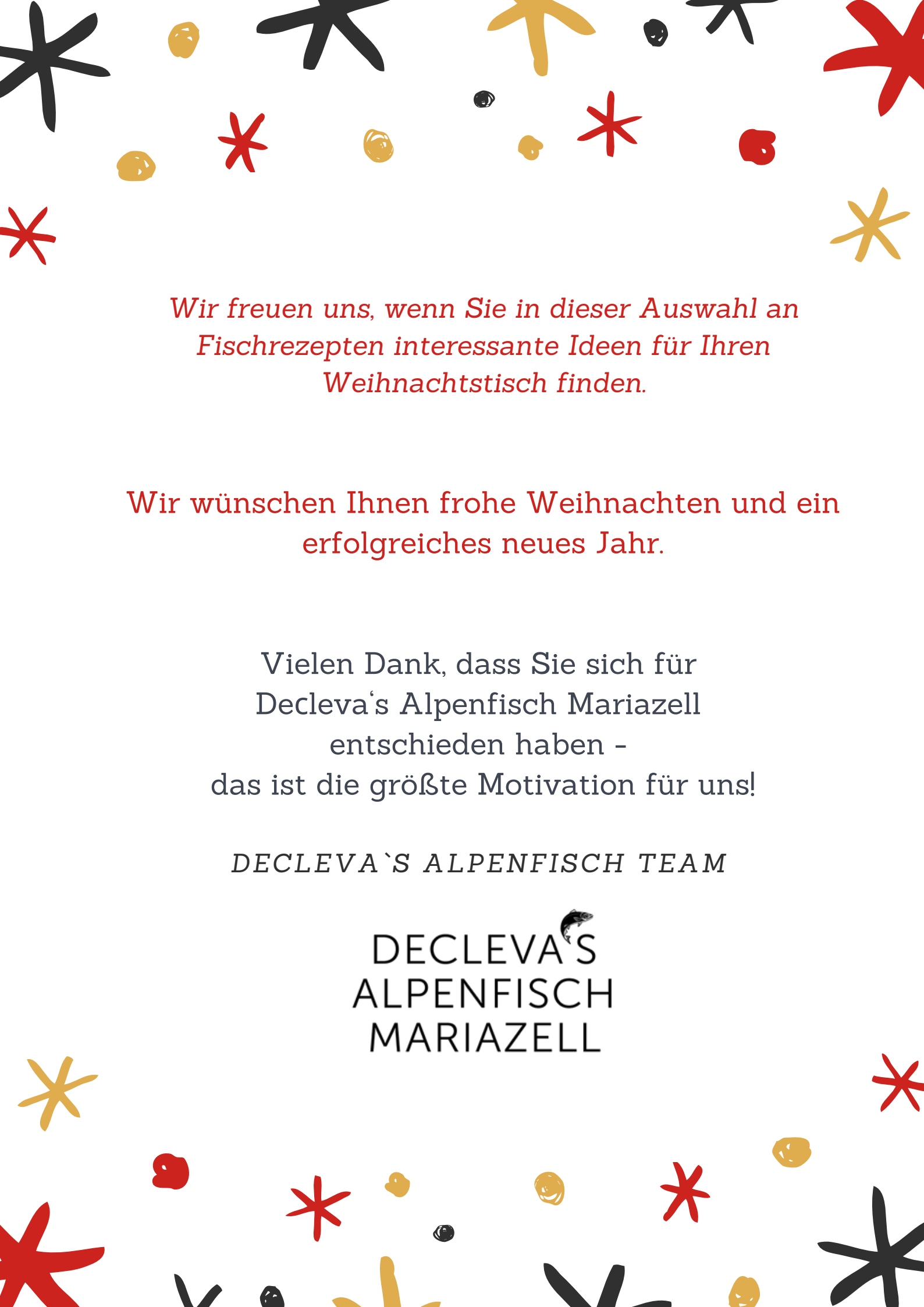
auf der festlichen Tafel

VORSPEISEN

HAUPTGERICHTE

FESTLICHE FRÜHSTÜCKS-IDEEN





*Wir freuen uns, wenn Sie in dieser Auswahl an  
Fischrezepten interessante Ideen für Ihren  
Weihnachtstisch finden.*

*Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten und ein  
erfolgreiches neues Jahr.*

Vielen Dank, dass Sie sich für  
Decleva's Alpenfisch Mariazell  
entschieden haben -  
das ist die größte Motivation für uns!

*DECLEVA'S ALPENFISCH TEAM*

DECLEVA'S  
ALPENFISCH  
MARIAZELL

# FESTLICHE MENÜ IDEEN

## VORSPEISEN



## HAUPTGERICHTE



## FESTLICHE FRÜHSTÜCKS-IDEEN



## VORSPEISE

# AVOCADO-BOOTE MIT GERÄUCHERTEM FISCH UND KAPERN



---

Kochzeit – ca. 20 min.  
Portionen - 2

---

## Zutaten

- Avocado - 2 Stk.
- Heißgeräucherter  
Mariazeller Saibling  
oder Forelle - 250g
- Gurken - 2 Stk.
- Kapern - 10 Stk.
- Mayonnaise
- Zitronensaft
- Pfeffer

1. Den weichen Fisch in dünne Streifen schneiden und dann einfach mit einer Gabel zerteilen. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Die frischen Gurken in feine Streifen schneiden, zum Fisch geben.
3. Avocado halbieren, Stein entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen, in kleine Stücke schneiden und zum Gurken-Fisch-Salat geben.
4. Fügen Sie die Mayonnaise hinzu und mischen Sie alles gut durch. Geben Sie den Salat in die Avocados, bestreuen Sie diese mit Dill und Pfeffer. Tipp: Schneiden Sie den Boden ein wenig ab, damit die Avocado-Schalen nicht auf dem Teller herumrollen.
5. Mit Kapern garnieren.

# ROLLMOPS-KARTOFFELSALAT



---

Kochzeit – ca. 50 min.  
Portionen – 6

---

## Zutaten

- Kartoffeln 1 kg
- Lauchzwiebeln 1 Bund
- Decleva's Roller vom Bio-Saibling - 2 Gläser
- Rucola
- Öl - 5 EL
- Gemüsebrühe (Instant) -150 ml
- Weißwein-Essig - 6 EL
- Senf feiner, mittelscharfer - 1/2 EL
- Salz, Pfeffer



1. Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten kochen.
2. Inzwischen Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in dünne Scheiben schneiden.
3. Rollmöpfe halbieren.
4. Kartoffeln kalt abschrecken und schälen. Kartoffeln etwas abkühlen lassen.
5. Inzwischen 1 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebeln darin andünsten. Brühe, Essig, Senf, Salz und Pfeffer zufügen, einmal aufkochen und restliches Öl unterrühren.
6. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit der heißen Vinaigrette übergießen. Rollmöpfe unterheben und zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rucola bestreuen und garnieren.

## VORSPEISE

# SCHICHTSALAT MIT MARIAZELLER BIO-SAIBLING WARM GERÄUCHERT



---

Kochzeit – ca. 30 min.  
Portionen - 4

---

## Zutaten

- Mariazeller Bio-Saibling warm geräuchert 400g
- Gekochte Kartoffeln - 3 Stk.
- Gekochte Karotten - 2 Stk.
- Gekochte Eier – 3 Stk.
- Mayonnaise

1. Um eine schöne Salatform zu kreieren, benötigen Sie einen Tortenring, in dem Sie die Zutaten in Schichten hinzufügen können. Aber ohne diese Form ist es natürlich auch möglich.
2. Das Fischfilet in kleine Stücke teilen.
3. Gekochtes Gemüse und Eier müssen gerieben werden.
4. Die erste Salatschicht ist das zerteilte Fischfilet, anschließend mit einer Schicht Mayonnaise bestreichen. Als nächstes Kartoffeln, Karotten und Eier darauf legen. Fügen Sie zwischen jeder Schicht Mayonnaise hinzu.

## HAUPTGERICHTE

# MARIAZELLER BIO-BACHSAIBLING-FILET MIT ERBSENPÜREE UND BEURRE BLANC SAUCE



---

Kochzeit – ca. 60 min.  
Portionen - 2

---

## Zutaten

- Mariazeller Bio-Bachsaiblings-Filet 2 Stk.
- Pflanzen- oder Olivenöl
- Erbsen (frisch oder gefroren) 400g
- Butter 80g
- Dille,
- Petersilie, Minze, Basilikum
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Zitrusfrüchte

### Sauce:

- Schalotten 25g
- Knoblauch 5g
- Weißwein trocken 50ml
- Butter 60g
- Schlagobers (20%) 50g
- frisch gemahlener Pfeffer
- Lorbeerblatt

1. Das Fischfilet mit Öl bestreichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lassen Sie den Fisch einige Minuten einweichen. Die Pfanne vorheizen und das Filet zuerst auf der Hautseite anbraten und dann umdrehen.
2. Erbsen mit kaltem Wasser übergießen und zum Kochen bringen, Erbsen garkochen. Erbsen absieben und Butter, Salz und Kräuter hinzufügen. Anschließend pürieren. Wenn das Erbsenpüree zu dickflüssig ist, können Sie etwas Sahne hinzufügen.
3. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Pfeffer, Lorbeerblatt und Weißwein dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Schlagobers langsam hinzufügen und leicht verdampfen lassen. Butter unter ständigem Rühren in die Sauce geben und salzen. Weitere 1-2 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
4. Geben Sie das fertige Erbsenpüree auf einen Teller, legen Sie das Filet darauf und gießen Sie die Sauce darüber. Das Gericht mit Kräutern und Zitronenscheiben garnieren.

# MARIAZELLER FORELLEN-FILET MIT RATATOUILLE



---

Kochzeit – ca. 50 min.  
Portionen – 4

---

## Zutaten

- Mariazeller Bio-Forellenfilet 4 Stk.
- Zitrone 1 Stk.
- rote Paprika 2 Stk.
- feste Tomaten 4 Stk.
- rote Zwiebel 1 Stk.
- Zucchini 2 Stk.
- Knoblauchzehen 2 Stk.
- Olivenöl
- Balsamico-Dressing
- Oregano, Minze, Basilikum,
- Rosmarin
- Salz, Pfeffer

1. Paprika, Tomaten, Zucchini und Zwiebel fein schneiden.
2. Olivenöl erhitzen und Knoblauch dazugeben, etwas anbraten, damit das Öl nach Knoblauch riecht. Knoblauch aus dem Öl nehmen. Fügen Sie Zwiebel dem Öl hinzu und braten Sie diesen ein wenig an. Als nächstes Paprika und Zucchini zufügen und 3-4 Minuten braten. Tomaten hinzufügen und mit dem Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.
3. Das Forellenfilet waschen und trocknen, einfetten, salzen und pfeffern. Beidseitig anbraten. Das fertige Filet mit Zitronensaft beträufeln.
4. Das Filet auf einen Teller legen und mit Ratatouille bestreichen.
5. Etwas Olivenöl und Balsamico mischen und über das Ratatouille gießen.



# TAGLIATELLE MIT LACHS



---

Kochzeit – ca. 25 min.  
Portionen – 4

---

## Zutaten

- Tagliatelle - 250g
- Bio-Lachs - 150g
- Schlagobers (ab 33%) - 250ml
- Knoblauchzehe 1 Stk.
- Geriebener Parmesan - 50g
- Olivenöl
- Meersalz
- Basilikum für die Dekoration

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, frischen Lachs in kleine Quadrate schneiden.
2. Garen Sie die Tagliatelle "al dente".
3. In einer tiefen Pfanne die Zwiebeln und den Knoblauch leicht anbraten. Fügen Sie die Lachsstücke hinzu, unmittelbar gefolgt von Sahne und Parmesan. Salz nach Geschmack. 1-2 Minuten die Sahne unterrühren. Tagliatelle dazugeben und alles sorgfältig mischen.

## FISH & CHIPS



---

Kochzeit – ca. 50 min.  
Portionen - 4

---

### Zutaten

- Mariazeller Bio-Forellen oder Saiblingsfilet 600g
- 4 große Kartoffeln
- Pflanzenöl zum Frittieren
- 2 EL Stärke
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Für den Teig:

- 1,25 Tassen Mehl
- 300ml helles Bier

1. Sieben Sie das Mehl in eine große Schüssel, machen Sie eine Mulde in die Mitte und gießen Sie das Bier in einem dünnen Strahl hinein. Mit einem Schneebesen einen homogenen Teig kneten, zudecken und beiseitestellen.
2. Schneiden Sie die Kartoffeln in 1,5-2cm dicke Scheiben und geben Sie sie für 10 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Anschließend absieben und gut trocknen lassen.
3. Gießen Sie Pflanzenöl in die Fritteuse, es sollte 1/3 seines Volumens sein. Auf 160°C vorheizen. Die Kartoffeln in Portionen jeweils 5 Minuten braten.
4. Das Forellenfilet trocknen, in große Stücke schneiden. Rollen Sie jede Scheibe zuerst in Stärke, gemischt mit Salz und Pfeffer, und tauchen Sie dann das Filet in den Bierteig. Erhöhen Sie die Hitze auf 180°C. In Portionen im gleichen Fett 5-7 Minuten braten. Jedes Stück, abhängig von seiner Dicke. Sollten Kartoffelreste im Öl sein, diese vorher rausfischen. Auf Papiertüchern verteilen und abtupfen.

Tipp: Mit Sauce Tartar und einer Zitronenscheibe servieren.

# FRANZÖSISCHE QUICHE MIT LACHS UND BROKKOLI



---

Kochzeit – ca. 2 Std.  
Portionen – 10

---

## Zutaten

- Weizenmehl 250g
- Eier 3 Stk.
- Butter 150g
- Wasser 1 EL
- Backpulver 10g
- Salz nach Geschmack
- Bio-Lachsfilet 500g
- Brokkoli 500g
- Schlagobers 300ml
- Hartkäse

1. Teig: 250g Mehl, 150g weiche Butter, 1 Ei, Salz zum Abschmecken, 1 EL Wasser, Backpulver. Wir mischen und kneten alles gründlich, bis der Teig homogen, elastisch und nicht mehr klebrig ist. Wir nehmen die Form (25 cm Durchmesser) und rollen den Teig darauf aus. Wir stechen diesen an mehreren Stellen mit einer Gabel an. Danach geben wir die Form mit dem Teig für 30 Minuten in den Tiefkühler. Sie können auch vorgefertigten Teig kaufen, um den Garvorgang zu vereinfachen.
2. Bio-Lachsfilet in 2cm große Würfel schneiden und salzen.
3. Brokkoli in kleine Röschen teilen. Sie können diese in ein wenig Olivenöl braten.
4. Zum Binden 2 Eier mit 400g Sahne und 200g geriebenem Hartkäse verquirlen, Salz, Pfeffer und Gewürze dazugeben.
5. Wir nehmen die Form aus dem Kühlschrank und verteilen den Fisch mit Brokkoli darauf. Anschließend mit der Ei-Sahne-Käse-Mischung übergießen. Die Quiche im Ofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

## FESTLICHE FRÜHSTÜCKS-IDEEN

# BRUSCHETTA MIT LACHSFORELLE UND FRISCHKÄSE



---

Kochzeit – ca. 10 min.

---

## Zutaten

- Ciabatta oder Baguette
- Gebeiztes Mariazeller Bio-Lachsforellen Filet
- Frischkäse
- Zitronensaft
- Für Dekor:  
Zitrusfrüchte und  
Kräuter

1. Brot im Toaster knusprig werden lassen.
2. Mit Frischkäse bestreichen.
3. Legen Sie die Lachsforellen Scheiben darauf.

Die Bruschetta mit Zitrusfrüchten und Kräutern garnieren und mit Zitronensaft beträufeln.

# POCHIERTE EIER MIT LACHSFORELLENFILET GEBEIZT



---

Kochzeit – ca. 20 min.  
Portionen - 2

---

## Zutaten

- Toastbrot - 2 Stk.
- Eier - 2 Stk.
- Mariazeller Bio-Lachsforellen Filet gebeizt - 4 Scheiben
- Essig - 2 EL
- Rucola Blätter
- Kirschtomaten
- Salz nach Geschmack

### Für die Sauce:

- Mayonnaise - 2 EL.
- körniger Senf - 1 TL
- Zitronensaft - 1 TL
- frisch gemahlener Pfeffer

1. Pochierte Eier kochen: Kochen Sie dazu Wasser in einem Topf, fügen Sie Essig und ein wenig Salz hinzu. Schlagen Sie das Ei in einem Glas auf. Rühren Sie das Wasser mit einem Löffel gut um, damit ein Strudel entsteht und gießen Sie das Ei vorsichtig in die Mitte des Strudels. Nach 2 - 4 Minuten aus dem Wasser fischen, auf ein Küchentuch legen und kurz abtrocknen lassen.
2. Für die Sauce Mayonnaise mit Senf mischen und Zitronensaft und schwarzen Pfeffer hinzufügen.
3. Legen Sie die heißen Toastbrotsscheiben auf einen Teller. Darauf platzieren Sie ein paar Rucola-Blätter, die gebeizten Lachsforellen Filets, die pochierten Eier. Anschließend mit etwas Sauce übergießen. Tipp: Fügen Sie nicht zu viel Soße zu den Toasts hinzu, da sie ansonsten zu weich werden können.
4. Mit Kirschtomatenhälften garnieren.



# Mariazeller Fisch

Tel.: +43 3882 / 34 77 4  
email: [office@declevas.at](mailto:office@declevas.at)

[WWW.DECLEVAS.AT](http://WWW.DECLEVAS.AT)

[declevas\\_alpenfisch](https://www.instagram.com/declevas_alpenfisch)

DECLEVAS ALPENFISCH

---