

Klicken, Lesen, Weitermachen. So einfach geht das.

N G V

Rubrik **Kochen**
 Thema **Partysnacks**
 Umfang **16 Seiten**
 eBooklet **00450**
 Preis **2,95 Euro**
 Autor **Naumann und Göbel
 Verlagsgesellschaft mbH**

Mit Hilfe von Fachbüchern kann man eine Menge lernen. Das ist gut. Wenn man genügend Zeit hat. Für die anderen Momente gibt es **eload24**: Digitale Bücher ohne jeden Ballast zu exakt definierten Themen, geschrieben von etablierten Fachautoren, unschlagbar preiswert und zum direkten Download. So bekommen Sie immer exakt die Informationen, die Sie wirklich brauchen. 24 Stunden am Tag.





Partysnacks: Seafood Festival



eload24 GmbH

Blegistrasse 7
CH-6340 Baar

info@eload24.com
www.eload24.com

Copyright © 2008 eload24 GmbH

Alle Rechte vorbehalten.

Trotz sorgfältigen Lektorats können sich Fehler einschleichen. Autoren und Verlag sind deshalb dankbar für Anregungen und Hinweise. Jegliche Haftung für Folgen, die auf unvollständige oder fehlerhafte Angaben zurückzuführen sind, ist jedoch ausgeschlossen.

Copyright für Text, Fotos, Illustrationen:
Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Inhalt

Thunfischspieße mit Chermoula	3
Thunfischcarpaccio	5
Feine Lachsterrine mit Sauce.....	6
Gebeizter Wildlachs mit Honig-Senf-Sauce	7
Feiner Salat mit Seezunge, Lachs und Seeteufel	9
Frittierte Fischchen	10
Gratinierte Austern	12
Miesmuscheln	13
Jakobsmuscheln	14
Marinierte Kammuscheln mit Chili	15

Leichter Genuss in geschmacklicher Vielfalt ist in diesem eBooklet Trumpf. Die ausgewählten Partysnacks und Gabelbissen wenden sich an alle Freunde von feinem Fisch und Meeresfrüchten. Die Palette der Delikatessen reicht von edler Lachsterrine über Thunfisch-Carpaccio bis zu marinierten Kammuscheln und gratinierten Austern.



Thunfischspieße mit Chermoula



Für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Bund Koriander
- 1/2 Tl gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 Tl gemahlener Safran

- 1/2 Tl Harissa
- 125 ml Olivenöl
- 2 El Zitronensaft
- 500 g Thunfisch
- Salz, Pfeffer

1 Für die Chermoula die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebel fein reiben und den Knoblauch zerdrücken. Zwiebel und Knoblauch miteinander vermischen. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und klein hacken. Gehackte Kräuter mit der Zwiebel-Knoblauchmischung vermengen. Kreuzkümmel, Safran und Harissa ebenfalls darunter mischen. Alles mit dem Öl und dem Zitronensaft verrühren und 60 Minuten abgedeckt durchziehen lassen.

2 Den Thunfisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit der Chermoula bestreichen und mindestens 1 Stunde abgedeckt ziehen lassen.

3 Den Thunfisch anschließend auf Spieße stecken und auf einem heißen Grill rundherum etwa 5 Minuten grillen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Zeit zum Ziehen)
 Pro Portion ca. 535 kcal/2247 kJ
 29 g E, 45 g F, 5 g KH

Thunfischcarpaccio



Für 4 Portionen

- 400 g frischer Thunfisch
- 1 Schalotte
- 2 El Olivenöl
- 2 El trockener Sherry
- 1 Tl Sherryessig

- Salz, Pfeffer
- 3 Tl Kapern

1 Thunfisch gut verpackt 2 Stunden gefrieren lassen. Schalotte fein hacken. Olivenöl mit dem Sherry, dem Sherryessig, Salz und Pfeffer kräftig verrühren. Kapern abtropfen lassen und fein hacken. Schalottenwürfel und gehackte Kapern in die Sauce geben.

2 Den angefrorenen Thunfisch am besten mit einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden.

3 Die Thunfischscheiben auf einer Platte anrichten, die Sauce darüber verteilen und abgedeckt mindestens 30 Minuten marinieren lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Gefrier- und Marinerzeit)

Pro Portion ca. 245 kcal/1028 kJ

22 g E, 17 g F, 2 g KH

Feine Lachsterrine mit Sauce



Für 4 Portionen

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 600 g geräucherter Wildlachs
- 500 ml Sahne
- 150 g Sauerrahm
- Trockener Vermouth z.B. Noilly Prat

- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 Stückchen schwarze Trüffel
- 200 ml Sahne
- 1 Tl frisch geriebener Meerrettich



1 Die Gelatineblätter nach Packungsaufschrift in kaltem Wasser einweichen. 1/3 des Lachsfilets klein würfeln und beiseite stellen.



2 Restlichen Lachs mit 50 ml Sahne und dem Sauerrahm pürieren. Mit Vermouth und Pfeffer abschmecken. Die Trüffel hacken und mit den Lachswürfeln zur Masse geben und darunter heben.



3 Die Gelatineblätter ausdrücken und vorsichtig auflösen. Mit etwas von der Masse verrühren, anschließend mit der restlichen Masse vermischen.

4 Die restliche Sahne steif schlagen und sorgfältig unter die Lachsmasse heben.

5 Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden, die Masse einfüllen und glatt streichen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

6 Terrine stürzen, aufschneiden und mit etwas Dill garniert anrichten. Für die Sauce die Sahne steif schlagen und mit dem Meerrettich vermischen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Portion ca. 1000 kcal/4200 kJ

37 g E, 93 g F, 7 g KH

Gebeizter Wildlachs mit Honig-Senf-Sauce



Für 4 Portionen

- 1 El Zucker
- 1 El grobes Salz
- 4 Pfefferkörner
- 4 Korianderkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Wildlachsfilets mit Haut, ca. 1,5 kg

- 2 Bund Dill
- 4 El körniger Senf
- 4 El Honig
- 4 El Weißwein-Essig
- 80 ml Öl
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz zum Braten
- 150 g Feldsalat

1 Den Zucker mit Salz, zerstoßenen Pfeffer- und Korianderkörnern und zerdrückten Wachholderbeeren vermischen. Den Fisch damit kräftig einmassieren.

2 1 Bund Dill waschen, trocken schütteln und grob hacken, anschließend auf dem Fisch verteilen. Fischteile mit der Haut nach außen übereinander legen und in Alufolie fest einwickeln.

3 Mit einem Brett beschweren und an einem kühlen Ort 2 Tage ziehen lassen.

Zwischendurch den Fisch mit der ausgetretenen Flüssigkeit begießen.

4 Für die Sauce den restlichen Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Senf mit Honig und Essig verrühren, das Öl darunter schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Dill unterheben.

5 Die Gewürze von den Lachshälften schaben, Fisch in Portionsstücke schneiden. Anschließend in heißem Butterschmalz mit der Haut nach oben 1–2 Minuten braten. Sofort herausnehmen und auf geputztem und gewaschenem Feldsalat anrichten. Mit der Sauce beträufeln.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Zeit zum Ziehen)

Pro Portion ca. 635 kcal/2667 kJ

71 g E, 35 g F, 11 g KH

Feiner Salat mit Seezunge, Lachs und Seeteufel



Für 4 Portionen

- 4 Seezungenfilets
- 250 g Lachsfilet
- 250 g Seeteufelfilet
- Salz
- 2 El Limettensaft
- 2 El Butter

- Pfeffer
- einige bunte Salatblätter z.B. Radicchio, Lollo-Rosso, Feldsalat
- 4 El Rapsöl
- 1 El Sherryessig
- etwas Zitronensaft
- 1 rote Chilischote
- 5 Champignons
- etwas Basilikum zum Garnieren

1 Die Fischfilets salzen, mit Limettensaft beträufeln und in sehr heißer Butter etwa 3–4 Minuten braten. Salzen, pfeffern und beiseite stellen.

2 Die Salatblätter putzen, waschen und trocken schleudern. Große Blätter in mundgerechte Stücke reißen und auf eine Platte legen.

3 Für die Marinade das Rapsöl mit dem Sherryessig und etwas Zitronensaft gut verrühren. Die Chilischote putzen, waschen

und halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, klein hacken. Unter die Marinade rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Die Champignons mit einem Küchentuch sauber abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend mit der Marinade vermischen.

5 Die gebratenen Fischfilets auf den Salatblättern anrichten. Die Champignons darüber streuen und die restliche Marinade über den Salat träufeln.

6 Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen klein schneiden und den Salat damit garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Pro Portion ca. 280 kcal/1176 kJ
48 g E, 9 g F, 2 g KH

Frittierte Fischchen



Für 4 Portionen

- 500 g kleine Fischchen z.B. Sardellen oder Sardinen (frisch oder tiefgekühlt)
- 5 El Mehl
- Olivenöl zum Frittieren
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Petersilie

1 Die kleinen Fischchen waschen und mit Küchenpapier grünlich abtrocknen, die Köpfe und Flossen nicht entfernen.



2 Die Fischchen in dem Mehl wenden, so dass sie hauchfein damit überzogen sind. In einem Sieb alles überschüssige Mehl abschütteln.

3 Das Olivenöl auf 180 °C erhitzen. Das Öl hat die richtige Temperatur, wenn an einem hinein getauchten Holstäbchen, Bläschen aufsteigen.



4 Die Fischchen im heißen Öl portionsweise schwimmend goldgelb ausbacken. Damit die Fischchen besonders schön knusprig werden,

Fischchen nach 2 Minuten aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und wieder zurück in das heiße Fett geben, 1 Minute weiterbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen und pfeffern.



5 Die Petersilie waschen, trocken schütteln und auf Küchenpapier nochmals abtrocknen. Trockene Petersilie in dem heißen Fett frittieren, abtropfen lassen und mit den Fischchen servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Pro Portion ca. 418 kcal/1754 kJ

26 g E, 31 g F, 10 g KH

Gratinierte Austern



Für 4 Portionen

- 6 große fest geschlossene Austern, grobes Salz
- 75 ml Fischfond
- 75 ml Weißwein
- 1 Eigelb
- 2 Tl Butter
- 1 El Champagner

- 1 El geschlagene Sahne
- Salz, Cayennepfeffer

1 Austern gut waschen, öffnen und Austernfleisch herausheben, Austernwasser aufbewahren. Untere Austerschalen abtrocknen und auf grobem Salz in einer Auflaufform warm stellen.

2 Fischfond und Austernwasser aufkochen. Austern darin 5 Sekunden pochieren, in den Schalen warm stellen. Fond einreduzieren. Wein dazugießen und sämig einkochen. 1 Eigelb und Butter unterschlagen, mit Champagner würzen und Sahne unterheben.

3 Mit Salz und Cayennepfeffer würzen, über die Austern verteilen und unter dem heißen Grill gratinieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Pro Portion ca. 187 kcal/785 kJ

16 g E, 9 g F, 7 g KH

Miesmuscheln



Für 4 Portionen

- 2 kg Miesmuscheln
- 4 Stangen Staudensellerie
- 3 Möhren
- 1 Stange Porree
- 1 Zwiebel

- Butter zum Braten
- 330 ml belgisches Bier
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1 Muscheln unter Wasser abbürsten, Bärte entfernen, alle offenen oder beschädigten Muscheln entfernen.

2 Gemüse putzen, waschen und klein schneiden, Zwiebel schälen und klein würfeln. In Butter glasig dünsten, Gemüse etwa 5 Minuten mitdünsten.

3 Bier angießen, aufkochen lassen, Muscheln darin zugedeckt 5 Minuten garen. Topf zwischendurch schütteln, damit sich alle Muscheln öffnen. Muscheln anrichten, geschlossene Muscheln entfernen. Den Sud mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Pro Portion ca. 420 kcal/1764 kJ

53 g E, 7 g F, 29 g KH

Jakobsmuscheln



Für 4 Portionen

- 1 kleine gehackte Schalotte
- 150 ml Weißwein
- 400 ml Fischfond
- 125 g eiskalte Butter
- Salz, Pfeffer

- 16 Jakobsmuscheln in der Schale
- 2 El Schnittlauchröllchen

1 Für die Sauce Schalotte mit Weißwein aufkochen, bis zur Hälfte einkochen und Fischfond angießen. Alles auf etwa 1/3 einkochen, passieren und wieder aufkochen. Eiskalte Butterflocken unterschlagen, einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Jakobsmuscheln öffnen, gut waschen und abtrocknen. Den grauen Rand entfernen und das weiße Muskelfleisch wieder in die Schale legen.

3 Salzen und pfeffern. Auf einem gut eingefetteten Grillrost etwa 3 Minuten grillen. Schnittlauch unter die Sauce heben und die Muschel damit anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Kochzeit)

Pro Portion ca. 480 kcal/2016 kJ

17 g E, 38 g F, 13 g KH

Marinierte Kammuscheln mit Chili



Für 4 Portionen

- 2 kg küchenfertige Kammuscheln
- 5 Möhren
- 1 Stange Porree
- 200 g Kirschtomaten

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 6 El Olivenöl
- 250 ml trockener Weißwein
- 2 El Limettensaft
- Salz

1 Die Muscheln waschen, geöffnete Muscheln aussortieren. Die Möhren putzen, schälen und sehr fein würfeln. Den Porree putzen, waschen und halbieren, in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren, den Stielansatz entfernen und vierteln. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2 Den Chili putzen, waschen und halbieren, den Stielansatz entfernen und klein hacken. Das Öl in einem Bräter erhitzen, die Möhren mit dem Knoblauch und Chili 3 Minuten darin andünsten.

3 Die Muscheln mit Porree und Tomaten darunter mengen. Den Wein angießen, alles zugedeckt 4 Minuten kochen lassen. Anschließend geschlossene Muscheln entfernen.

4 Den Sud mit Limettensaft und Salz würzen, über die Muscheln gießen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Koch- und Marinierzeit)

Pro Portion ca. 428 kcal/1796 kJ

56 g E, 8 g F, 22 g KH

Viel guter Rat ab 3 Euro monatlich Die neuen Flatrate Modelle von eload24

Das ist ein Wort: Sie bekommen **freien Zugang zu allen eBooklets und eBooks** bei eload24. Sie können alles laden, lesen, ausdrucken, ganz wie es Ihnen beliebt. Eine echte Flatrate eben, ohne Wenn und Aber. Sie werden staunen: Unser Programm mit nützlichen eBooklet-Ratgebern ist groß und wird laufend erweitert.

Der Preisvorteil ist enorm:

24 Monate Flatrate für nur 72,- € (3,- € monatlich)

12 Monate Flatrate für nur 48,- € (4,- € monatlich)

6 Monate Flatrate für nur 36,- € (6,- € monatlich)

Selbst wenn Sie nur zwei eBooklets der preiswertesten Kategorie im Monat laden, sparen Sie im Vergleich zum Einzelkauf.

Tausende Kunden haben dieses Angebot schon wahrgenommen, profitieren auch Sie dauerhaft. Wenn Sie nach Ablauf der Flatrate weitermachen wollen, dann brauchen Sie nichts zu tun: das Flatrate-Abonnement verlängert sich automatisch. Bis Sie es beenden.

Kaufen Sie jetzt die Flatrate Ihrer Wahl. Und schon einige Augenblicke später stehen Ihnen hunderte toller Ratgeber uneingeschränkt zur Verfügung: Packen Sie mal richtig zu!

ratschlag24.com

Das neue Ratgeber-Portal **ratschlag24.com** liefert Ihnen täglich die besten Ratschläge direkt auf Ihren PC.

Viele bekannte Autoren, Fachredakteure und Experten schreiben täglich zu Themen, die Sie wirklich interessieren und für Sie einen echten Nutzen bieten. Zu den Themen zählen Computer, Software, Internet, Gesundheit und Medizin, Finanzen, Ernährung, Lebenshilfe, Lernen und Weiterbildung, Reisen, Verbrauchertipps und viele mehr. Alle diese Ratschläge sind für Sie garantiert kostenlos. Testen Sie jetzt **ratschlag24.com** – Auf diese Ratschläge möchten Sie nie wieder verzichten.

ratschlag24.com ist ein kostenloser Ratgeber-Dienst der eload24 AG
www.eload24.com

