

Zutaten für den Fisch (für 4 Personen):

2,5 kg Steinbutt

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zitronensaft

50 g Butter

Petersilie, Thymian, Estragon,
Rosmarin, Fenchelzweige, Dill,
Basilikum, Borretsch



Siegfried Reichlers

Wein & Meh/er – der Name ist eigentlich irreführend, denn im Grunde müsste Siegfried Reichlers exklusives Geschäft in Obernjesa Fisch & Mehr heißen. Mehr, das umfasst Weine, Salz- und Glutamatfreie Gewürze, ausgewählte Spirituosen und Honigsorten, verschiedene Salze, Salate, Aufstriche ... Und je nach Jahreszeit Produkte aus Reichlers Garten: Kräuter, frische Gemüse, Eier.

Doch im Mittelpunkt steht der Fisch, neben allen erdenklichen Frischfischsorten vor allem der auf einem von Siegfried Reichler entwickelten und seit diesem April patentierten »Lachsgarer« zubereitete Lachs: auf einem Gestell wird auf Holzbretter gestifteter, angebeizter Lachs vor offenem Feuer gegart und den Kunden – vom einzelnen Besucher bis zu Geburtstags- oder Hochzeitsgruppen – auf dem Hof oder beim Kunden als Leckerbissen serviert.

Und wer selber kochen will, findet bei Wein & Meh/er interessante Rezepte zum Mitnehmen. Zum Beispiel ...



... Steinbutt im Kräuterbett

Hauptgericht mit Wild- und Basmatireis und Wildkräutersalat (kulinarisch und auch preislich ein exklusives Rezept ...)

Zubereitung des Fisches:

Den Steinbutt waschen und abtrocknen, längs der Rückengräte die Haut der dunklen Oberseite einschneiden und zu den Seiten abziehen.

Die helle Haut mehrmals einschneiden.

Das Backblech mit Backpapier belegen, darauf ein Kräuterbett ausbreiten. Den Steinbutt leicht salzen und pfeffern und mit der hautlosen Seite auf das Kräuterbett legen. Die eingeschnittene weiße Seite mit Kräutern belegen, im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad pro cm Fischdicke 10 Minuten backen lassen.

Die Kräuter entfernen und die Filets von der Mittelgräte zum Rand tranchieren und ablösen. Die Fischfilets mit Kräutern bestreuen, Butter erwärmen und schaumig schlagen, mit Zitronensaft abschmecken und zum Fisch reichen.

Dazu passt ein Rivaner oder ein halbtrockener Riesling.

Zubereitung des Wildkräutersalats:

Einen kleinen Eisbergsalat, je 50 g Löffelkraut, Sauerampfer und Löwenzahn, 4 Tomaten und 2 kleine Zwiebeln putzen, waschen und klein schneiden.

Dressing:

2 Becher Magerjoghurt, 1 halbe Tasse Obstessig (Apfel), 2 EL mittelscharfer Senf, 2-3 EL Ketchup, 2-3 EL Quittengelee, 1 TL Curry mild – alles zu einer glatten Creme rühren. Diese mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit und viel Vergnügen beim Nachkochen!

»Wein & Meh/er«

Siegfried Reichler
Steintorstraße 10
37124 Rosdorf / Obernjesa

Tel. 05509 / 94194
Fax 05509 / 94195
reichler@reichler.de
www.reichler.de

Ladenöffnungszeiten:

Donnerstag 15 – 19 Uhr,
Freitag 9 – 13 Uhr.

Zutaten für den Salat (für 4 Personen):

50 g Löffelkraut, Sauerampfer und
Löwenzahn,

4 Tomaten

2 kleine Zwiebeln

2 Becher Magerjoghurt

1 halbe Tasse Obstessig (Apfel)

2 EL mittelscharfer Senf

2-3 EL Ketchup

2-3 EL Quittengelee

1 TL Curry mild

Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker
und Cayenne-Pfeffer