



Küchenchef Norbert Bader mit Team.

...den Gästen die Freude vermitteln,  
die uns das Kochen bereitet.

Haubenkoch Norbert Bader über seine Leidenschaft.



TAVERNE AM SACHSENGANG  
Groß Enzersdorf/Wien



26 Rezepte  
für Ihren  
Heringschmaus  
von Aal bis  
Zander

**Impressum:**

Copyright-Taverne am Sachsengang

Rezepte - Küchenchef Norbert Bader

Bildmaterial - Tanja Kroisleitner

Layout & Konzeption - Gabriel Kroisleitner

Veröffentlichung in Print ohne Genehmigung,

auch nur Auszugsweise ist strafbar.

Taverne am Sachsengang

Schlosshoferstrasse 60

2301 Groß Enzersdorf/Wien

[www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)

# HERINGSCHMAUS von Haubenkoch NORBERT BADER

## Hering auf Honig Senfsauce

### ZUTATEN

4 Stück Hering  
0,2 l Sauerrahm  
2 EL Senfkörner  
1 EL Honig  
2 EL gehackte Dille  
1 EL Dijon Senf  
1 EL Pommery Senf  
1 Stk Sternanis  
1/2 Apfel blättrig geschnitten  
1/2 Zwiebel in Ringe geschnitten  
Saft einer 1/2 Zitrone  
Salz, Pfeffer

Senfkörner mit Sternanis in 1/4 l Wasser ca. 25 Minuten kochen. Dabei öfter das Wasser wechseln. Vorsichtig in einem Schneekessel alle Zutaten der Reihe nach verrühren und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. In einem Tumbler anrichten, mit gehackter Dille garnieren.

## Räucherforellenmousse mit Forellenkaviar

### ZUTATEN

250g Räucherforellenfilet ohne Haut  
1/4 l Fisch- oder Gemüfefond  
1/4 l Schlagobers  
Prise Salz, weißer Pfeffer  
1 EL Limettensaft  
Salz, Pfeffer  
1/4 l geschlagenes Obers  
5 Bl. Gelatine

Forellenfilet im Fischfond u. Schlagobers weichkochen, salzen, pfeffern u. mit Limettensaft abschmecken. Mixen und auskühlen lassen. Im kalten Wasser eingeweichte Gelatine mit etwas Schlagobers am Herd erwärmen und mit Forellenmasse u. restlichem Obers vermengen. Pastetenwanne mit Klarsichtfolie auslegen; Masse einfüllen u. ca. 12 Stunden kalt stellen.

## Hering Chili Aioli Salat

### ZUTATEN

4-6 Stück Hering  
2 Eidotter  
1/4 l neutrales Speiseöl  
1 TL Senf  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
2 Stk Chilis  
Zesten einer Orange  
Zesten einer Zitrone  
1/8 l Weißwein  
Radicchioblätter

Weißwein mit kleingeschnittenen Chilisoten ca. 2 Min. kochen. Die Reduktion abseihen und beiseite stellen.

Für die Mayonnaise Dotter, Senf, Salz und Pfeffer in einem Schneekessel glatt rühren und mit einem Handmixer vorsichtig das Öl beimengen. Der fertigen Mayonnaise löffelweise die Chili-Weißweinreduktion, den Zitronensaft, die Citrus-Zesten sowie die würfelig geschnittenen Heringfilets beimengen. Radicchioblätter mit dem fertigen Salat belegen, auf Tellern oder Platten arrangieren.



TAVERNE AM SACHSENGANG  
Groß Enzersdorf/Wien

**HELP-HOTLINE**

Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachseingang.co.at

[www.sachseingang.at](http://www.sachseingang.at)

**HELP-HOTLINE**

Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachseingang.co.at

## Aal - Filets mit Balsamicoessig

### ZUTATEN

2 Aal - Filets (ja ca. 500g)  
100 ml Weißwein  
3 EL Essig  
3 Lorbeerblätter  
1 Karotte, gehackt  
1 Stangensellerie, gehackt  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
1 Zwiebel, gehackt  
Saft 1 Zitrone  
Salz, Pfeffer  
4 Wacholderbeeren  
1 TL Aceto Balsamico  
etwas Olivenöl

Filets salzen & pfeffern, einrollen und die Rollen mit Spießern befestigen.  
Fisch etwa 15 Minuten lang langsam grillen. Aus Weißwein, Essig, Lorbeer, Karotte, Sellerie, Knoblauch, Zwiebel, Zitronensaft, Salz, grobem Pfeffer und Wacholderbeeren eine Marinade zubereiten und etwa 20 Minuten lang köcheln lassen. Die gerollten Fischfilets in die noch warme Flüssigkeit geben und 24 Stunden marinieren.  
Fisch in Scheiben schneiden und kalt jeweils mit einem Schuss Aceto Balsamico und etwas Olivenöl servieren!

## Fisch im Bananenblatt

### ZUTATEN

1 Bananenblatt  
400g Fischfilet  
(Red Snapper o.ä. Fisch)  
etwas Kokosmilch  
etwas Currypaste rot  
Kaffir - Zitronenblätter  
thailändisches Basilikum  
Chili - Paste schwarz

Bananenblatt über der Herdplatte erwärmen und mit schwarzer Chilipaste bestreichen. Fisch von beiden Seiten mit der Marinade aus roter Currypaste und Kokosmilch bepinseln. Fisch auf das Bananenblatt legen, Zitronenblätter und Thai Basilikum klein schneiden und auf dem Fisch verteilen. Bananenblatt zu einem Paket zusammenrollen.  
Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Min. backen.

## Petersiliencreme mit Lachsforelle

### ZUTATEN

30g Schalotten  
100g Butter  
90g Petersilie abgezupft  
1/2 L Hühnerfond  
4 EL Weißwein  
1 Spritzer Zitronensaft  
1/4 L Creme double  
2 EL geschlagenes Obers  
Salz, Pfeffer  
ca. 600g Lachsforellenfilet  
10g Butter

Die gewaschene Petersilie Salzwasser einmal aufkochen lassen und sofort abgießen. In 50g Butter die geschweiften Schalotten anschwitzen, Petersilie dazu geben und mit Weißwein ablöschen; mit Hühnerfond aufgießen. Creme double dazu mischen und exakt 3 Minuten leicht kochen. Anschließend im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Nochmals leicht erhitzen und mit Salz, Pfeffer & Zitronensaft abschmecken; geschlagenes Obers unterziehen. Die Lachsforellenfilets in etwas Butter auf beiden Seiten leicht braten ohne dass sie viel Farbe nehmen. Die Creme in tiefen Tellern anrichten und die Filets darauf legen!



  
TAVERNE AM SACHSENGANG  
Groß Enzersdorf/Wien

**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsengang.co.at

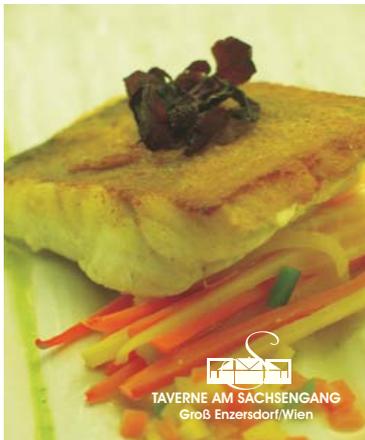
[www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)

**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsengang.co.at

## Zandersupreme auf Streifen vom Wurzelgemüse

**ZUTATEN**  
4 Zanderfilets á 150g  
20g Butter  
Salz, Pfeffer  
1 Karotte  
1 gelbe Rübe  
1 Stangensellerie  
1 Bund Kerbel  
1 rote Rübe  
1/4 L Obers

Fischfilets häuten und aus den Abschnitten einen Fond herstellen( ca. 1/4 L). Gemüse schälen und in feine Streifen schneiden, rote Rübe kochen und ebenfalls in Streifen schneiden. Zanderfilets in Butter sautieren und ca. 3 Min. bei 180 Grad ins Rohr geben. Fond mit 1/4 L Obers auf die Hälfte reduzieren. Salzen, pfeffern und mit kleinen Butterflocken mixen. Feingeschnittenes Gemüse in Butter sautieren, auf warme Teller geben, Fischfilets darauf legen und mit Sauce beträufeln. Mit frischem Kerbel garnieren.



**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsengang.co.at

## Matjesfilet auf Waldorfsalat

**ZUTATEN**  
400g Matjesheringe  
250g Knollensellerie geschält  
50g Äpfel geschält  
u. entkernt  
40g gehackte Walnüsse  
150g Mayonnaise  
2EL Sauerrahm  
Prise Salz & weißer Pfeffer  
Zitronensaft

Sellerie in feine Streifen schneiden, salzen, Zitronensaft begeben & durchkneten. Äpfel in feine Streifen schneiden, mit Sellerie, Mayonnaise u. Sauerrahm verrühren. Würzen u. gehackte Walnüsse begeben. Selleriechips: Sellerie in dünne Scheiben schneiden und im Fritter frittieren. Aus Waldorfsalat einen Sockel formen; Matjesfilet darauf legen & mit frischer Dille u. Selleriechips garnieren!



**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsengang.co.at

## Seeteufel auf Tomaten - Anissauce

**ZUTATEN**  
500g Tomaten  
4 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Thymian  
4 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
4 Sternanis  
2 TL Zucker  
200ml Rotwein  
2 Orangen  
600g Seeteufelfilet  
Pfeffer & Salz

Tomaten überbrühen, enthäuten, entkernen und würfeln. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch u. Schalotten in 2 EL Olivenöl anschwitzen. Tomaten, Tomatenmark, Sternanis, Thymian, Salz, Pfeffer u. Zucker zugeben und mit Rotwein ablöschen. Orangenschale abreiben, Saft auspressen und beides zu den Tomaten geben. 15 Minuten köcheln lassen. Seeteufelfilet abspülen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden. Im restlichen Öl rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und noch 3 Minuten in der Tomatensauce garen.

## Roter Rügen Risotto mit Sardinen

**ZUTATEN**  
240g Risottoreis  
5 EL Butter  
1/2 rote Rüge  
1 Zwiebel  
1/4 l Weißwein  
2 EL geriebener Parmesan  
1/2 l Gemüsefond  
Salz, Pfeffer, Kümmel  
12 Sardinen

Rote Rüge im Kümmelwasser weichkochen, schälen und klein schneiden. Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig anschwitzen, Reis dazu geben und kurz mitglacieren. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach mit Gemüsefond aufgießen & bei kleiner Flamme köcheln lassen. Je nach Reissorte ca. 15 Minuten kochen lassen. Rote Rügen zugeben und ca. 2 Minuten noch köcheln lassen, von der Flamme nehmen, kalte Butter einrühren, Parmesan zugeben und in einem tiefen Teller anrichten. Sardinen in Olivenöl kurz anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf dem Risotto anrichten!

## In Pergamentpapier gedämpfter Loup de Mer mit Olivenölfond

**ZUTATEN**  
2 Fischfilet, Loup de Mer  
(Wolfsbarsch)  
600g frischer Blattspinat  
10 Tomaten, getrocknet  
& würfelig schneiden  
20 schwarze Oliven-  
würfelig schneiden  
6 große Kapern  
1 Zitrone  
Salz & Pfeffer  
150ml Fischfond  
200ml Olivenöl-  
hochwertig

In einer Pfanne Butter braun werden lassen und die gewürfelten Tomaten und Oliven anschwitzen. Mit 50 ml Fischfond ablöschen und einmal aufkochen lassen. Den geputzten, frischen Blattspinat zugeben. 2 Quadrate Pergamentpapier in der Mitte einfetten, den Fisch mit Salz, Pfeffer & Zitronensaft würzen. Den Spinat auf das Pergamentpapier legen und den Loup de Mer mit der Hautseite nach unten darauf geben. Auf die Oberseite drei halbe Kapern legen und das Pergamentpapier gut zuschlagen. Den eingepackten Fisch bei 220 Grad für ca. 12 Minuten in Heißluft garen. Fischfond erhitzen, mit Zitronensaft & Salz gut abschmecken. Nun hochwertiges Olivenöl mit dem Zauberstab einrühren. Den gegarten Fisch auf einem Teller anrichten, das Pergament aufreißen und den Olivenölfond eingießen. Als Beilagen eignen sich gebratene Kartoffelcken mit geviertelten schwarzen Oliven!



**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsengang.co.at

[www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)

**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsengang.co.at

## Rotbarbe in würziger Tomatensauce

**ZUTATEN**  
1 Stange Staudensellerie  
1 Bund Petersilie  
750g Tomaten, reife  
3 Knoblauchzehen  
5 EL Olivenöl  
1 Chillschote getrocknet  
Salz  
125 ml Rotwein  
4 große Fische Rotbarbe  
1/4 L Tomatensaft

Sellerie putzen, abspülen und in 1 cm große Stücke schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, die Stängelansätze und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch klein hacken. Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden. In einer großen Pfanne 5 EL Olivenöl erhitzen. Knoblauch und die Hälfte der Petersilie kurz darin andünsten, danach Gemüse u. Chillschote beimengen, mit Tomatensaft aufgießen, salzen. Die Sauce zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Ab und zu mit Rotwein begießen. Rotbarben ausnehmen, schuppen und unter fließendem Wasser waschen. Die Fische etwa 15 Min. in kaltes Salzwasser legen, dann gut abtrocknen. Barben vorsichtig in die Pfanne mit der Sauce legen. Zugedeckt 15-20 Minuten bei geringer Hitze mitschmoren, ohne sie zu wenden. Den Fisch mit der restlichen Petersilie bestreuen. Als Beilage Weißbrot servieren.

## Sardinen & Gemüse im Tempurateig

**ZUTATEN**  
1/4 l Sojasauce  
1 Ingwer  
Gemüse nach Saison  
(Spargel, Erbsenschoten,  
Zucchini, Nikarotten...)  
12 Sardinen  
Tempurateig  
3 Eier  
1/4 l kaltes Wasser  
225g Mehl  
Öl zum Backen

Ingwer schälen, fein reiben & mit Sojasauce verrühren & kaltstellen.  
Gemüse kurz in Salzwasser blanchieren. Abschrecken, abtropfen lassen & salzen.  
1 Ei mit 1/16 l Wasser und 50 g Mehl verrühren. Danach alle Zutaten mit einem Stäbchen verrühren. Den Teig nicht zu lange rühren, sonst wird er nicht knusprig.  
Sardinen & Gemüse durch den Teig ziehen und in reichlich Fett knusprig backen & mit Soja - Ingwersauce servieren.  
Nach Bedarf mit Sesamöl beträufeln.

## Tomatengazpacho mit Koriander & Garnelen

**ZUTATEN**  
4 Tomaten  
2 EL Tomatenmark  
Salz  
2 gehackte Knoblauchzehen  
2 TL Zitronensaft  
2 TL gehackte Zwiebel  
2 TL gehackter Schnittlauch  
4 EL geschnittener Koriander  
1 kleine Chillschote  
30 dag Garnelen  
2 EL Olivenöl

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, blanchieren, kalt abschrecken, schälen u. entkernen. Die Hälfte der Tomaten mit Tomatenmark, Salz, Knoblauch und Zitronensaft im Mixer vermengen. Die restlichen Tomaten in Würfel schneiden, mit Zwiebel, Schnittlauch u. Koriander vermengen. Garnelen klein schneiden und in Olivenöl sautieren. Salzen & pfeffern und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Tomatenvariation vermischen, in Gläser anrichten u. Garnelen darauf geben!



**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachseingang.co.at

[www.sachseingang.at](http://www.sachseingang.at)

**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachseingang.co.at

# Offene Ravioli mit Jakobsmuscheln

## ZUTATEN

Ravioliteig  
450g Mehl  
4 Eier  
1 Eigelb  
4 EL Olivenöl  
4 EL Milch  
Salz

## Spinatpüree:

1 Handvoll Spinatblätter  
400g Jakobsmuscheln  
5 EL trockener Weißwein  
1 TL Ingwer gerieben  
100g Butter  
Salz & Pfeffer

Für den Ravioliteig alle Zutaten vermengen, zu einem Teig kneten & ca. 1 Stunde ruhen lassen!

Den Spinat in Butter weichdämpfen und durch ein Sieb streichen. Den Teig teilen und eine Hälfte mit dem Spinatpüree vermengen. Mit einer Nudelmaschine den grünen & den weißen Teig sehr dünn ausrollen und in 10 x 8 cm große Rechtecke schneiden.

Jakobsmuscheln in Scheiben schneiden, salzen & pfeffern. Den geriebenen Ingwer zusätzlich mit einem Messer zerdrücken. In einer flachen Sauteuse 20 g Butter aufwärmen, Muscheln zugeben, kurz braten und Ingwer beigeben. Mit Weißwein ablöschen, Muscheln herausheben und die Sauce mit restlicher Butter binden. Die Teigblätter in reichlich Salzwasser und 1 EL Öl al dente kochen und auf einem Tuch abtrocknen lassen. Ein grünes Teigblatt auf jeden Teller, mit Muscheln bedecken, Sauce darüber geben, mit einem weißen Teigblatt abdecken und mit der restlichen Sauce beträufeln.

# Glas - Aale

## ZUTATEN

250g Glas - Aale  
100ml Olivenöl kalt gepresst  
1 EL Zitronensaft  
1 TL gehackte Basilikumblätter  
1 TL gehackter Kerbel  
Salz, Pfeffer  
2 Knoblauchzehen  
8 Scheiben Weißbrot

Glas - Aale mit Olivenöl kurz sautieren; aus den restlichen Zutaten eine Marinade machen und die Aale darin marinieren. Das Weißbrot auf dem Grill kurz bräunen und mit den Knoblauchzehen von beiden Seiten einreiben. Die Glas - Aale aus der Marinade heben und auf kleine Teller anrichten. Dazu die Croutons reichen, die mit der übrigen Marinade beträufelt werden.

# Topinambursuppe mit saurem Hering

## ZUTATEN

Topinambur waschen und in Wasser bissfest kochen. Danach kurz abschrecken, schälen u. kleinwürfelig schneiden. Topinambur in Butter hell anschwitzen und mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen. Gewürze zugeben und ca. 15 Min. köcheln lassen. Nelken u. Lorbeer entfernen, flüssiges Obers beimengen, mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Suppe in Teller anrichten. Geschlagenes Obers mit Eidotter vermengen u. auf die Suppe geben. Im Rohr bei maximaler Oberhitze gratinieren. In der Zwischenzeit Heringe mit der Hautseite in Brösel geben und kurz anbraten. Anschließend in 3 Teile schneiden, mit Balsamicoessig marinieren u. auf der Suppe anrichten.

400g Topinambur  
4 Heringe  
1 EL Butter  
1 TL Currypulver  
1/8 L Weißwein trocken  
3/4 L Gemüsefond  
2 Gewürznelken  
1 Lorbeerblatt  
1/8 L flüssiges Obers  
Salz, Pfeffer  
3 EL geschlagenes Obers  
Balsamicoessig zum Marinieren



## HELP-HOTLINE

Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachseingang.co.at

[www.sachseingang.at](http://www.sachseingang.at)

## HELP-HOTLINE

Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachseingang.co.at

## Seeteufelmedaillons in Sardellensud

### ZUTATEN

600g Seeteufel  
5g Sardellen  
1 Knoblauchzehe  
8 cl Fischfond  
(aus Abschnitten vom Fisch)  
2 cl Olivenöl  
60g Butter  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft  
Petersilie  
1 Schalotte

In einer Pfanne Knoblauch & Schalotten in Olivenöl und 10g Butter anschwitzen. Abkühlen lassen, die Sardellen und den Fischfond zugeben.

Die Seeteufelmedaillons mit Olivenöl bestreichen, in den Fond einlegen und ca. 6 Min. bei 160 Grad im Rohr garen, herausnehmen und mit Alufolie zudecken und ca. 2 Min. rasten lassen. Den Fond in der Pfanne zum Kochen bringen, nach und nach Butter unterziehen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und mit Petersilie bestreuen. In tiefen Tellern anrichten u. mit Baguette servieren!

## Heringsalat mit roten Bohnen und Erdäpfeln

### ZUTATEN

1 Glas Gabelroller/Russen  
1 Becher Sauerrahm  
1/4 Dose rote Bohnen (200g)  
250g Erdäpfel  
Salz, Pfeffer  
Senf  
1 kleiner Bund Dille

Erdäpfel waschen und mit kaltem Wasser zustellen, salzen und ohne Deckel gemächlich weich kochen. Abseihen, kalt abschrecken und schälen. Am besten noch lauwarm würfeln und mit den restlichen Zutaten vermischen. Bohnen abseihen und evtl. kurz mit lauwarmem Wasser abspülen. Gabelroller oder Russen abtropfen lassen, eingelegte Zwiebeln und Marinade für den Salat aufbewahren.

Die Heringe werden in kaltem Wasser kurz gewässert u. in kleine Stücke geschnitten. Mit den gekochten, kleinwürfelig geschnittenen Erdäpfeln und den Bohnen sowie evtl. den eingelegten zerkleinerten Zwiebeln vermengen. Sauerrahm evtl. mit etwas Marinade verrühren und über das Gemisch gießen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und etwas Dille abschmecken. Der Salat sollte mindestens 1 - 2 Stunden vor dem Servieren zubereitet werden.

### HELP-HOTLINE

Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsendgang.co.at

## Thunfischfilet mit Sesam gebraten auf Rucccccolasalat

Thunfischfilet in 1 cm dicke Scheiben schneiden & mit Sojasauce marinieren. Eidotter mit Dijonsenf verrühren, die Thunfischscheiben damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Thunfischscheiben mit Sesam bestreuter Seite nach unten einlegen, goldbraun anbraten, wenden und kurz braten. Die Scheiben sollen innen noch rosa bleiben.

### ZUTATEN

600g Tunfisch (Sushi Qualität)  
Rucola  
Balsamicomarinade  
1 EL Dijonsenf  
2 Eidotter  
Sojasauce  
Olivenöl  
schwarzer Sesam



  
TAVERNE AM SACHSENGANG  
Groß Enzersdorf/Wien

### HELP-HOTLINE

Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsendgang.co.at

# Gedünstete Tintenfische mit Hechtfülle

**ZUTATEN**  
800g Tintenfische gepulzt  
3 EL Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
5 cl Weißwein trocken  
1 dl Fischfond  
40g Butter  
40g Butter zum Montieren  
1 EL Salbeiblätter  
fein geschnitten  
Salz  
Mehl glatt

Für die Farce:  
200g Hechtfilet  
2 dl Schlagobers  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Zitronensaft

Gut geputzte Tintenfische innen und außen waschen, mit Küchenpapier innen und außen abtupfen. Für die Farce gut gekühltes Hechtfilet in kleine Würfel schneiden, unter Beigabe von kaltem Schlagobers zu einer cremigen Farce cuttern (Moulinex), salzen, pfeffern, etwas Zitronensaft einrühren. Hechtfarce mit einem Spritzsack mit dünner, glatter Tülle in die Tintenfische füllen und Öffnungen mit Zahnstochern fixieren. Tintenfische salzen, in Mehl wenden. Olivenöl in einem geeigneten Bräter oder einer Pfanne erhitzen, die Tintenfische darin rundum zart anbraten. Zitronensaft u. Fischfond zugießen und in das auf 180 Grad vorgeheizte Backrohr stellen. Zugedeckt etwa 30 Minuten schmoren, währenddessen öfter übergießen. Tintenfische herausheben, leicht überkühlen, Zahnstocher herausziehen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Salbeiblätter beigegeben, Weißwein eingießen und leicht reduzieren, Fischfond zugießen, aufkochen, kalte Butterstücke einrühren, aber nicht mehr kochen. Tintenfische in der Sauce nochmals erwärmen; anrichten.

# Hechtnockerl auf Safran -Dillrisotto

**ZUTATEN**  
Risotto:  
400g Risottoreis  
80g Zwiebel  
120g Butter  
1/8 L Weißwein trocken  
120g Parmesan  
1 1/4 L Gemüsefond

500g Hechtfilet ohne Haut  
4 dl Schlagobers  
Salz, weißer Pfeffer  
Zitronensaft

Fein geschnittene Zwiebeln in 60g Butter leicht anschwitzen, Risottoreis beigegeben, mit Wein aufgießen und reduzieren lassen. Fond nach u. nach zugießen, sodass der Reis immer bedeckt ist! Unter mehrmaligem Rühren garen. Der Reis soll bissfest, seine Konsistenz cremig sein. Salzen, pfeffern, Butterflocken, Safran & Parmesan unterrühren. Zum Schluss mit Dille verfeinern. Fischfilets klein schneiden. Im Moulinex unter ständiger Beigabe von Obers, Salz, Pfeffer u. Zitronensaft zu einer glatten Masse verarbeiten. Farce durch ein Sieb streichen u. mit nasser Innenhand und in Wasser getauchtem Suppenlöffel zu Nockerl formen. Salzwasser auf ca. 90 Grad erhitzen. Nockerl einlegen, ziehen lassen und wenden. Aus dem Wasser heben und auf Safran -Dillrisotto anrichten.



  
TAVERNE AM SACHSENGANG  
Groß Enzersdorf/Wien

**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsengang.co.at

[www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)

**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsengang.co.at

## Wels auf jungem Blattspinat und Stangenselleriesabayone

**ZUTATEN**  
4 Welsfilet á 140g ohne Haut  
8 Stangen Sellerie  
600g junger Spinat  
1/8 lt. Weißwein  
250g Butter  
2 Eier  
0,1 L Fischfond  
Weißbrotbrösel  
Öl zum Braten  
Salz, Pfeffer  
Senf  
Sternanis  
Muskat

Sellerie waschen, Stangengrün abzupfen und aufheben. Mit Sparschäler Sellerie dünn schälen und anschließend fein würfelig schneiden. In einem Topf 2 EL Butter zerlassen, Sellerie farblos anschwitzen, Sternanis dazugeben und mit Weißwein ablöschen, Fischfond untergießen, weich dünsten und 1 EL kalte Butter zum Schluss einarbeiten. Wels salzen, auf der Außenseite mit Senf bestreichen u. in Brösel andrücken. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, die Filets auf der Bröselseite goldgelb braten. Auf einen Teller 2 EL Butter geben und die Filets auflegen, im Backrohr bei 160 Grad fertig braten. Butter in einem Topf leicht braun werden lassen, jungen geputzten Spinat beigegeben, mit Salz, Pfeffer & Muskat würzen. 2 Eidotter mit Schuss Wein über Wasserdampf schaumig zu einer dicken Sabayone aufschlagen. Kurz vor dem Servieren den Sabayone und Sellerie verrühren. Blattspinat auf warmen Teller mittig anrichten - Sabayone rundherum; Fisch auf Spinat & Sabayone legen und mit Selleriegrün garnieren!

## Thunfischtartare

**ZUTATEN**  
400g Thunfischfilets  
(Sushi Qualität)  
1 Zwiebel  
1 TL frisch geriebener Ingwer  
2 EL Sojasauce  
2 EL Koriander gehackt  
Sesamöl  
Zitronensaft  
1 TL Kapern gehackt  
Pfeffer aus der Mühle

**Garnitur:**  
Toastscheiben  
& marinierte Sojakeimlinge

Thunfischfilets klein würfelig schneiden, mit sämtlichen Zutaten & Gewürzen vermengen & kühlstellen. Aus der Thunfischmasse Laibchen formen und anrichten. Mit Toastscheiben & marinierten Sojakeimlingen garnieren.



**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsendgang.co.at

[www.sachsendgang.at](http://www.sachsendgang.at)

**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsendgang.co.at

# Makrele oder Hering mit Tomaten und Estragon

**ZUTATEN**  
4 Makrelen /Heringe á 180g  
Salz, Pfeffer  
1 TL Estragonsenf  
4 kleine Fleischtomaten  
4 kleine Tomaten  
1 Zwiebel  
3 EL Olivenöl  
60g Butter  
Thymian  
5 cl Fischfond  
1 Zweig Estragon  
2 mehlig Erdäpfel

Die Heringe ausnehmen und filetieren. Mit einer Pinzette die restlichen Gräten herausziehen. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen, zusammenklappen und 1 Stunde kalt stellen. Tomaten kurz blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel fein schneiden. Die Kartoffeln roh in einer Teflonpfanne mit 1 EL Olivenöl und der Butter knusprig hellbraun braten, salzen u. mit Thymian bestreuen. Langsam Farbe geben. Nebenbei Olivenöl erhitzen, die Heringe einlegen und beidseitig braten. Kurz vor dem Herausnehmen die Zwiebel u. Tomaten beigegeben. Die Heringe auf einen Teller legen und die Haut abziehen. Fische leicht mit Salz bestreuen. Die Tomaten mit Fischfond ablöschen und rasch einkochen lassen, mit Butter binden u. fein geschnittenen Estragon zugeben. Die Heringe u. Erdäpfel hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Auf heiße Teller anrichten und sofort servieren!

# Rollmops vom Seeteufel mit Mangold-Fenchelkraut

**ZUTATEN**  
200 g frischer Seeteufel  
1 Stk frischer Fenchel  
Mangold  
Salz, Pfeffer  
Zesten & Saft einer Limette  
1/8 l Olivenöl  
1/16 l alter Balsamicoessig  
1/2 Bund Dille

Seeteufelfilet in 3cm Streifen schneiden, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Limettenzesten marinieren. Fenchel schälen und mit den Mangoldblättern in feine Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft marinieren. Die Seeteufelstreifen mit mariniertem Mangold-Fenchelkraut belegen, einrollen und mit einem Cocktailspieß fixieren. Kühl stellen und mit frischer Dille servieren.



**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsengang.co.at

[www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)

**HELP-HOTLINE**  
Tel. 02249-2901-0  
von 10.00-12.00  
zum Ortstarif oder  
n.bader@sachsengang.co.at