

Hotel  
**HerzogsPark**



Wohlfühlen

Genießen

Entspannen

Aktiv sein

Tagen



„Hausgebeizter  
Knurrhahn“



Marco Hollbauer's Rezepte  
zum Nachkochen



# Hausgebeizter Knurrhahn

mit Zuckererbsenmousse und konfierten Tomaten

für 4 Personen

## Für den Knurrhahn (oder anderen Fisch)

300 g	Knurrhahnfilet
20 g	Salz
10 g	Zucker
5 Zw	Dill
½ TL	Senfsaat
6 Stk	Wacholderbeeren
2 Stk	Pimentkörner
1	Lorbeerblatt
½ TL	Pfefferkörner



## Für das Zuckererbsenmousse

300 g	frische Erbsen
30 ml	Gemüsefond
2 Blatt	Gelatine
100 g	geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft	

## Für die konfierten Tomaten

3 Stk	reife Olivetti-Tomaten
3 Stk	reife gelbe Tomaten
2 Zw	Thymian
½ Zw	Rosmarin
1	Knoblauchzehe
25 ml	Natives Olivenöl
Salz, Zucker, Pfeffer	







## Hausgebeizter Knurrhahn

mit Zuckererbsenmousse und konfierten Tomaten

für 4 Personen

### Für den Knurrhahn (oder anderen Fisch)

300 g	Knurrhahnfilet
20 g	Salz
10 g	Zucker
5 Zw	Dill
½ TL	Senfsaat
6 Stk	Wacholderbeeren
2 Stk	Pimentkörner
1	Lorbeerblatt
½ TL	Pfefferkörner



### Für das Zuckererbsenmousse

300 g	frische Erbsen
30 ml	Gemüsefond
2 Blatt	Gelatine
100 g	geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft	

### Für die konfierten Tomaten

3 Stk	reife Olivetti-Tomaten
3 Stk	reife gelbe Tomaten
2 Zw	Thymian
½ Zw	Rosmarin
1	Knoblauchzehe
25 ml	Natives Olivenöl
Salz, Zucker, Pfeffer	



### Für die Tomatenmarmelade

500 g	Olivetti-Tomaten
3 Zw	Thymian
1 Zw	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
50 g	Schalotten, fein gewürfelt
100 g	Zucker
Abrieb einer Zitrone	
Weißer Balsamicoessig, Olivenöl	

### Der Knurrhahn

Den Dill vom großen Stiel abzupfen und fein schneiden. Alle Gewürze in einem Mörser andrücken, mit dem Dill, Zucker und dem Salz vermischen.

Das Knurrhahnfilet mit der Gewürz-Dillmischung komplett bedecken und für mindestens 24 Stunden kalt stellen und ziehen lassen. Danach die Beize abstreifen und das Filet portionieren.

### Das Zuckererbsenmousse

Die Erbsen im Salzwasser weich blanchieren und kurz in Eiswasser abschrecken, danach gut abtropfen lassen und fein pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen.

Das Erbsenpüree kräftig mit Salz, Zucker, etwas Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und im heißen Gemüsefond auflösen. Ein Drittel des Erbsenpürees dazugeben und verrühren, nun beide Erbsenmassen miteinander vermengen.

Wenn die Masse nicht mehr warm ist wird die geschlagene Sahne untergehoben. Dann 2 cm hoch auf eine flache, mit Frischhaltefolie ausgelegte Form ausgießen. Für mindesten 2 Stunden kalt stellen.

### Die konfierten Tomaten

Die Tomaten im kochenden Salzwasser ganz kurz blanchieren und gleich danach im Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden.

Die Tomatenviertel geordnet auf ein Backblech legen und mit den Kräutern und Gewürzen marinieren. Mit dem Olivenöl leicht benetzen und im Ofen bei 100 °C ca. 3 Stunden trocknen. Hierbei die Ofentür einen kleinen Spalt geöffnet lassen, damit der entstehende Wasserdampf abziehen kann.

### Die Tomatenmarmelade

Die fein gewürfelten Schalottenwürfel, den gehackten Knoblauch und die fein geschnittenen Kräuter in etwas Olivenöl farblos anschwitzen.

Alle Tomatenfilets dazugeben und mit dem weißen Balsamicoessig ablöschen. Den Zucker und den Abrieb einer Zitrone dazugeben. Alles solange einkochen bis eine Marmeladenkonsistenz erreicht ist. Mit Salz und gegebenenfalls noch mit Zucker nachschmecken.

**Nun alles dekorativ anrichten. Guten Appetit!**



Hotel  
**HerzogsPark**



Wohlfühlen

Genießen

Entspannen

Aktiv sein

Tagen



**Infos & Tischreservierung:**

Telefon 09132 / 778-0

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Hotel HerzogsPark  
Beethovenstraße 6  
91074 Herzogenaurach  
info@HerzogsPark.de

[www.HerzogsPark.de](http://www.HerzogsPark.de)

