Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronom: Restaurant „Zum alten Mesmer“ auf der Insel Reichenau

„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen – 25. Jubiläum

Wir haben ein ganz besonderes Jahr! Die „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen feiern ihr 25-jähriges Jubiläum und wir stellen euch einige der über 320 Gastronomen vor.

Heute geht es auf die Insel Reichenau zum Restaurant "Zum alten Mesmer"

Restaurant "Zum alten Mesmer"

Martin Meuser ist mit ganzer Leidenschaft mit der Heimat und der Insel Reichenau verbunden. Er verarbeitet in seiner Küche über 90% an Produkten aus Baden-Württemberg. Probier es selbst aus, mit der Zubereitung seines Rezepts oder besuche ihn auf der Insel Reichenau.

Mehr Informationen über das Restaurant "Zum alten Mesmer" findet ihr hier:

Und natürlich hat uns das Restaurant auch ein köstliches Rezept zur Verfügung gestellt: **"Felchenfilet "Reichenauer Art"**

Zutaten

- 4 frische ganze Felchen (ca.300 gr. pro Fisch) oder 8 Felchenfilets (mittlere Größe mit Haut)
- 20 frische, große Salbeiblätter
- 0,4l frische Sahne
- etwas Mehl
- Butterschmalz
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Felchen (entschuppen und ausgenommen) unter fließendem Wasser kalt abbrausen, trocken tupfen und filetieren oder die vom Fischer filetierten Filets verwenden.

Die Felchenfilets mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen und in Mehl wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Felchenfilets mit der Hautseite nach unten leicht anbraten.

Salbeiblätter waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.

Vor dem Wenden die Salbeistreifen über die Fleischseite der Filets streuen. Diese vorsichtig umdrehen, mit Sahne angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fisch auf angewärmten Teller anrichten und mit der Sauce übergießen.

Als Beilage empfehlen wir Salzkartoffeln.