

Landgasthäuser Alpenseen

**Zum Seewirt, Thumsee bei Bad Reichenhall**

Gerhard und Benjamin Haberl,  
Thumsee 1, 83435 Bad Reichenhall  
Tel. +49-8651-76 88 210  
[info@thumsee.de](mailto:info@thumsee.de)  
[www.thumsee.de](http://www.thumsee.de)

Köche: Benjamin Haberl und Caro Buckel

Feines Carpaccio vom heimischen Biorind  
an gehobelten Parmesan mit mariniertem Rucola

Kross gebratenes Saiblingsfilet vom Thumsee auf Italienischem Pilzrisotto und feine  
Wurzelgemüwestreifen

Duett von Weißer & Dunkler Schokoladenmousse, betröpfelt mit Eierlikör und frische  
Früchte

Vorspeise:

Feines Carpaccio vom heimischen Biorind an gehobeltem Parmesan mit mariniertem  
Rucola

400 gr.	gefrorenes Bio Rinderfilet
100 gr.	Parmesan
2 Bund	Rucola
	Essig
	Öl
	Salz
	Pfeffer

Aus dem gefrorenen Rinderfilet hauchdünne Scheiben schneiden – am besten mit  
einer Wurstschneidemaschine,  
am Teller auflegen  
marinieren mit Salz und Pfeffer,  
Rucola anmachen mit Essig und Öl,  
auf das Carpaccio garnieren und danach mit gehobelten Parmesan ausdekorieren.

Hauptspeise:

Kross gebratenes Saiblingsfilet vom Thumsee auf Italienischem Pilzrisotto und feine  
Wurzelgemüwestreifen

4	ganze Saiblinge ca. 350 gr.
600 gr.	Risotto
200 gr.	Steinpilze
1	Karotte

1	gelbe Rübe
	Parmesan
	Rindssuppe
200 ml	Weißwein
	Butter
1	Zwiebel
	Salz
	Pfeffer
	Mehl
	Semmelbrösel
	Öl zum Braten

Zuerst Risotto mit Butter und gehackten Zwiebeln glasig anschwitzen lassen, danach mit Weißwein und Suppe ablöschen und leicht dahinkochen lassen.

In der Zwischenzeit Karotten und gelbe Rübe schälen und in Streifen schneiden.

Diese Streifen kurz abkochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Danach die 4 Saiblings filetieren und entgräten.

Währenddessen beim Risotto immer wieder mal ein Schuss Suppe begeben.

Die Saiblings-Filets in einer Mischung aus Semmelbrösel/Mehl auf der Hautseite bestäuben.

Die bestäubten Filets in der Pfanne mit Öl schön Goldbraun braten, beim Braten immer mit der Hautseite beginnen. Zur selben Zeit das Risotto mit Parmesan und gewürfelte Steinpilze verfeinern und schön cremig rühren. Die Gemüsestreifen währenddessen in einem kleinen Topf mit Suppe erhitzen. Danach die Filets auf die Innenseite drehen – aber nur kurz anbraten (ca. 2 min.)

Zum Anrichten Risotto auf die Tellermitte, die fertig gebratenen Filets drauf geben und mit den Gemüsestreifen ausdekorieren.

## Dessert

Duett von Weißer & Dunkler Schokoladenmousse, betröpfelt mit Eierlikör und frische Früchte

200 gr	Dunkle Kuvertüre
3	Eier
200 ml	Sahne
40 gr.	Zucker
50 gr.	Butter

200 gr	Helle Kuvertüre
3	Eier
200 ml	Sahne
40 gr.	Zucker
50 gr.	Butter

## Eierlikör

Frische Früchte – Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Apfel, Kiwi – wie es jeder selber mag

Eier trennen, Eiweiß und Sahne separat steif schlagen. Butter und dunkle Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Eigelb in einer großen Schüssel mit

2 EL heißem Wasser cremig schlagen, den Zucker einrühren bis die Masse hell und cremig ist. Die geschmolzene Schokolade unterheben, anschließend sofort Eischnee und Sahne unterziehen.

Genau das gleiche noch einmal mit der weißen Kuvertüre.

Beide Mousse werden danach in ein schönes Glas oder Schüssel abgefüllt. Um einen besseren Effekt zu erzielen, kann man sie auch abwechselnd abfüllen.

Das Mousse für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Beim Anrichten betröpfelt man die Oberfläche des Mousse mit Eierlikör und garniert es mit frischen Früchten schön aus.

Guten Appetit!