

## MIESMUSCHELN MIT SCHWARZEN NUDELN

### ZUTATEN für 4 Personen:

500 g Miesmuscheln, 8 Stängel frischer Estragon, 8 Stängel frischer Thymian, 3 Stängel frischer Rosmarin, 4 Knoblauchzehen, 1/2

Bund glatte Petersilie, 250 ml trockener Weißwein, etwas Chiliflocken, 5 EL Olivenöl, 500 g frische schwarze Bandnudeln, Meersalz und frischer Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Alle Kräuter waschen und grob hacken. Die Knoblauchzehen schälen und anschließend fein würfeln. Miesmuscheln putzen, auf ein Sieb geben und unter fließendem kaltem Wasser abbrausen. Muscheln, die beschädigt oder weit geöffnet sind und die sich

bei Druck auf beide Schalenhälften nicht wieder schließen, müssen vor dem Kochen aussortiert werden. Muscheln, die sich nach dem Kochen nicht von alleine geöffnet haben, ebenfalls wegwerfen. Drei Esslöffel Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Knoblauchzehen und die Kräuter (ohne Petersilie) kurz darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Aufkochen lassen und die Miesmuscheln sowie die gehackte Petersilie zugeben. Den Deckel auflegen. Miesmuscheln ca. 5–8 Minuten gar ziehen lassen. Damit alle Muscheln gleichzeitig fertig sind, den Topf zwischendurch kräftig rütteln. Bandnudeln laut Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen. Die fertigen Muscheln mit den Nudeln in einer großen Schüssel mischen. Mit dem restlichen Olivenöl verfeinern. Kräftig salzen und pfeffern.

### BLACK MAGIC

Schwarze Tagliatelle mit schwarzen Pfahlmuscheln in Schale „Sweden“ von Sagaform, € 22,95. Fliederfarbene „Setting“-Schale von Stelton, € 49,95 (4er-Set), auf kobaltblauem Glasteller „Paint“, € 9,95, von Maxwell & Williams mit Besteck aus den Serien „Udine“ und „Ella satiniert“ von Villeroy & Boch, ab € 9,50 (Stück). Tischläufer „Oyster“ von Hering Berlin, ab € 300, Büroklammerhalter „Arche Noah“ von Philippi, € 34,90

### GUTER FANG

Fischtatar mit Pumpernickel auf den hellblauen Glastellern „Kastehelmi“ von Iittala, ab € 12,95, dazwischen türkises Filzset „Karibik“ von Daff, ab € 21,50, dazu blauer Mörser mit Stößel „Coloured Cottage“ von Maxwell & Williams, ab € 7,95. Serviert auf grünem Stoff „Räsymatto“ von Marimekko, € 39/m

# Nordsee über dem Tellerand

Aus der Nordsee-Pfanne auf den eigenen Herd: H.O.M.E. hat die Lieblingsfische der bekannten Restaurantkette aus der Fließbandküche gefischt – und extra für Sie mit viel Liebe zubereitet

FOTOS MANFRED KLIMEK, ASSISTENZ FLORIAN REISCHAUER, REZEPTE & FOOD-STYLING ULLA KILTING, ASSISTENZ JANINE DÜDENHÖFFER, REDAKTION STELLA HEMPEL, LOCATION CLUBOFFICE BERLIN, WWW.CLUB-OFFICE.COM, FLORISTIK VILLA HARTENECK/FRANK STÜVE

### ZUTATEN für 4 Personen:

4 Matjesdoppelfilets in Öl eingelegt, 1 kleine gelbe Karotte, Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer, 1 kleine rote Zwiebel, 1 Bund Babyspargel, 4 Scheiben Pumpernickel, Crème fraîche vermengt mit etwas Kräutersalz, runder Ausstecher (Durchmesser 6–7 cm)

### ZUBEREITUNG:

Gekühlten Matjes in kleine Würfel schneiden. Karotten und Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Alles vermengen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. In vier Portionen teilen. Crème fraîche mit Kräutersalz verfeinern und als runden Spiegel auf den Tellern verteilen. Grünen Babyspargel in gesalzenem Wasser blanchieren, abschrecken.

### ANRICHTEN:

Babyspargel auf einer Arbeitsplatte aneinanderreihen. Eine Scheibe Pumpernickel darauf platzieren. Ausstecher ansetzen, drücken, jedoch nicht abheben, sondern mit Matjestatar fest auffüllen. Mit einem dünnflächigen Messer darunterfahren. Auf dem Crème-fraîche-Spiegel positionieren. Ausstecher vorsichtig abziehen und auf eine neue Reihe Babyspargel setzen. Erneut kreisförmig ausstechen und als Abschluss auf das Türmchen legen.

## MATJESTATAR MIT GRÜNEM BABYSPARGEL



**ÜBERRASCHUNGSPAKET**

Muscheln in Blätterteig auf Teller „Kopello“, € 14,50, Teller „Siirtolapuutarha“, € 19,50, und Tablett „Siirtolapuutarha Tray“, € 62, alles von Marimekko, dazu gestreifte Schale „Soda“, ab € 28, von Hering Berlin, auf Dipschalen „Coloured Cottage“ in der Farbe Taube von Maxwell & Williams, € 2,25

**JAKOBSMUSCHELN IN BLÄTTERTEIG**

**ZUTATEN für 4 Personen:**

4 frische Jakobsmuscheln, 4 Scheiben Frühstücksspeck, 100 g Acacia Cha - Om-Kräuter (Asialaden), 4 Scheiben aufgetauter Blätterteig (Quadrate), 1 TL Olivenöl, 1 Ei verquirlt mit etwas Sahne, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

**ZUBEREITUNG:**

Blätterteig auftauen. Jakobsmuscheln mit Kräutern und Speck umwickeln. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl bestreichen. Heiß werden lassen und umwickelte Jakobsmuscheln kräftig auf beiden Seiten anbraten. Etwas salzen

und kräftig pfeffern. Kurz abkühlen lassen. Einzeln auf die Blätterteigplatten legen. Päckchen schließen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit der Ei-Sahne-Mischung bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 5 Minuten backen.



**BLUMENKOHLSUPPE MIT BÜSÜMER KRABBen**

**ZUTATEN für 4 Personen:**

450 g Blumenkohl, 1 Zwiebel, geschält, 60 g Butter, 3/4 l Fischfond, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss, eine Prise Zucker, 200 g Büsümer Krabben, 125 ml Sahne, Saft einer 1/2 Zitrone

**ZUBEREITUNG:**

Den Blumenkohl in Röschen teilen, dabei einige als Einlage zurückbehalten. Diese separat in kochendem Salzwasser bissfest garen, anschließend mit eiskaltem Wasser

abschrecken. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in 30 g Butter glasig dünsten, Blumenkohl dazugeben und kurz mitbraten. Mit Fischfond und Sahne aufgießen. Zugedeckt etwa 30 Minuten auf niedriger Temperatur köcheln lassen. Im Mixer (Zauberstab) fein pürieren und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat und einer Prise Zucker würzen. In Suppentassen füllen und Blumenkohlröschen darauf verteilen. Mit Zitrone beträufelt Büsümer Krabben dazu servieren.

**SEEMANNSCHMAUS**

Blumenkohlsuppe in Schale „Dot“, ab € 49,95, von Stelton by Paul Smith neben Büsümer Krabben im „Club“-Martiniglas von Sagaform, € 26,95 (4er-Set), in türkiser „Socks Rolled Down“-Schale, € 119, von Marimekko, Löffel aus Kaviarset „Palio“, € 57,90, von Carl Mertens. Hocker aus Teakwurzel von Frank Stüve Design, ca. € 420

## FISCH AHOI!

Fish and Chips mit Soßen in drei „Club“-Martinigläsern, € 26,95 (4er-Set), von Sagaform, Salz, Pfeffer, Zitrone sowie Fisch und Pommes in „Dot“-Schalen, ab € 49,95, von Stelton by Paul Smith mit springenden Deko-Fischen von Villa Harteneck, ca. € 5, auf blauem Stoff „Räsymatto“, € 39/m, von Marimekko



## FISH AND CHIPS (KABELJAU UND POMMES PAILLE)

### ZUTATEN für 4 Personen:

4 Fischfilets (Kabeljau), 250 g Mehl, 250 ml Bier, 1 Ei, 1 EL Sojasauce, Chilipulver, Meersalz, Öl zum Ausbacken; CHIPS/POMMES PAILLE: 500 festkochende Kartoffeln, Öl zum Ausbacken, Meersalz und frischer Pfeffer aus der Mühle; PETERSILIENSALZ: 3 Stängel Petersilie, 1 ½ TL Meersalz

### ZUBEREITUNG Pommes Paille:

Kartoffeln waschen und schälen. In sehr

feine Streifen schneiden. Mit einem Küchentuch trocken tupfen. Im heißen Öl ca. 3-4 Minuten frittieren. Vorsichtig aus dem Öl herausheben und mit Petersiliensalz bestreuen.

### ZUBEREITUNG Kabeljau:

Mehl, Bier, Ei, Sojasauce sowie Chiliflocken und etwas Salz zu einem sämigen Teig verrühren. Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Fischfilets waschen

und trocken tupfen. In kleine Würfel schneiden. Auf beiden Seiten etwas salzen und pfeffern. Filets mit einer Gabel durch den Teig ziehen und in ausreichend heißem Öl 3-4 Minuten frittieren.

### ZUBEREITUNG Petersiliensalz:

Petersilie abzupfen und klein schneiden. Zusammen mit Meersalz im Mörser zermahlen. Mit verschiedenen Dips (Cocktailsauce, Ketchup und Mayonnaise) servieren.

## WILDKRÄUTERSALAT UND MEER

### ZUTATEN für 4 Personen:

300 g Wildkräutersalat-Mischung, 40 g essbare Blüten, 4 Radieschen, 125 g Baby-mozzarellakugeln, 1 Dose weißer Thunfisch, 4 gekochte Wachteleier, 200 g gekochte Garnelen, 4 Tortillas, Öl zum Ausbacken

### ZUBEREITUNG:

Für die Salatschale jeweils eine Tortillascheibe zwischen zwei Suppenkellen legen und

angedrückt für 2 Minuten in heißes Öl halten, bis sie in Schalenform bleiben. Anschließend aus dem Öl herausheben und auf einem Küchentuch abkühlen lassen. Salat waschen und trocknen. Blüten kurz mit kaltem Wasser abspülen und ebenfalls vorsichtig trocknen.

### ZUBEREITUNG Kräuter-Vinaigrette:

1 EL Dijon-Senf, 1 EL Rotweinessig, ½ Schalotte (klein gewürfelt), Salatkräuter (klein gehackt), 3 EL Olivenöl, ½ TL Salz, etwas frisch geriebener Pfeffer. In einer kleinen Schale alle Zutaten mit einem Rührbesen gut vermischen.

### ZUBEREITUNG

#### Cocktail-Dressing:

1 Zitrone, 2 EL Mayonnaise, 1 EL Ketchup, 1 EL gerissener Meerrettich, 1/3 TL Salz, frisch geriebener Pfeffer, eine Prise Zucker, etwas Chiliflocken. Zitrone auspressen. Saft mit allen Zutaten gut vermischen und abschmecken.

Anrichten: Geputzten Salat und Blüten auf die abgekühlten Tortillaschalen verteilen. Mit Radieschen, Krabben, Wachteleiern, Thunfisch und Mozzarella garnieren. Mit zweierlei Salatdressing servieren.



### BUNTER SALAT

Salat in Tortilla-Schale auf handbemaltem Porzellanteller „Blue Flower Curved“, ca. € 49,90, von Royal Copenhagen, dazu weiße Schale „Ole“, ca. € 19,90, von Royal Copenhagen und zwei Glasteller „Paint“ in Kornblumenblau, ab € 9,95, von Maxwell & Williams