



Rezept von Ulli Amon-Jell,  
Gasthaus Jell, Krams

#### ZUTATEN FÜR

##### 1 PORTION

1 Saiblingsfilet  
1 reife Marille  
1/2 reife Avocado  
1 TL Zitronensaft  
Salz, weißer Pfeffer  
1 Schuss Balsamico-Essig  
1 TL Marillenmarmelade  
etwas Olivenöl

1 EL Gammeln  
1 Flusskrebs, frisch gekocht

Lachskaviar und Salatblätter  
zum Garnieren

## SAIBLINGSCARPACCIO mit Marillen-Avocado-Pesto

### ZUBEREITUNG

**1** Saiblingsfilet hauchdünn in Scheiben aufschneiden (Fisch vorher leicht einfrieren, dann lässt er sich besser schneiden), die Scheiben auf Tellern anrichten.

**2** Marille entkernen, in feine Würfel schneiden, Avocado schälen, in feine Würfel schneiden und diese mit Zitronensaft beträufeln.

**3** Marillen- und Avocadowürfel mit Salz, weißem Pfeffer, Marillenmarmelade und Balsamico-Essig gut vermengen und fein pürieren, etwas Olivenöl dazugeben.

**4** Die frischen Gammeln anrösten, durch eine Erdäpfelpresse drücken, damit die Gammeln fast fettfrei sind, danach Gammeln ganz fein hacken.

**5** Das Marillen-Avocado-Pesto auf die dünnen Filetscheiben streichen und mit den Gammeln bestreuen.

**6** Darauf den frisch gekochten Flusskrebs setzen, das Ganze mit Kaviar und Salatblättern nach Belieben garnieren.

## MISH-MISH BI-L-QATR (Marillen nach saudi-arabischer Art)

### ZUBEREITUNG

**1** Die Früchte waschen, halbieren und entsteinen. Den Zucker mit dem Wasser zum Kochen bringen.

**2** Dünne Schalen von der gewaschenen Zitrone abschneiden, Zitrone auspressen, den Saft zum Sirup geben.

**3** Die Marillenhälften zugeben und alles aufkochen, etwa 15 Minuten weich kochen (Achtung: Die Früchte müssen intakt bleiben, sie sollen auf gar keinen Fall zerfallen!). Die Marillen aus dem Sirup fischen und in sterile Gläser einschichten.

**4** Die Zitronenschalen in den Sirup geben und alles etwa 10–20 Minuten köcheln, immer wieder umrühren, damit nichts ansetzt, dann von der Platte nehmen.

**5** Das Orangenblütenwasser zugeben und den Sirup mit den Zitronenschalen über die Früchte in die Gläser gießen. Gläser verschließen und etwa 2–3 Wochen stehen lassen, bevor man sie genießt.

### ZUTATEN FÜR CA. 8 GLÄSER

2 kg Marillen,  
klein und fest

1 kg Zucker

1 l Wasser

1 Biozitrone

3 cl Orangenblütenwasser

## GETROCKNETE MARILLEN

### ZUBEREITUNG

**1** Marillen halbieren, Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen lassen.

**2** Marillenhälften portionsweise kurz in den kochenden Zuckersirup eintauchen, dann abtropfen lassen und bei 60 °C im Backofen ca. 10–15 Stunden dörren.

**3** Die Marillen müssen ganz trocken sein, sollen aber nicht durch zu langes Dörren hart werden.



### ZUTATEN

vollreife, feste Marillen  
(Menge nach Belieben)

500 ml Wasser

200 g Zucker

Saft von 1 Zitrone