



**Zutaten**

8 Stücke vom Seesaiblingsfilet  
(à ca. 50 g)

Waldkerbelsalz (→ Rezept S. 102)

1 Spritzer Zitronensaft

3 EL Olivenöl

16 grüne Spargelstangen

2 EL in kleine Würfel geschnittenes  
Wurzelgemüse (z. B. Karotte, gelbe  
Rübe, Petersilwurzel)

**Für den Waldkerbelfond**

1 Schalotte, klein geschnitten

1/16 l Noilly Prat

1/8 l Riesling

1/4 l Fischfond

(→ Grundrezept S. 271)

2 EL Crème fraîche

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

1 Spritzer Zitronensaft

1 EL Waldkerbelpaste

(→ Rezept S. 101)

## Seesaibling mit Waldkerbelsalz und grünem Spargel

**Zubereitung**

- Für den Waldkerbelfond Schalotte, Noilly Prat und Riesling auf ca. die Hälfte reduzieren. Fischfond dazugeben und kurz weiter einkochen. Den Fond abseihen. Crème fraîche beifügen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, Waldkerbelpaste dazugeben und mit dem Pürierstab gut aufmixen.
- Spargel in Salzwasser bissfest kochen.
- Wurzelgemüse in Salzwasser blanchieren.
- Saiblingsstücke mit dem Waldkerbelsalz würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Auf der Hautseite in Olivenöl in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Mehrmals Bratfett mit einem Löffel über den Fisch gießen.
- Spargel mit dem Saibling anrichten und mit Wurzelgemüse bestreuen, Saiblingsfilet mit etwas Waldkerbelsalz bestreuen, mit dem Fond beträufeln und sofort servieren.

**Wein**

Riesling oder Weißburgunder



**Zutaten**

12 gekochte, ausgelöste  
Krebsschwänze

4 TL Waldkerbelpaste  
(→ Rezept S. 101)

**Für die Suppe**

ca. 1 kg Krebsekarkassen  
(→ Anmerkung)

4 EL Butter

1 geschälte Karotte

1 geschälte gelbe Rübe

2 Stangen Stangensellerie

1 geschälte Zwiebel

3 geschälte Schalotten

2 Zweige Waldkerbel

1 Zweig Thymian

2 Zweige Estragon

2 frische Lorbeerblätter, gebrochen

1 EL Paradeismark

1/8 l Cognac

1/2 l Weißwein (z. B. Grüner Veltliner)

2 l Krebsenfond (→ Anmerkung) oder  
Gemüsefond (→ Grundrezept S. 272)

1/2 l Obers

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zitronensaft

Waldkerbelblätter und  
-blüten zum Garnieren

**Tipp**

Wenn man die Krebse selbst  
in Salzwasser kocht, gibt man  
etwas Kümmel und einen  
Dillzweig dazu.

**Anmerkung**

Krebsekarkassen und Krebsenfond  
erhält man, wenn man die  
Krebse selbst kocht oder von  
tiefgefrorenen Krebsen beim  
Auftauen den Kochsud auffängt.  
Alternativ kann man beides bei  
guten Fischhändlern vorbestellen.



## Krebsenschaumsuppe mit Waldkerbelpaste

**Zubereitung**

- In einem ausreichend großen Topf Krebsekarkassen in Butter langsam anschwitzen. Gemüse in Stücke schneiden und beifügen. Die Kräuter dazugeben und kurz mitrösten. Paradeismark beifügen und ca. 5 Minuten langsam rösten (wegen der Farbe). Mit Cognac flambieren (Cognac darübergießen, vorsichtig anzünden und warten, bis die Flammen erlöschen). Mit Weißwein ablöschen, mit Fond auffüllen und langsam ca. 1 Stunde köcheln lassen. Dabei öfter den Schaum abschöpfen.
- Obers dazugießen und nochmals ca. 15 Minuten köcheln lassen. Suppe durch ein feines Sieb oder Tuch abseihen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.
- Krebsschwänze in Tellern verteilen und mit Krebsuppe auffüllen. Mit Waldkerbelpaste beträufeln und mit Waldkerbelblättern und -blüten garnieren.



## Waldkerbelpaste

### Zubereitung

- Waldkerbel grob schneiden, evtl. Anis beifügen, Öl dazuleeren, vermischen und zugedeckt über Nacht stehen lassen.
- Mit dem Pürierstab zu einer Paste mixen und in Rexgläser abfüllen. Mit etwas Öl beträufeln.

### Zutaten für ca. 1/2l

ca. 1 kg gezupfter Waldkerbel,  
nicht gewaschen

ca. 1/4 l Traubenkern-  
oder Maiskeimöl

evtl. 1 TL Anissamen,  
im Mörser zerstoßen

### Lagerung & Haltbarkeit

Die Paste kann sofort verwendet werden. An einem kühlen Ort (am besten im Kühlschrank) ist sie ca. 3–4 Monate haltbar.

### Verwendung

Waldkerbelpaste eignet sich zum Würzen von Suppen (→ Rezept S. 100), Saucen (→ Rezept S. 98) und Salaten (z. B. Endivie oder Radicchio) und für Vinaigrette (→ Grundrezept S. 275).

### Tipp

Waldkerbelpaste lauwarm, evtl. mit etwas Olivenöl verlängert, zum Dippen von Gewürzbrot (→ Grundrezept S. 273) oder gebackenen Garnelen servieren.



## Eierschwammerlsalat mit Waldkerbel und Pignoli

### Zubereitung

- Die Eierschwammerl in Olivenöl kurz anbraten. Schalotten beifügen und kurz durchrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel geben und mit Staubzucker und Balsamico vermischen. Gehackten Waldkerbel und evtl. Waldkerbelpaste dazugeben und ca. 15 Minuten marinieren lassen.
- Anrichten, mit Pignoli bestreuen und mit Waldkerbel garnieren.

### Zutaten

ca. 500 g geputzte kleine  
Eierschwammerl

3 EL Olivenöl

2 Schalotten, klein geschnitten

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Staubzucker

3 EL weißer Balsamico

1 EL gehackter Waldkerbel

evtl. 1 EL Waldkerbelpaste  
(→ Rezept S. 101)

2 EL Pignoli, evtl. geröstet

Waldkerbel zum Garnieren

### Wein

Roter Veltliner

**Zutaten**

8 Marillen  
4 EL Himbeersauce (siehe unten)

**Für die Fülle**

125 g weiße Kuvertüre,  
lippenwarm geschmolzen  
1 Ei  
1 1/2 Blatt Gelatine,  
in kaltem Wasser eingeweicht  
1 Spritzer weißer Rum  
1–2 EL gehackter Waldkerbel  
(je nach Geschmack)  
1/4 l geschlagenes Obers

evtl. Staubzucker zum Bestreuen  
Waldkerbel zum Garnieren

**Variante**

Statt Waldkerbel eignet sich für diese Creme auch Karoominze sehr gut.

**Himbeersauce**

250 g Himbeeren, 1 EL Staubzucker und 2 cl Cointreau miteinander in einem Topf erwärmen (muss nicht kochen). Mit dem Pürierstab mixen und durch ein Sieb streichen. Statt Himbeeren kann man auch Erdbeeren oder Brombeeren verwenden. Die Sauce hält im Kühlschrank ca. 1 Woche.

**Wein**

halbtrockener Winzersekt



## Marille mit Waldkerbelfülle

**Zubereitung**

- Für die Fülle das Ei im Schneekessel mit einem Schneebesen über Dampf dickcremig aufschlagen. Kuvertüre beifügen. Gelatine ausdrücken, mit etwas weißem Rum leicht erwärmen und auflösen, der Schokolade beifügen und gut verrühren. Den Waldkerbel dazugeben und zum Schluss das geschlagene Obers mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. In eine Schüssel füllen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Stunden anziehen lassen.
- Marillen an einem Ende leicht einritzen. Kurz in kochend heißes Wasser tauchen, in Eiswasser abkühlen und die Schale abziehen. Auf Küchenrolle gut abtropfen lassen.
- Marillen auf einer Seite aufschneiden und den Kern entfernen.
- Die Creme in einen Dressiersack füllen und in die Marillen dressieren.
- Die Marillen auf Himbeersauce anrichten, evtl. anzuckern und mit Waldkerbel garnieren.