

Gala

„SPIELERFRAU“

CATHY FISCHER
Exklusiv: Darum
verlor sie ihren
TV-Job wirklich!



**König Felipe &
Königin Letizia
von Spanien**

Die schönsten Bilder.
Die emotionalsten
Momente.
Alle Hintergründe.
GALA war dabei

DIE KRÖNUNG

Donja Zietlow setzt sich
mit ihrer Stiftung
„Beschützerinstinkte“
für Hunde ein



ALLES NUR EIN VERSEHEN?

POKER MIT SPENDEN!

Wie der TV-Star mit fremdem Geld umgeht...

TAUCH- GANG



Fliegende Fische

Die Porzellanfigur „Fischgruppe“ sind ideal als verspielte Tischdeko (Reichenbach, 34 Euro, www.porzellanmanufaktur.net)

Eingeigelt

Die Salz- und Pfefferstreuer „Cristobal Koralle“ aus Porzellan leuchten wie Strand-Fundstücke (Raynaud, Zweier-Set, 127 Euro, www.artedona.com)



Gewellt

Glasschale „By Me“ für eiskalte Sommerdesserts (Kosta Boda, 59 Euro, www.amandaliving.de)

Kleine Paddel

Das Besteck „La Baia“ mit Holzköpfchen gibt jedem Salat Auftrieb (Leonardo, ca. 5 Euro, www.leonardo.de)



Schwärmerei

Auf der handbemalten Vorlegeplatte „Ocean“ wimmelt es nur so vor kleinen Kunstwerken (Hering Berlin, ca. 340 Euro, www.heringberlin.com)

Seichtes Gewässer

Der Naturfaserteppich „Horizon Azur“ ist beidseitig verwendbar (Kibek, ab 40 x 60 cm, ab 15 Euro, www.kibek.de)



FOTOS: JÖRG LEHMANN, BERLIN/UNSCHAU VERLAG (7); DEUTSCHE SEE (5); PR (10)

Maritime Runde

Mit diesem edlen Sommergericht surfen wir ganz oben auf der Welle



Flusskrebse mit Buttermilch-Kräuter-Mousse und Kaviarkartoffeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

FÜR DIE FLUSSKREBSE: ½ Karotte, 1 Sellerieknoche, 1 Zwiebel, 16 küchenfertige Flusskrebse, Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
FÜR DIE BUTTERMILCH-KRÄUTER-MOUSSE: 3,5 Blatt Gelatine, 50 ml Geflügelbrühe, 1 Msp. Piment, 200 g Buttermilch, 2 EL gehackter Schnittlauch, Petersilie und Estragon, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 EL Riesling oder Milch, 100 g Sahne, Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
FÜR DIE KAVIARKARTOFFELN: Vier „La Ratte“-Kartoffeln, 1 Eiweiß, 20 g Kaviar vom Stör, 1 Ei, 50 g Mehl, 50 g Paniermehl, Fett zum Frittieren
FÜR DIE SAUCE VIERGÉ: 100 ml mildes Olivenöl, 1 Prise Salz, 1 Msp. gehackter Knoblauch, 30 g feine Gemüsegewürfel, z. B. Lauch, Karotten oder Sellerie, feingehackte Kräuter, z. B. Kerbel oder Schnittlauch, ½ TL Zitronensaft

I Die Karotte und den Sellerie schälen, in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, würfeln. Wasser und Gemüse in einem großen Topf sprudelnd aufkochen.

Etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Die Flusskrebse portionsweise 3 Min. in das sprudelnde Wasser geben, dann herausnehmen und sofort in Eiswasser abkühlen lassen. Schalen aufbrechen und Krebsfleisch herauslösen.

2 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Brühe erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Buttermilch, gehackte Kräuter und

Zitronensaft dazugeben. Riesling oder Milch erwärmen, Gelatine ausdrücken und auflösen. Dann in die Buttermilchmischung rühren. Steif schlagen und unter Rühren in Dessertringe mit 4 cm Durchmesser füllen und erkalten lassen.

3 Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Abgießen, abdampfen lassen und pellen. Dann in kleine Stücke schneiden, abgießen und mit einem Paarsieb abgießen. In einer Pfanne mit einem Paarsieb leicht an den Schnittstellen anbraten. Eiweiß bepinseln. In einer Pfanne mit einem Paarsieb die zweite Hälfte aufkleben. Das Ei verquirlen. Die Kartoffeln mehlieren, durch das Sieb ziehen und in Paniermehl geben. Bei 180 Grad im heißen Öl knusprig backen.



Profikoch Harald Rüssel ist Fachmann für moderne, regionale, deutsche Küche. In seinem neuen Buch serviert er Fisch- und Krustentiergerichte, die er mit raffinierten Extras wie Tomaten-Cristini oder Holunderblütensoße verfeinert. Dazu gibt er noch einige Angeltipps – alles auf die jeweilige Jahreszeit abgestimmt. („Freitags Fisch“, Umschau Verlag, 248 S., 29,90 Euro)

4 Die Zutaten für die Mousse miteinander verrühren. Flusskrebse auf Teller verteilen, Buttermilch-Kräuter-Mousse und Kaviarkartoffeln dazusetzen. Mit Kräutern nach Belieben dekorieren und etwas Soße dazugeben.