



FISCH Impulse



Inhalt

Dorade Rosmarin mit Fenchel gefüllt	S. 4
Lachsforelle im Garbeutel	S. 5
Wildlachs-kotelett Chili	S. 6
Lachs-Artischocken-Blüte	S. 7
Lachsfilet-Spieß mit Zucchini	S. 8
Lachs-Speckkartoffel-Spieß	S. 9
Viktoriabarsch-Dattel-Spieß	S. 10
Zander-Zopf	S. 11
Tilapiafilet-Spieß Indian	S. 12
Steinbeißer-Spieß Tomate-Olive	S. 13
Welsfilet mit Cheddarfüllung	S. 14
Pangasius-Zucchini-Röllchen	S. 15
Schollenfilet-Röllchen mit Käsefüllung	S. 16
Seelachs-Senf-Röllchen	S. 17
Schollen-Bacon-Röllchen	S. 18
Fisch-Nuggets	S. 19
Garnelen-Spieß Orange	S. 20
Garnelen-Spieß Zitrone	S. 21
Kabeljaufilet Ragout	S. 22
Seelachs-Spinat-Pfanne	S. 23
Welsfilet-Pilz-Pfanne	S. 24
Lachsfilet auf BBQ-Gemüse	S. 25
Lachs-Pfanne mit Spargel	S. 26
BBQ-Seelachs auf Kräutergemüse	S. 27
Kabeljau-Schlemmerfilet	S. 28
Schollenfilet auf mediterranem Gemüse	S. 29
Lachsfilet im Backpapier-Bonbon	S. 30
Kabeljau im Backpapier-Bonbon	S. 31
Kabeljaufilet mit Winzerkruste	S. 32
Seelachs mit BBQ-Kartoffeln	S. 33
Rotbarsch-Gnocchi-Pfanne	S. 34
Seelachs-Schupfnudel-Pfanne	S. 35
Viktoriabarsch-Wok-Pfanne	S. 36

LACHSFORELLE IM GARBEUTEL

ZUTATEN

- 1 kg Lachsforelle
- 200 g rote Zwiebeln
- 70 g DEKORA® Smokey BBQ Brillant | **I54080**
- 20 g Thymianzweige
- 1 Stck Garbeutel + Rauchspänesäckchen je 100 Stück | **I7728700**

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Die Lachsforelle ausnehmen, etwas zuschneiden, unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
- Zwiebeln in dicke Ringe schneiden und zusammen mit dem Thymian in die Bauchhöhle geben.
- Den Fisch mit der Marinade einpinseln und in den Garbeutel geben und verschließen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Den Garbeutel in den vorgeheizten Backofen oder Smoker legen und bei 130 °C ca. 40 Minuten backen.



DORADE ROSMARIN MIT FENCHEL GEFÜLLT

ZUTATEN

- 1 kg frische Dorade, ausgenommen
- 80 g DEKORA® Lemon Pepper Brillant | **G71040**
- 200 g Fenchel
- 1 Stck Bratengarn

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Die ausgenommene Dorade zuschneiden und von Schuppen befreien.
- Den Fenchel putzen und in Streifen schneiden, anschließend als Füllung in die Bauchhöhle stopfen.
- Den Fisch mit dem Bratengarn zusammenknüpfen und mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten, dann bei mäßiger / indirekter Hitze fertig braten / grillen oder im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft für 25-35 Minuten garen.



WIDLACHSKOTELETT CHILI

ZUTATEN

1 kg Wildlachs, ganzer Fisch
60 g DEKORA® Chili Brillant | I03370

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Den Lachs ausnehmen, zuschneiden und von Schuppen befreien.
- Anschließend in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten, dann bei mäßiger / indirekter Hitze fertig braten / grillen.



ZUTATEN

1 kg Lachs (Salm)
60 g DEKORA® Zigeuner Brillant OKZ | I56270
500 g Artischockenherzen, abgetropft
10 Stck Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Den Lachsfilet in ca. 20 cm lange und mind. 1 cm dicke Streifen schneiden.
- Tipp: Hierzu lassen sich hervorragend die Bauchlappenstreifen der Filets verwenden.
- Die Artischocken gut abtropfen lassen und leicht ausdrücken.
- Nun die Lachsstreifen um die Artischockenherzen drehen und mit einem Holzspieß fixieren.
- Den Lachs mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger / indirekter Hitze braten / grillen.



LACHS-ARTISCHOCKEN-BLÜTE



LACHSFILET-SPIESS MIT ZUCCHINI

ZUTATEN

1 kg Lachs (Salm)
200 g Zucchini
70 g DEKORA® Curry Brillant OKZ | I56330
10 Stck Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Zucchini in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Lachsfilet in Würfel von 3 x 3 cm schneiden.
- Nun abwechselnd erst einen Fischwürfel, dann die Zucchini aufspießen. Dann mit einem Fischwürfel abschließen und den Fisch mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger / indirekter Hitze braten / grillen.



ZUTATEN

1 kg Lachs (Salm)
300 g gegarte Kartoffeln
100 g Bacon in Scheiben
60 g DEKORA® Bratzwiebel Brillant | I52410
10 Stck Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Das Lachsfilet zuschneiden und in gleich große Stücke von etwa 2 x 2 cm schneiden.
- Die gegarten Kartoffeln mit dem Bacon umwickeln.
- Nun abwechselnd Fisch, Kartoffel, Fisch, Kartoffel, Fisch aufspießen.
- Am Ende den Fisch mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger / indirekter Hitze braten / grillen.





VIKTORIABARSCH-DATTEL-SPIESS

ZUTATEN

1 kg Viktoriabarschfilet
200 g getrocknete Datteln
60 g DEKORA® Chili Ingwer CL | **G84150**
10 Stck Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Das Viktoriabarsch-Filet etwas zuschneiden und in Würfel von ca. 2 x 2 cm schneiden.
- Nun abwechselnd erst einen Fischwürfel, dann die Dattel aufspießen. Mit einem Fischwürfel abschließen.
- Den Fisch mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger / indirekter Hitze braten / grillen.

ZANDER-ZOPF

ZUTATEN

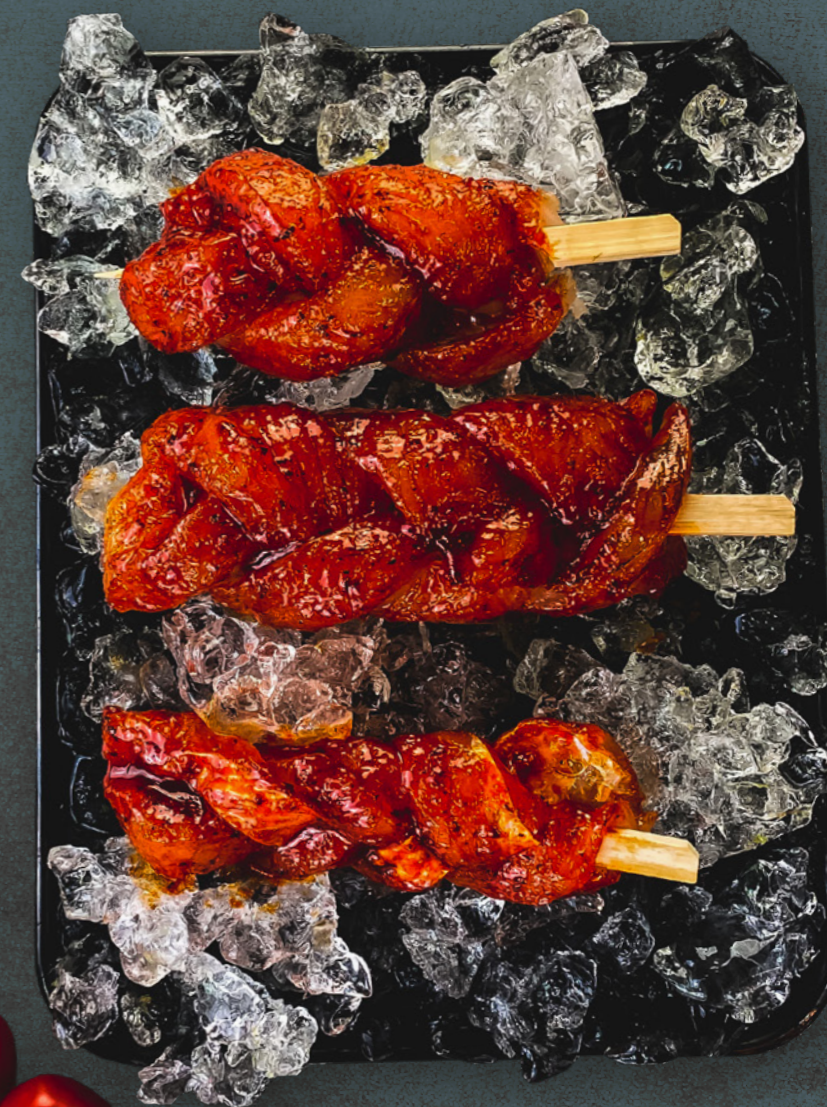
1 kg Zander roh, Fischzuschnitt
60 g AROMETTE® Red Thai Curry mit Kokos Würzcreme CL | **M4326**
10 Stck Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Zander von der Haut befreien und in 4-5 cm breite ca. 12-15 cm lange Streifen schneiden.
- Am oberen Ende 2 cm Abstand lassen, dann 2 x diagonal mit dem Messer einschneiden.
- Anschließend flechten, dann mit einem Holzspieß längs aufspießen und mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger / indirekter Hitze braten / grillen.



TILAPIAFILET-SPIESS INDIAN

ZUTATEN

1 kg Tilapiafilet
100 g Zwiebeln
100 g Kirschtomaten
60 g DEKORA® Indian Brillant OKZ | **I39480**
10 Stck Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Die Tilapiafilets zuschneiden und in Würfel von ca. 2 x 2 cm schneiden.
- Zwiebeln ebenfalls in 2 x 2 cm Würfel schneiden.
- Nun abwechselnd erst einen Fischwürfel, dann einen Zwiebelwürfel aufspießen. Beliebig wiederholen und zum Ende eine Tomate aufstecken.
- Den Fisch mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger / indirekter Hitze braten / grillen.



STEINBEISSER-SPIESS TOMATE-OLIVE

ZUTATEN

1 kg Steinbeißerfilet
100 g getrocknete Tomaten
80 g schwarze Oliven ohne Kern
60 g DEKORA® Provence Brillant OKZ | **I56230**
10 Stck Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Das Filet etwas zuschneiden und in Würfel von ca. 2 x 2 cm schneiden.
- Die getrockneten Tomaten auslegen und die Oliven darauf verteilen.
- Nun abwechselnd erst einen Fischwürfel, dann die Tomaten mit Oliven, wie einen Bogen aufspießen. Beliebig wiederholen und mit einem Fischwürfel abschließen.
- Den Fisch mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger / indirekter Hitze braten / grillen.



PANGASIUS-ZUCCHINI-RÖLLCHEN

ZUTATEN

- 1 kg Pangasiusfilet
- 300 g Zucchini
- 60 g DEKORA® French Garden Brillant | **I39520**
- 1 Stck Bratengarn

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Die Zucchini waschen, beide Enden abschneiden und mit der Aufschnittmaschine auf Stärke 2-3 längs in dünne Scheiben schneiden.
- Das Pangasiusfilet zuschneiden, sodass eine rechteckige Platte entsteht, die tranige Seite nach oben legen.
- Die Zucchini nebeneinander auf das Filet legen, anschließend von der flachen Seite aufrollen und mit einem Bratengarn fixieren.
- Den Fisch mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger / indirekter Hitze braten / grillen.



WELSEFILET MIT CHEDDARFÜLLUNG

ZUTATEN

- 1 kg Welsfilet
- 100 g geriebener Cheddarkäse
- 100 g Frischkäse
- 50 g Röstzwiebeln 6-9 mm / SG | **E7040**
- 60 g DEKORA® Whisky Brillant | **G84150**
- 10 Stck Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Aus Frischkäse, Cheddar und Röstzwiebeln eine Füllung herstellen, diese 10 Minuten quellen lassen.
- Das Welsfilet zuschneiden und vom dicken Kopfende eine Tasche schneiden.
- Die Käsemasse in die Tasche füllen, mit einem Holzspieß verschließen und mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten, dann bei mäßiger / indirekter Hitze fertig braten / grillen.



SCHOLLENFILET-RÖLLCHEN MIT KÄSEFÜLLUNG

ZUTATEN

- 1 kg Schollenfilet
- 100 g Frischkäse mind. 20% Fett i. Tr.
- 100 g geriebener Emmentaler-Käse
- 25 g PROBIND Bindfest HS OKZ | **I50270**
- 60 g DEKORA® Kräuterbutter Brillant OKZ | **I57370**
- 10 Stck Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Das Bindfest mit dem Frischkäse und dem Reibekäse vermengen und mind. 10 Minuten quellen lassen.
- Die Schollenfilets etwas zuschneiden und je nach Größe längs halbieren, um kleine dünne Streifen zu bekommen.
- Den Fisch mit der tranigen Seite nach oben auslegen. Die Füllung auftragen, dann das Filet einrollen und mit einem Holzspieß fixieren.
- Den Fisch mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger / indirekter Hitze braten / grillen.



SEELACHS-SENF-RÖLLCHEN

ZUTATEN

- 1 kg Seelachsfilet
- 100 g Frischkäse
- 50 g Röstzwiebeln 6-9 mm / SG | **E7040**
- 50 g rohe Lauchzwiebeln
- 60 g DEKORA® Senf intensiv Brillant | **G71050**
- 1 Stck Bratengarn

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, anschließend mit dem Frischkäse und den Röstzwiebeln vermengen und etwas quellen lassen.
- Den Seelachs zuschneiden, sodass längliche flache Streifen entstehen.
- Etwas von der Zwiebelfüllung auf das Fischfilet geben, einrollen und mit dem Garn verschließen.
- Den Fisch mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger / indirekter Hitze braten / grillen.

ZUTATEN

- 1 kg Schollenfilet
- 150 g Bacon in Scheiben
- 300 g grüner Spargel
- 60 g DEKORA® Bärlauch Brillant OKZ | I57370
- 15 Stck Holzspieße

SCHOLLEN-BACON-RÖLLCHEN



HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Den grünen Spargel vom holzigen Teil befreien, in gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten kochen, direkt in Eiswasser abkühlen, anschließend abtropfen lassen.
- Die Fischhaut entfernen, das Filet ggf. halbieren und auf die Bacon Scheiben legen.
- 2-3 Spargelstangen entgegengesetzt auflegen, das Filet einrollen und mit einem Spieß fixieren.
- Das Röllchen mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger / indirekter Hitze braten / grillen.

FISCH-NUGGETS

ZUTATEN

- 1 kg Seelachsfilet
- 50 g PANIFLOTT Nasspanade | G74600
- 100 g DEKORA® Würzpanade Vario OKZ | I39520

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Den Seelachs zuschneiden und in gleichgroße Würfel schneiden.
- Der Reihe nach erst durch die fertige PANIFLOTT Nasspanade ziehen, anschließend in der DEKORA® Würzpanade wenden und gut andrücken.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fisch-Nuggets darin goldbraun ausbacken. Oder die Nuggets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech legen, mit DEKORA® Knuspergold einsprühen und im vorgeheizten Umluftofen bei 220 °C 7-8 Minuten garen.



GARNELEN-SPIESS ORANGE

ZUTATEN

1 kg King Praws (Garnelen)
150 g abgetropfte Kirschpaprika
70 g DEKORA® Orange Brillant | **I53180**
10 Stck Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Garnelen putzen, ggf. noch vom Darm-Strang befreien, waschen und abtropfen lassen.
- Kirschpaprika kurz abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Nun Kirschpaprika aufspießen, dann beliebig viele Garnelen aufspießen, mit einer Kirschpaprika enden.
- Die Garnelen mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten, dann bei mäßiger / indirekter Hitze fertig braten / grillen.



GARNELEN-SPIESS ZITRONE

ZUTATEN

1 kg King Praws (Garnelen)
200 g Zitrone
60 g DEKORA® Lemon Pepper Brillant | **G71040**
10 Stck Holzspieße

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Garnelen putzen, ggf. noch vom Darm-Strang befreien, waschen und abtropfen lassen.
- Zitrone waschen und je nach Größe in 6 oder 8 Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben vierteln, damit schöne Dreiecke entstehen.
- Nun ein Zitronenstück aufstecken, dann beliebig viele Garnelen aufspießen, mit einem Zitronenstück enden.
- Die Garnelen mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten, dann bei mäßiger / indirekter Hitze fertig braten / grillen.



SEELACHS-SPINAT-PFANNE

ZUTATEN

- 1 kg Seelachsfilet
- 300 g gegarte Kartoffeln
- 200 g TK-Blattspinat
- 100 g DEKORA® Bärlauch Brillant OKZ | **I51660**

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Den gefrorenen Blattspinat auftauen, abspülen und abtropfen lassen. Gut ausdrücken.
- Die gegarten Kartoffeln vierteln oder würfeln. Den Seelachs etwas zuschneiden und in Streifen schneiden.
- Alle Komponenten in einer Schüssel mit der Marinade mischen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In einer heißen Pfanne scharf anbraten, zwischendurch umrühren und bei mäßiger Hitze durchgaren. Je nach Geschmack mit Brühe oder Sahne ablöschen.

ZUTATEN

- 1 kg Kabeljaufilet
- 250 g abgetropfte Litchi
- 100 g milde Peperoni
- 50 g Zwiebeln
- 80 g AROMETTE® Red Thai Curry mit Kokos Würzcreme CL | **M4326**

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Die Litchis, sowie die Peperoni in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.
- Litchis ggf. halbieren, die Peperoni vom Stiel befreien und klein schneiden. Zwiebeln fein würfeln.
- Den Fisch in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden, danach alle Komponenten in einer Schüssel mit der Marinade vermengen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In einer heißen Pfanne scharf anbraten, zwischendurch umrühren und bei mäßiger Hitze durchgaren. Je nach Geschmack mit Kokosmilch oder Sahne ablöschen.

KABELJAUFILLET
DAS IST
KABELJAUFILLET



WELSFILLET PILZ PFANNE

ZUTATEN

1 kg Welsfilet
250 g kleine Konserve Champignonköpfe
50 g Lauchzwiebeln
110 g DEKORA® Canadian Brilliant OKZ | **I56520**

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Das Fischfilet zuschneiden und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
- Die Champignons gut abtropfen lassen, Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
- Den Fisch mit der Marinade vermengen, dann Pilze und Lauchzwiebeln unterheben.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

In einer heißen Pfanne scharf anbraten, zwischendurch umrühren und bei mäßiger Hitze durchgaren. Je nach Geschmack mit Brühe oder Sahne ablöschen.



LACHSFILET AUF BBQ-GEMÜSE

ZUTATEN

1 kg Lachsfilet
60 g DEKORA® French Garden Brilliant | **I39520**
400 g frischer Paprika-Mix
300 g Zucchini
200 g Zwiebeln
70 g DEKORA® Smokey BBQ Brilliant | **I54080**
5 Stck Backschale

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Das Gemüse waschen und in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden, mit der BBQ Marinade vermengen und in Backschalen füllen.
- Das Lachsfilet enthäuten, anteilig portionieren und mit der French Garden Marinade einpinseln.
- Den marinierten Lachs auf das Gemüsebett legen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Im vorgeheizten Umluftofen bei 160 °C ca. 20-30 Minuten garen.



LACHS-PFANNE MIT SPARGEL

ZUTATEN

- 1 kg Lachs (Salm)
- 300 g Spargel aus der Konserve
- 150 g Kirschtomaten
- 50 g Lauchzwiebeln
- 100 g AROMETTE® m. Kräuterbutter-
geschmack Würzcreme-Paste CL | **M4293**
- 4 Stck Backschalen Holzoptik | **M98096**

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Den Spargel gut abtropfen lassen und ggf. in kleine Stücke schneiden. Ein paar Spargel-Köpfe als Deko zurücklegen.
- Kirschtomaten und Lauchzwiebeln waschen, den Lauch in ca. 1 cm Stücke schneiden.
- Das Lachsfilet zuschneiden und in Streifen schneiden.
- Alle Komponenten mit der Würzcreme-Paste vermischen und in Backschalen füllen. Die Spargel-Köpfe als Deko auflegen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Im vorgeheizten Umluftofen bei 160 °C ca. 20 Minuten garen.



BBQ-SEELACHS AUF KRÄUTERGEMÜSE

ZUTATEN

- 1 kg Seelachsfilet
- 60 g DEKORA® Smokey BBQ Brillant | **I54080**
- 400 g Frischer Paprika-Mix
- 300 g Zucchini
- 200 g Zwiebeln
- 60 g DEKORA® Kräuterbutter Brillant OKZ | **I57370**
- 5 Stck Backschale Holzoptik | **M98096**

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Paprika, Zucchini und Zwiebeln putzen, waschen und in 2 x 2 cm Würfel schneiden.
- Das Gemüse mit der Kräuterbutter-Marinade vermischen und in die Backschalen verteilen.
- Den Seelachs etwas zuschneiden und portionieren. Zum Schluss mit der BBQ-Marinade einpinseln und auf das Gemüsebett legen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Im vorgeheizten Umluftofen bei 160 °C ca. 20-30 Minuten garen.





KABELJAU-SCHLEMMERFILET

ZUTATEN

- 1 kg Kabeljaufilet
- 100 g PANIFIX® Panko Japanese CL | **M05287**
- 100 g körniger Frischkäse
- 20 g DEKORA® French Garden Brillant | **I39520**
- 400 g gegarte Kartoffeln
- 300 g frischer Paprika-Mix
- 200 g Zucchini
- 60 g DEKORA® Kräuterbutter Brillant OKZ | **I57370**
- 5 Stck Backschalen Holzoptik | **M98096**

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Paprika und Zucchini putzen und zusammen mit den gegarten Kartoffeln in 2 x 2 cm Würfel schneiden.
- Das Gemüse mit der Kräuterbutter-Marinade vermengen und in die Backschalen verteilen.
- Den Fisch etwas zuschneiden und portionieren, anschließend auf das Gemüsebett legen.
- Die French Garden Marinade mit dem Frischkäse und dem PANIFIX® gründlich vermischen.
- Die Masse gleichmäßig, etwa 1 cm dick auf dem Fisch verteilen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Im vorgeheizten Umluftofen bei 180 °C ca. 20-30 Minuten garen.

SCHOLLENFILET AUF MEDITERRANEM GEMÜSE

ZUTATEN

- 1 kg Schollenfilet
- 50 g DEKORA® Bunter Pfeffer CL / SG | **G84130**
- 400 g gegarte Kartoffeln
- 300 g frischer Paprika-Mix
- 200 g Zucchini
- 100 g Zwiebeln
- 70 g DEKORA® Winzersteak Brillant OKZ | **I57370**
- 5 Stck Backschale Holzoptik | **M98096**

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Die gegarten Kartoffeln in ca. 1 x 1 cm Würfeln schneiden.
- Das Gemüse putzen, würfeln und zusammen mit den Kartoffeln mit der Winzersteak-Marinade vermischen und in die Backschalen füllen.
- Das Schollenfilet in portionsgerechte Steaks schneiden und mit der Bunten Pfeffer Marinade bestreichen.
- Die marinierten Fischsteaks auf das Gemüsebett legen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Im vorgeheizten Umluftofen bei 160 °C ca. 20-30 Minuten garen.



LACHSFILET IM BACKPAPIER-BONBON

ZUTATEN

1 kg Lachs (Salm)
60 g DEKORA® Tomate Brillant | **I58730**
200 g Kirschtomaten
200 g Zucchini
150 g frischer Paprika-Mix
100 g Zwiebeln
100 g TK Karottenwürfel
60 g DEKORA® Bärlauch Brillant OKZ | **I51660**
etwas Backpapier
etwas Bratengarn

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Die Karottenwürfel auftauen, abspülen und gut abtropfen lassen.

Das restliche Gemüse waschen und (bis auf die Tomaten) würfeln. Anschließend das gesamte Gemüse mit der Bärlauch-Marinade vermengen. Das Fischfilet in portionsgerechte Steaks schneiden und mit der Tomaten-Marinade bestreichen. Ein Blatt Backpapier auslegen, eine portionsgerechte Menge Gemüse mittig auflegen und etwa 3 Lachssteaks darauf legen. Die breiten Seiten des Papiers zusammenschlagen, die beiden Enden zu sammendrücken und mit dem Bratengarn zuknoten. Die Öffnung des Bonbons etwas auseinander ziehen und aufkrepeln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Das Backpapier-Bonbon in eine ofenfeste Schale geben. Im vorgeheizten Umluftofen bei 160 °C ca. 25-30 Minuten garen.

KABELJAU IM BACKPAPIER- BONBON

ZUTATEN

1 kg Kabeljaufilet
60 g DEKORA® Senf intensiv Brillant | **G71050**
300 g gegarte Kartoffeln
150 g TK Erbsen
150 g TK Karottenwürfel
100 g Lauchzwiebeln
40 g LIQUID SPICE® Café de Paris | **G14280**
etwas Backpapier
etwas Bratengarn

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Karottenwürfel sowie Erbsen auftauen, abspülen und gut abtropfen lassen.
- Die Kartoffeln putzen und würfeln, die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Anschließend das gesamte Gemüse mit der Café de Paris Marinade vermischen.
- Das Fischfilet in portionsgerechte Steaks schneiden und mit der Senf-Marinade bestreichen.
- Ein Blatt Backpapier auslegen, eine portionsgerechte Menge Gemüse mittig auflegen und etwa 1-3 Kabeljausteaks darauf legen.
- Die breiten Seiten des Papiers zusammenschlagen, die beiden Enden zusammendrücken und mit dem Bratengarn zuknoten. Die Öffnung des Bonbons etwas auseinander ziehen und aufkrepeln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Das Backpapier-Bonbon in eine ofenfeste Schale geben. Im vorgeheizten Umluftofen bei 160 °C ca. 25-30 Minuten garen.



KABELJAUFILET MIT WINZERKRUSTE

ZUTATEN

- 1 kg Kabeljaufilet
- 80 g Schnitzelpanade fix & fertig GF | **G74610**
- 86 g DEKORA® Winzersteak Brillant OKZ | **I58440**
- 3 Stck Backschale Holzoptik | **M98096**

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Das Kabeljaufilet in ca. 100 g schwere Stücke portionieren.
- Die Marinade abwägen und mit der Schnitzelpanade gründlich vermischen.
- Die Fischfilets mit der Panaden-Mischung dünn bestreichen und in Backschalen legen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Im vorgeheizten Umluftofen bei 175 °C ca. 20-25 Minuten garen.



SEELACHS MIT BBQ-KARTOFFELN

ZUTATEN

- 1 kg gegarte Kartoffeln
- 400 g Seelachsfilet
- 50 g Zwiebeln Ringe / Scheiben hell | **E7060**
- 100 g Trinkwasser
- 100 g DEKORA® Smokey BBQ Brillant | **I54080**
- 50 g Bacon in Scheiben
- 4 Stck Backschale Holzoptik | **M98096**

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Die gegarten Kartoffeln in Spalten schneiden. Trockenzwiebeln im Wasser einweichen und mind. 30 Minuten quellen lassen.
- Das Fischfilet etwas zuschneiden, den Bacon in 1 cm lange Streifen schneiden.
- Alle Zutaten mit der Marinade gut vermischen und in Backschalen füllen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Im vorgeheizten Heißluftofen bei 160 °C ca. 20 Minuten garen oder in der Pfanne bei mäßiger Hitze garen.

ROTBARSCH-GNOCCHI-PFANNE

ZUTATEN

- 1 kg gekochte Gnocchi
- 800 g Rotbarschfilet
- 10 g DEKORA® Grill-Roll-Spießbraten Gewürzsalz | **I52900**
- 300 g frischer Paprika-Mix
- 200 g frische Champignons
- 150 g rote Zwiebeln
- 120 g DEKORA® Provence Brillant OKZ | **I56230**
- 7 Stck Backschale Holzoptik | **M98096**



HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Das Rotbarschfilet in ca. 2 x 2 cm Würfel schneiden und mit dem Gewürzsalz würzen.
- Die Paprikas in 2 x 2 cm Würfel schneiden, Champignons vierteln und Zwiebeln in grobe Streifen schneiden. Danach die Zwiebeln kurz heiß, dann kalt abspülen.
- Die gekochten Gnocchi mit der Marinade und den restlichen Zutaten vermischen.
- Alles in Backschalen füllen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Im vorgeheizten Umluftofen bei 160 °C ca. 20-30 Minuten garen.

SEELACHS-SCHUPFNUDEL-PFANNE

ZUTATEN

- 1 kg Schupfnudeln
- 300 g Seelachsfilet
- 200 g Kirschtomaten
- 200 g Spitzkohl
- 50 g Zwiebeln Ringe / Scheiben hell | **E7060**
- 100 g Trinkwasser
- 50 g Lauchzwiebeln
- 150 g DEKORA® Winzersteak Brillant OKZ | **I58440**
- 150 g geriebener Emmentaler
- 6 Stck Backschale Holzoptik | **M98096**

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Trockenzwiebeln im Wasser einweichen, Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
- Spitzkohl in grobe Streifen schneiden, Kirschtomaten waschen und den Seelachs würfeln.
- Die Marinade mit dem Fisch vermengen, danach die restlichen Zutaten untermischen.
- Alles in Backschalen füllen und mit Käse bestreuen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Im vorgeheizten Umluftofen bei 160 °C ca. 25 Minuten garen oder in der Pfanne bei mäßiger Hitze garen.



VIKTORIABARSCH-WOK-PFANNE

ZUTATEN

- 600 g Viktoriabarschfilet
- 20 g DEKORA® Asia mit Antisafteffect OKZ | **I58440**
- 1 kg gekochter Reis
- 600 g Sweet Chili Sauce | **M02074**
- 500 g TK Asia Gemüsemischung
- 50 g Lauchzwiebeln
- 130 g Spitzkohl
- 100 g Ananas aus der Konserve
- 8 Stck Backschale Holzoptik | **M98096**

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- Den gekochten Reis mit 10 g des Trockengewürzes würzen.
- Den Fisch in Streifen schneiden und mit der restlichen Marinade vermischen. Danach in einer Pfanne oder im Umluftofen durchgaren.
- Die Lauchzwiebeln in feine Ringe und den Spitzkohl in feine Streifen schneiden.
- Das Asia-Gemüse auftauen, gut ausdrücken und mit den restlichen Zutaten und der Sweet Chili Sauce gründlich vermengen.
- Alles in Backschalen füllen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Im vorgeheizten Umluftofen bei 160 °C
ca. 20 Minuten garen.



Produktauflistung

M4293 AROMETTE® m. Kräuterbuttergeschmack Würzcreme-Paste CL
M4326 AROMETTE® Red Thai Curry mit Kokos Würzcreme CL
I58440 DEKORA® Asia mit Antisafteffect OKZ
I57370 DEKORA® Bärlauch Brillant OKZ
I52410 DEKORA® Bratzwiebel Brillant
G84130 DEKORA® Bunter Pfeffer CL / SG
I56520 DEKORA® Canadian Brillant OKZ
I03370 DEKORA® Chili Brillant
G84150 DEKORA® Chili Ingwer CL
I56330 DEKORA® Curry Brillant OKZ
I39520 DEKORA® French Garden Brillant
I39480 DEKORA® Indian Brillant OKZ
I57370 DEKORA® Kräuterbutter Brillant OKZ
G71040 DEKORA® Lemon Pepper Brillant
I53180 DEKORA® Orange Brillant
I56230 DEKORA® Provence Brillant OKZ
G71050 DEKORA® Senf intensiv Brillant
I54080 DEKORA® Smokey BBQ Brillant
I58730 DEKORA® Tomate Brillant
G84150 DEKORA® Whisky Brillant
I57370 DEKORA® Winzersteak Brillant OKZ
I56270 DEKORA® Zigeuner Brillant OKZ
I52900 DEKORA® Grill-Roll-Spießbraten Gewürzsalz
I39520 DEKORA® Würzpanade Vario OKZ
G14280 LIQUID SPICE® Café de Paris
M02074 Sweet Chili Sauce
M05287 PANIFIX® Panko Japanese CL
G74600 PANIFLOTT Nasspanade
G74610 Schnitzelpanade fix & fertig GF
I50270 PROBIND Bindfest HS OKZ
E7040 Röstzwiebeln 6-9 mm / SG
M98096 Backschalen Holzoptik
I728700 Garbeutel + Rauchspänesäckchen je 100 Stück

Deklarationsempfehlung

Dorade Rosmarin mit Fenchel gefüllt: Dorade (FISCH) 78%, Fenchel 16%, Rapsöl, Olivenöl, Speisesalz, Rapsfett ganz gehärtet, Gewürze, Zucker, Paniermehl (WEIZENMEHL), Tomate, E301 Karamellzucker, Zitronenöl

Lachsforelle im Garbeutel: Lachsforelle (FISCH) 78%, Zwiebel, pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Speisesalz, Gewürze (u.a. SENFSAAT), Aromen, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Zucker, Karamellzucker, Raucharoma, Thymian

Wildlachs-kotelett Chili: Wildlachs (FISCH) 94%, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsfett ganz gehärtet, Dextrose, Gewürzextrakte, Raucharoma

Lachs-Artischocken-Blüte: Lachs (FISCH) 64%, Artischockenherzen 30% (Zutaten lt. Hersteller), pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakt, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Raucharoma

Lachsfilet-Spieß mit Zucchini: Lachs (FISCH) 77%, Zucchini, pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Speisesalz, Gewürze, Dextrose, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Gewürzextrakt

Lachs-Speckkartoffel-Spieß: Lachs (FISCH) 68%, Kartoffeln, Speck geräuchert (Zutaten lt. Hersteller), Rapsöl, Speisesalz, Gewürze (u.a. SENFSAAT), Rapsfett ganz gehärtet, Dextrose, Aroma, Karamellzucker

Viktoriabarsch-Dattel-Spieß: Viktoriabarsch (FISCH) 79%, Datteln getrocknet (Zutaten lt. Hersteller), Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsfett ganz gehärtet, Zucker, Zitronenabrieb

Zander-Zopf: Zander (FISCH) 94%, Rapsöl, Rohrzucker, Speisesalz, Rapsfett ganz gehärtet, Gewürze, Kokosraspeln, Sojasaucenpulver (SOJA, WEIZEN), Aromen, Zitronengras

Tilapiafilet-Spieß Indian: Tilapia (FISCH) 79%, Zwiebeln, Kirschtomaten, Rapsöl, Gewürze (u.a. SENFSAAT), Speisesalz, Rapsfett ganz gehärtet, Zucker, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Aroma

Steinbeißer-Spieß Tomate-Olive: Steinbeißer (FISCH) 85%, Tomaten getrocknet (Zutaten lt. Hersteller), schwarze Oliven (Zutaten lt. Hersteller), Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsfett ganz gehärtet, Dextrose, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Aroma

Welsfilet mit Cheddarfüllung: Wels (FISCH) 76%, FRISCHKÄSE (Zutaten lt. Hersteller), Rapsöl, Gewürze, Speisesalz, Zucker, Whisky (5%), Rapsfett ganz gehärtet, Gewürzextrakt, Säuerungsmittel: E330 Karamellzucker, Raucharoma, Zwiebeln, Pflanzenöl (Palm), WEIZENMEHL

Pangasius-Zucchini-Röllchen: Pangasius (FISCH) 74%, Zucchini 22%, pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Speisesalz, Gewürze, Dextrose, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, E621 Aroma

Schollenfilet-Röllchen mit Käsefüllung: Scholle (FISCH) 78%, EMMENTALER 8% (Zutaten lt. Hersteller), FRISCHKÄSE 8% (Zutaten lt. Hersteller), pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Speisesalz, BUTTERFETTPULVER, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Petersilie, Gewürze, MAGERMILCHPULVER, Dextrose, Aroma, Paniermehl (WEIZENGLUTEN, Speisesalz), Kartoffelstärke, HAFERFLOCKEN, Maltodextrin

Seelachs-Senf-Röllchen: Seelachs (FISCH) 79%, FRISCHKÄSE (Zutaten lt. Hersteller) Lauchzwiebeln, Rapsöl, SENF (Trinkwasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze, natürliches Aroma), Speisesalz, Gewürze (u.a. SENFSAAT), Rapsfett ganz gehärtet, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Aromen, Karottenpulver, Zwiebeln, Pflanzenöl (Palm), WEIZENMEHL (GLUTEN), Speisesalz

Schollen-Bacon-Röllchen: Scholle (FISCH) 66%, grüner Spargel 20%, Räucherbauch 10% (Zutaten lt. Hersteller), pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Gewürze, Speisesalz, Dextrose, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Aroma

Fisch-Nuggets: Seelachs (FISCH) 87%, Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Gewürze, Farbstoffe: E160b, Hefe), Speisesalz, Gewürze, MOLKENPULVER, Trinkwasser, Branntweinessig, Zitronensaft, E300 E415

Deklarationsempfehlung

Garnelen-Spieß Orange: Garnelen (KREBSTIERE) 82%, Kirschkaprika (Zutaten lt. Hersteller), pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Speisesalz, Orangeat (Orangenschalen, Glukosesirup, Zucker, Säuerungsmittel: E330), Zucker, Gewürze, Karotten, Hefeextrakt, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Zitronenabrieb, natürliches Aroma (Orange, Zitrone), Gewürzextrakt, Säureregulator: E262 Säuerungsmittel: E330

Garnelen-Spieß Zitrone: Garnelen (KREBSTIERE) 79%, Rapsöl, Speisesalz, BUTTERFETT, Gewürze, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Kräuter, Rapsfett ganz gehärtet, Zucker, natürliches Aroma, Zitronenabrieb, Karamellzucker

Kabeljaufilet Ragout: Kabeljau (FISCH) 68%, Litchi (Zutaten lt. Hersteller), Peperoni, Zwiebeln, Brantweinessig, Zucker, Speisesalz, Rapsöl, Rohrzucker, Rapsfett ganz gehärtet, Gewürze, Kokosraspeln, Sojasaucenpulver (SOJA, WEIZEN), Aromen, Zitronengras

Seelachs-Spinat-Pfanne: Seelachs (FISCH) 63%, Kartoffeln, Spinat 13%, pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Gewürze, Speisesalz, Dextrose, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Aroma

Welsfilet-Pilz-Pfanne: Wels (FISCH) 71%, Champignons, Lauchzwiebeln, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsfett ganz gehärtet, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Dextrose, Aroma

Lachsfilet auf BBQ-Gemüse: Lachs (FISCH) 49%, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Speisesalz, Gewürze (u.a. SENFSAAT), Aromen, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Zucker, Karamellzucker, Raucharoma, Gewürze, Dextrose, E621 Aroma

Lachs-Pfanne mit Spargel: Lachs (FISCH) 63%, Spargel 19%, Kirschtomaten, Rapsöl, Speisesalz, Rapsfett ganz gehärtet, Gewürze, BUTTERFETT, Kräuter, Aromen, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Zitronenabrieb, Karamellzucker, Lauchzwiebel

BBQ-Seelachs auf Kräutergemüse: Seelachs (FISCH) 50%, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Speisesalz, Gewürze (u.a. SENFSAAT), Aromen, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Zucker, Karamellzucker, Raucharoma, BUTTERFETTPULVER, Petersilie, MAGERMILCHPULVER, Dextrose, Aroma

Kabeljau-Schlemmerfilet: Kabeljau (FISCH) 50%, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Speisesalz, Gewürze (u.a. SENFSAAT), Aromen, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Zucker, Karamellzucker, Raucharoma, BUTTERFETTPULVER, Petersilie, MAGERMILCHPULVER, Dextrose, Aroma

Schollenfilet auf mediterranem Gemüse: Scholle (FISCH) 47%, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Gewürze, Speisesalz, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Gewürzextrakt, Pflanzliches Öl (Raps), pflanzliches Fett (Palm*), Zucker
*RSPO-Produkt, enthält 5, 6% segregated (SG)

Lachsfilet im Backpapier-Bonbon: Lachs (FISCH) 53%, Kirschtomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Karottenwürfel, Rapsöl, Speisesalz, Tomatenpulver, Gewürze, Rapsfett ganz gehärtet, Dextrose, Aroma, pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), hydrolysiertes Pflanzeneiweiß

Kabeljau im Backpapier-Bonbon: Kabeljau (FISCH) 56%, Kartoffeln, Erbsen, Karottenwürfel, Lauchzwiebel, Rapsöl, Senf (Trinkwasser, SENFSAAT, Brantweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze, natürliches Aroma), Speisesalz, Gewürze (u.a. SENFSAAT), Rapsfett ganz gehärtet, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Aromen, Karottenpulver, Gewürze, BUTTERFETT, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zucker, Zitronenabrieb, Bratzwiebelextrakt, Gewürzextrakte

Kabeljaufilet mit Winzerkruste: Kabeljau (FISCH) 86% , pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Gewürze, Speisesalz, Zwiebeln, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Gewürzextrakt, Paniermehl (Reismehl, Dextrose, Emulgator: E471 Paprika, Curcuma), Maisstärke, Zucker

Seelachs mit BBQ-Kartoffeln: Kartoffeln 59%, Seelachs (FISCH) 24%, Zwiebeln, Räucherbauch 3% (Zutaten lt. Hersteller), pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Speisesalz, Gewürze (u.a. SENFSAAT), Aromen, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Zucker, Karamellzucker, Raucharoma, Trinkwasser

Deklarationsempfehlung

Rotbarsch-Gnocchi-Pfanne: Gnocchi 39% (Zutaten lt. Hersteller u.a. WEIZEN), Rotbarsch (FISCH) 31%, Paprika, Champignon roh, Zwiebel, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsfett ganz gehärtet, Dextrose, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Aroma, Würze (hydrolysiertes Pflanzeneiweiß), Pflanzenfett (Palm*), Gewürzextrakt
*RSPO: SG

Seelachs-Schupfnudel-Pfanne: Schupfnudeln 45% (Zutaten lt. Hersteller u.a. WEIZEN), Seelachs (FISCH) 14%, Kirschtomaten, Spitzkohl, pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Gewürze, Speisesalz, Zwiebeln, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Gewürzextrakt, EMMENTALER (Zutaten lt. Hersteller), Trinkwasser, Lauchzwiebeln

Viktoriabarsch-Wok-Pfanne: Reis 33%, Viktoriabarsch (FISCH) 20%, Trinkwasser, Zucker, Glukosesirup, Brantweinessig, Gewürze, Speisesalz, Tomatenmark, Verdickungsmittel: E412, E410 Konservierungsstoff: E202 Gewürzextrakt, Asia Gemüsemischung (Zutaten lt. Hersteller), Spitzkohl, Ananas (Zutaten lt. Hersteller), Lauchzwiebeln, Gewürze, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Dextrose, Pflanzenfett gehärtet (Palm)

