

Poseidon am Markt wiedereröffnet – Rezepte vom Chef

Frische Fisch-Ideen für die Feiertage

Maritimes Flair am Viktualienmarkt: Blaue Wände, petrolfarbene Fliesen in Fischschuppen-Optik und von der Decke baumelnde Fischernetze bestimmen künftig das Aussehen des Restaurants Poseidon. Hier hätte sicherlich auch der Namensgeber – der griechische Gott des Meeres, Poseidon – seine Freude. Wer im frisch umgebauten Lokal Platz nimmt, glaubt beinahe, das Meer rauschen zu vernehmen.

Nachdem Marcel Mergen das Poseidon im vergangenen Jahr von seinem Vater Pierre Mergen übernommen hatte, ließ er dieses in den vergangenen Wochen von der Firma Neumeier umbauen, die unter anderem schon die Riva Bar und die Max-Emanuel-Brauerei neu gestaltet hatten.

Unverändert dagegen bleibt das Gastro-Rezept. Fisch und Meeresfrüchte, überwiegend aus französischer Herkunft, werden ab 11 Uhr an der Ladentheke verkauft. Außerdem gibt es in dem dazugehörigen Bistro täglich wechselnde Tagesgerichte. Pächter Marcel Mergen ist besonders stolz auf die Bouillabaisse mit Rouille. Das überlieferte Rezept existiert – in leichter Abwandlung – seit rund 40 Jahren.

Auch die Spaghetti Meeresfrüchte à la Pierre Mergen sind von der Standardkarte des kleinen feinen Lokals nicht wegzudenken. Bei den Tagesgerichten verwirklicht sich der junge Mergen selbst und zaubert in der offenen Küche, was der Fang des Tages mit sich bringt.

Für Sie, liebe tz-Leser, hat Marcel Mergen ein perfektes Fisch-Menü für die Feiertage zusammengestellt.

Bon appétit!

STEPHANIE EBNER



Gabriele und Marcel Mergen zaubern Fischgerichte. R.: das Poseidon am Viktualienmarkt
Fotos: M. Götzfried



Die Vorspeise

Thunfisch-Carpaccio mit Limetten-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

400 g Thunfisch, Sushi-Qualität
1/2 Limette
200 ml kalt gepresstes Olivenöl
50 g Lauch
20 ml Apfelsaft
gehackte Petersilie
3 Spritzer Tabasco
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Für die Vinaigrette den weißen Teil des Lauchs in kleine Würfel schneiden
2. Saft einer halben Limette, Olivenöl, Apfelsaft und Tabasco mit Lauch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
3. Thunfisch in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einen flachen Teller legen
4. Vinaigrette nochmals umrühren, über den geschnittenen Thunfisch tröpfeln und anschließend mit der Rückseite eines Löffels über die Thunfischscheiben verteilen
5. Zum Schluss etwas frisch gemahlene Pfeffer und gehackte Petersilie über das Carpaccio verteilen

Der Zwischengang

Goldbraun gebratene Jakobsmuscheln auf Süßkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

400 g Jakobsmuscheln in Sushi-Qualität
600 g Süßkartoffeln
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 ml Olivenöl
4 Thymianzweige
20 g Butter
Pflanzenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Süßkartoffel und rote Zwiebel schälen und in circa 1 cm dicke Würfel schneiden
3. Knoblauchzehe schälen und mit dem Messerrücken andrücken
4. Geschnittene rote Zwiebeln und Süßkartoffeln mit

Knoblauch, Olivenöl sowie zwei Thymianzweigen vermengen, eine Prise Salz hinzugeben und für zehn Minuten auf Backpapier in den Ofen geben

5. Jakobsmuscheln mit Küchenpapier abtupfen und mit einer Prise Salz würzen. Eine beschichtete Pfanne heiß werden lassen und etwas Öl hinzugeben. Sobald die Pfanne richtig heiß ist, nacheinander die Jakobsmuscheln vorsichtig in das Öl geben. Obacht: Die Muscheln sollten nicht in der Pfanne kleben bleiben. Eine Minute goldbraun anbraten. Dann die Muscheln umdrehen und von der Hitze nehmen,

sodass ein roher, saftiger Kern bleibt. Für weitere zwei Minuten die andere Seite der Jakobsmuscheln anbraten und anschließend Butter und Thymian hinzugeben. Mit einem Löffel die geschmolzene Butter und den Thymian immer wieder über die Muscheln tröpfeln, um diese zu aromatisieren

6. Anrichten: Die Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf flachen Tellern anrichten. Zum Schluss die Jakobsmuscheln auf die Süßkartoffeln geben und die geschmolzene Butter aus der Pfanne mit einem Löffel verteilen



Die Hauptspeise

Pochierter Kabeljau mit Fenchel-Streifen

Zutaten für 4 Personen:

800 g Kabeljau-Filet oder Skrei-Filet ohne Haut
800 ml Fischfond
1 Fenchel
100 g Crème Fraîche
100 g halbierte Kirschtomaten
etwas gehackter Dill
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Für den Fenchelsud den Fenchel halbieren und in feine Streifen schneiden

2. Die Kabeljau-Filets schneiden, sodass sich vier Portionen ergeben
3. In einen flachen, großen Topf Fischfond geben und darin die Fenchelstreifen für 4 bis 5 Minuten kochen lassen, anschließend zur Seite stellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. Die Kabeljau-Filets in den Sud im Topf legen und mit einem Topfdeckel abdecken. Für 7 bis 10 Minuten den Kabeljau ohne weitere Zugabe von Hitze im Topf pochieren
5. Nun die Filets auf tiefen Teller anrichten und den Sud im Topf mit Kirschtomaten und Crème Fraîche aufkochen und gut verrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kabeljau-Filets verteilen. Zum Schluss mit gehacktem Dill garnieren

