

## Rotbarsch und Jakobsmuscheln mit Noilly Prat

Zwiebeln und Knoblauch kleinhacken und in etwas Olivenöl andünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und bei mittlerer Hitze einduzieren,

Den Weisswein und den gehackten Estragon hinzufügen und bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Gemüse rüsten und kleinschneiden, Fenchel in Viertel, Rüebl in feine Streifen. Gemeinsam in gesalzenem Wasser kochen bis sie gar sind, ca. 8-10 Minuten.

Rotbarschfilets und die Jakobsmuscheln leicht salzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und den Fisch mit der Hautseite nach unten sowie die Muscheln anbraten, dann wenden. Ungefähr 3-4 Minuten auf beiden Seiten braten.

Die Sauce absieben und wieder in die Pfanne leeren. Ein paar Butterflocken hinzugeben und mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken. Anschliessend mit einem Stabmixer aufschäumen.

Das Gemüse, Fisch und Muscheln auf heissen Tellern anrichten und die geschäumte Sauce drüber löffeln. En Guete!

### Zutaten

- 4 Rotbarsch-Filets oder ähnlicher Fisch
- 12 Nüsse der Jakobsmuschel
- 2 kleinere Fenchel
- 2 mittelgrosse Rüebl
- 1 Bund Estragon
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Noilly Prat
- 200 ml trockener Weisswein
- 30 g Butter
- Olivenöl zum Braten
- Salz und weisser Pfeffer zum Abschmecken.

Zubereitungszeit 35 Min.  
Zutaten für 4 Personen

### Apéro-Tipp

Eiswürfel in ein Glas füllen, 75 ml Noilly Prat Original Dry dazugliessen und mit einem Stück Zitronenzeste servieren.

## Grüne Küsschen

Die Zürcher Boris Malivuk und Dominik Frey bieten mit ihrem leuchtend grünen Zitronengras-Likör **Besito** – Spanisch für Küsschen – eine erfrischende Spritz-Alternative zum Mixen an statt des bekannten Aperol. Neben dem Besito Zitronengras-Likör gibt es auch eine alkoholfreie Variante: den *Besito Cero* sowie den *Besitocello*, letzterer angelehnt an den Limoncello, und so soll er auch getrunken werden – direkt aus dem Tiefkühlfach. Schmecken tun die Küsschen erfrischend zitronig-minzig.

Alle drei Getränke bestehen aus natürlichen Inhaltsstoffen.



→ Liste der Verkaufsstellen und Onlineshop: [besito.ch](https://besito.ch)



## Der Franzose

Der sonnenverwöhnte Fischerort Marseillan liegt zirka 50 Kilometer entfernt von Montpellier an der Mittelmeerküste und ist die Heimat des originalen französischen Wermuts **Noilly Prat**. Kreiert aus regionalen Weissweinen, 20 Kräutern und Gewürzen ist er Inspiration für klassische und innovative Cocktails. In der Spitzengastronomie aromatisiert und verfeinert Noilly Prat Saucen und Gerichte – ich kann ihn aus meiner Küche nicht wegdenken und habe ihn im nebenstehenden Gericht für die Sauce verwendet.

→ erhältlich im Detailhandel



Mark's Choice

Nach der kalten Jahreszeit ist Leichtes und Frisches angesagt. Ob im Glas oder auf dem Teller, die ersten Zeichen von Frühlingsgrün werden sichtbar.



Im «Caspar»: Zarter, unter der Wärmelampe gegarter Lachs.

## Empfehlenswert

Die historischen Gasthöfe «Adler» und «Ochsen» in Muri AG bilden zusammen mit dem Neubau «Wolf» das **Drei-Häuser-Hotel Caspar**. Die bekannte Architektin Tilla Theus hat stilsicher Altes mit neuer Architektur verbunden und somit die Geschichte der Häuser fortgeschrieben. Benannt ist das Hotel nach dem berühmten Landschaftsmaler Caspar Wolf (1735-1783), der als Pionier der Alpenmalerei gilt. Das Hotel bietet, verteilt über die Gebäude, 50 individuell gestaltete, schöne und komfortable Zimmer in verschiedenen Kategorien an.

Die früheren Gasthöfe sind auch weiterhin zwei unterschiedliche Restaurants. Der modern gestaltete «Adler» ist die Dorfbeiz. Da wird eine lokale, unkomplizierte Küche aufgetischt. Im avantgardistischen «Ochsen» geht's etwas gehobener daher. Da kreiert Küchenchef Sebastian Rabe und sein Team, in der zum Gastraum offenen Küche, exzellente Genussmomente. Meine Freunde haben à la carte bestellt, ich habe mich auf ein 4-Gang-Tasting-Menü eingelassen und war von jedem Gang überrascht und kulinarisch begeistert. Eine Spezialität des Hotels ist der Fokus auf Weine

aus dem Aargau. Wir waren zuerst etwas skeptisch, dann aber sehr positiv überrascht von der Qualität der Weine.



→ [caspar-muri.ch](https://caspar-muri.ch)

Das Drei-Häuser-Hotel Caspar in Muri, Aargau.