

Bodensee-Fische und frische Kräuter



See Hotel Off

Gastgeber Elisabeth und Michael Off
Küchenchef Michael Off
Uferpromenade 51
D-88709 Meersburg
+49 (0)7532 / 44740
www.seehotel-off.de

Küchen-Öffnungszeiten

täglich 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21 Uhr

Haus, Hof und Garten

Zimmer 15, Suiten zum See 6
Hell, freundlich und lichtdurchflutet sitzt man im Restaurant, mit Blick durch die große Fensterfront über die Terrasse auf den Bodensee.
Neu: Das Seeblick-Zimmer für Veranstaltungen und Familienfeiern. Eingerichtet nach Entwürfen der Patronin und Feng Shui Philosophie.
Auf der Terrasse selbst sitzt der Besucher in einer wahren Seeloge, vor sich die Konstanzer Bucht und das Schweizer Ufer.

Auszeichnungen

Michelin Empfehlung,
Gusto 5 Pfannen,
Varta 1 Diamant,
Schweizer Tafelgesellschaft „Goldenen Fisch“

„Dafür hat man seine Ehre!“, sagt Michael Off engagiert. „Nein, Felchen aus anderen Seen als aus dem Bodensee kommen mir nicht in die Pfanne.“ Off ist Mitglied der Tafelgesellschaft „Goldener Fisch“ und würde als solcher nie und nimmer seinen Gästen Fischimporte vorsetzen. Der Vorteil: „Bodenseefisch wächst in natürlicher Umgebung und in sauberstem Wasser auf, so schmeckt er tatsächlich immer nach wirklich frischem Fisch“, sagt er und verfeinert ihn nur mit wenig Salz, mildem Pfeffer und ein paar Kräutern. „Unsere Gäste sollen den See, direkt vor unserem Hotel, auf ihrem Teller schmecken“. Pur. Sonst nichts!

Michael Off ist ein Purist. Er verwendet beste Produkte und lässt deren Eigengeschmack wirken. Das gilt für Fisch, wie für Fleisch und erst recht für Gemüse. Off salzt zurückhaltend, gibt dem Fisch nur hellen, bzw. milden Pfeffer bei, dem Fleisch eher schärferen, schwarzen Pfeffer und Piment d'Espelette oder Chili. Doch er will in erster Linie den Ur-Geschmack seiner Lebensmittel servieren. „Den Eigengeschmack sollte man nicht verfälschen“, rät er, „ein guter Spargel schmeckt wie er ist herzhaft, oder eine Bio-Karotte sogar leicht süßlich, oder eben ein Bodensee-Fisch immer frisch.“

Mit Martin Meichle hat Off einen zuverlässigen See-Fischer. Er beliefert ihn fast jeden Morgen mit seinem frischen Fang. „Dabei haben wir in der Küche keinen großen Stress“, schmunzelt Off, „Salz und Pfeffer ist immer da. Dazu nehmen wir die aktuellen Kräuter, die es gerade gibt, fertig!“

Schwiegervater Heinz ist ein ebenso zuverlässiger Lieferant wie der Fischer. Opa Heinz bringt das frische Grün direkt aus seinem Garten, aus dem Hinterland des Bodensees. Ob Petersilie, Schnittlauch, Kerbel oder Dill. Heinz liefert absolute Bio-Qualität. „Das schmeckt man!“, ist der Küchenchef überzeugt, „jedes Schnittlauchhalmchen hat eine intensive Zwiebelfrische, jedes Peterle eine nachhaltige, nussige Note und der frisch geerntete Dill schmeckt so durchdringend, dass man auch damit nur zurückhaltend würzen darf.“

„Die richtige Auswahl an Kräutern, das wird jeden Fisch verfeinern“, versichert Off. Selbst sein Felchen blau füllt er mit einem Hauch Rosmarin und Thymian. Alle anderen Fische werden in der Pfanne mit den klassischen Kräutern und einem Duft von Knoblauch und Olivenöl gebraten.

Für Gourmets die zu ihrem Fisch Saucen wollen, rührt der Fischkoch aus seinem Fischfond Kräutersaucen, oder auch Safran-, Kreuzkümmel- oder Harissa-Sauce an. „Aber“, würde er gerne die Feinschmecker warnen, „die Saucen sollten den Fischgeschmack nicht erschlagen. So kann jeder Gast selbst die Intensität bestimmen, mit der er den Fischgeschmack belegt.“

Ebenso behutsam bearbeitet Off das Fleisch. Er kauft nur bei regionalen Metzgern ein. Ob Linzgauer Kalb oder Allgäuer Weiderind. Off könnte auch ein Mitglied bei Slow Food sein. Gemüse bezieht er längst vom Bio-Bauern Müller aus Stetten. Und auch beim Dressing gilt für ihn: „Nur eine kleine Prise von meinem selbst gemachten Kräutersalz, Pfeffer, wenig Essig und schließlich eine Handvoll frische Kräuter dazu – und mit gutem Öl sollte man großzügig sein.“

Weniger ist mehr!

Michael Off hält es mit dem Stararchitekten Ludwig Mies van der Rohe: Weniger ist meist mehr! Weder auf dem Teller, noch am Gaumen, will er seinen Gästen zu viele verschiedene Geschmacksrichtungen zumuten. „Man soll das Wesentliche noch erkennen können“, sagt er, „und vor allem schmecken.“ Er lässt dem Fisch oder Fleisch genügend Platz und auch seine vegetarischen Gerichte bestechen durch klare Zutaten ohne Schnickschnack.

„Die Gäste wollen bei uns den See vor ihrer Nase schmecken“, weiß Off, mehr als die Hälfte seiner Kunden bestellt Fisch. Für alle anderen bietet die Frischeküche gesundes See-Gemüse vom Biohof und Wild aus dem Staatlichen Forstwald, oder aber Kalbsbäckle, Rindersteak oder ein klassisches Schnitzel an.

Kräuter-souffliertes Filet von der Bodensee-Lachsforelle

Zutaten und Zubereitung für 4 Personen

750 g Lachsforellenfilet ohne Haut
100 g Sahne
50 g frische Kräuter:
Petersilie, Dill, Basilikum,
Bärlauch, Estragon
Salz und Pfeffer, Cayenne
Butter, Weißwein

Von den Filets flache Stücke wie Bauchlappen und Schwanzstück abschneiden, so dass man 150 g Abschnitte erhält. Diese mit Salz mixen, langsam flüssige Sahne und Kräuter hineinmixen. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, und die Kräuterfarce im Zick-Zack auf die Lachsforellenfilets auftragen.

Die Filets in eine gebutterte, feuerfeste Form legen, mit wenig Weißwein angießen. Im Ofen bei 150 Grad circa 10 Minuten garen. Mit einer Nadel testen, ob der Fisch innen warm ist. Dazu passt frischer Blattspinat, Nudeln und unsere Fischsauce.

