



KOCHEN im Restaurant „An der Dominsel“

Brandenburger Wochenblatt, 28. Juli 2010



Moderator Marco Lessentin (li.) und Chefkoch Oliver Rzyski.

Der bekannte Moderator Marco Lessentin kocht zusammen mit Chefkoch Oliver Rzyski leckere Gerichte von der Speisekarte

Anzeige

© Idee & Produktion: Ecki Production

Heute:

Forellenfilets in Limonenbutter mit Knoblauchbrot vom Grill

Jetzt bei diesem schönen Wetter haben sich unsere beiden Köche entschieden, noch einmal Leckeres vom Grill zu zaubern. Dazu wird das Fischfilet in Alufolie gelegt und mit Lauchzwiebeln ergänzt. Auch wenn jetzt im Moment die Temperaturen nicht mehr bei 37-39 Grad liegen, stellt sich die Frage: Wie hält man es eigentlich als Koch bei

50 Grad in der Küche aus? Olli hat dazu sein eigenes Geheimrezept: ab und zu mal die Kühlzelle aufsuchen und öfters eine kleine Pause ein-



Immer schick eingedeckt zu jedem Anlass, ob zur Familienfeier oder zur kleinen Geburtstagsfeier, im Restaurant an der Dominsel kann man jeden gastronomischen Wunsch äußern. Reservierungen: 03381-891807.



legen. Viel trinken und leichte Kost am Abend zu sich nehmen. Nachdem Limettensaft und Weißwein über die Filets geträufelt wurde, wird alles für 10 Minuten auf den Grill gelegt. Auch Marco hat einen Tipp für das heiße schöne Wetter, entweder eine

kühle Badewanne oder Dusche nehmen, Tee oder einen leichten, gut gekühlten Rosé trinken. Nun wird das Baguette kurz von beiden Seiten angegrillt, mit frischem Knoblauch, Olivenöl und Salz - alles gut püriert - bestrichen. Und zum Schluss noch mal kurz goldbraun fertig grillen. Einfach ein leckerer Sommerhit. Na dann: Guten Appetit.

Forellenfilets in Limonenbutter mit Knoblauchbrot vom Grill

Rezept für 4 Personen:

- 8 Forellenfilets
- 2 Limetten
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Baguette-Stange
- 2 Knoblauchzehen
- 1 halbes Stück Butter
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Alufolie



Neue Weinkarte

Im Gespräch mit Inhaber Marco Oriwol

Frage: Was erwartet uns in Ihrer neuen Weinkarte?

Marco Oriwol: Da die unüberschaubare Vielfalt und das ständig wachsende Angebot der Weinwelt ganz besonders den Mut zur Lücke erfordert, haben wir uns dazu entschieden, eine rein deutsche, NEUE 50 Positionen umfassende Weinkarte zu erstellen. Unsere Auswahl soll einen Überblick der wichtigsten Weinanbaugebiete Deutschlands geben und Ihnen die Wahl der Weine durch Informationen zu Herkunft, Produktion und Geschmack erleichtern.

Marco Oriwol: Unser Angebot basiert auf dem persönlichen Kontakt zu den einzelnen Winzern oder Kellermeistern. Auch die

Weingüter werden im Einzelnen ausführlich vorgestellt. Alle Weine werden direkt am Weingut erworben oder direkt geliefert.



Frage: Was ist das besondere dabei?

CasaCuba präsentiert: karibischer Abend

fiesta caribe

eintritt frei

kubanische Liveband
Schwein am Spieß
kubanisches Buffet
Kinderprogramm
Salsa Workshop
Salsa, Merengue, Bachata & Reggaeton DJ

21. august 2010 ab 13 Uhr Restaurant Dominsel