

Margaux Rezepts - Berlin, Germany (German)

Ein Deutsch, rezept von Chef Michael Hoffmann von [Margaux](#) (einem Michelin stern, 16 punkten im GaultMillau) ein Berlin.



Chapeau Rascasse à la Barigoule

Zutaten für 4 Personen

Der Gemüsefond dafür

Grundrezept

1

L

Wasser

100

Grams

Knoblauch

100

Grams

Lauch

100

Grams

Spitzkohl

300

Grams

Schalotten

Created by: Debra C, Argen

400

Grams

Tomaten

100

Grams

Paprika

100

Grams

Fenchel

1

Lorbeerblatt

1

Nelke

100

MI

Olivenöl

18

Grams

Meersalz

1

Ganzen Rascasse von 800 g

Oder

600

Grams

filiertes Rascasse

Zubereitung

Alle Gemüse sauber vorbereiten.

Die Schalotten halbieren, den Knoblauch im Ganzen lassen, den Lauch und Spitzkohl in grobe Stücke schneiden.

Tomaten Paprika und Fenchel ebenfalls nur grob zerteilen.

Created by: Debra C, Argen

Mit kaltem Wasser aufgießen, die Gewürze und das Olivenöl zugeben.
Langsam bei kleiner Hitze aufkochen und für ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Zuletzt den Fisch in den Eintopf legen und gar ziehen lassen.

Margaux: Öffnungszeiten: Montag - Samstag 19:00 uhr - 22:30 uhr
Geschlossen: Sonntag

Read about **Margaux** in the **Restaurants** and in **Chefs' Recipes (English version)** sections.



Margaux
Unter den Linden 78 / Eingang Wilhelmstraße
10117 Berlin
Germany
Telephone: +49 30 2265 2611
Fax: +49 30 2265 2612
Email: info@margaux-berlin.de
www.margaux-berlin.de

Read other articles on **Berlin** and **Germany** in [Destinations](#), [Hotels and Resorts](#), [Spas](#), [Restaurants](#), [Chefs' Recipes](#), [Arts and Antiques: Performances](#), and [Music Scene](#) sections.

For more information on **Berlin** and **Germany**, please visit: www.Berlin-Tourist-Information.com and www.cometogermany.com.

© May 2007. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com All rights reserved.