

Maritimes Flair am Viktualienmarkt

Das Fischbistro Poseidon eröffnet nach einem Umbau wieder

Blaue Wände, petrolfarbene Fliesen in Fischschuppen-Optik und von der Decke baumelnde Fischernetze bestimmen künftig das Aussehen des „Poseidons“. Hier hätte sicherlich auch der Namensgeber – der Gott des Meeres Poseidon – seine Freude. Wer im frisch umgebauten Poseidon Platz nimmt, glaubt das Meeresrauschen zu vernehmen.

Nachdem Marcel Mergen 2022 von seinem Vater Pierre Mergen übernommen hat, ließ er das Poseidon in den vergangenen Wochen von der Firma Neumeier umbauen, die unter anderem schon die Riva Bar und die Max-Emanuel-Brauerei in der Maxvorstadt neu gestaltet hatten.

Unverändert bleibt das Gastro-Konzept. Fisch und Meeresfrüchte, überwiegend französischer Herkunft, werden ab 11 Uhr an der Theke verkauft. Außerdem gibt es im dazugehörigen Bistro täglich wechselnde Gerichte. Mergen ist besonders stolz auf die Bouillabaisse mit Rouille. Das überlieferte Rezept existiert – in leichter Abwandlung



Eine Institution ist das Restaurant Poseidon an der Westenriederstraße BODMER

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.

Sobald zusätzliches Personal verfügbar ist, auch mit erweiterten Öffnungszeiten: freitags und samstags bis 22

EIN FISCHREZEP FÜR DIE KARWOCHE

Pochierter Kabeljau mit Fenchel-Streifen für 4 Personen:
800 g Kabeljaufilet oder Skrei-filet ohne Haut
800 ml Fischfond

1 Fenchel
100 g Crème fraîche
100 g halbierte Kirschtomaten
etwas gehackter Dill
Salz und Pfeffer

1. Für den Sud den Fenchel halbieren und in feine Streifen schneiden.
2. Die Kabeljaufilets in 4 Portionen schneiden.
3. In einen flachen, großen Topf Fischfond geben und darin die Fenchelstreifen für 4 bis 5 Minuten kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Kabeljaufilets in den Sud im Topf legen und mit einem Deckel abdecken. Für 7 bis 10 Minuten ohne weitere Zugabe von Hitze im Topf pochieren.
5. Nun die Filets auf tiefe 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 Filets verteilen. Zum Schluss



Wieder da:
Gabriele
und Marcel
Mergen