



**Das Beste aus Österreichs Seen und Flüssen  
1. Februar 2008**



## Schnell gebeizte Lachsforelle auf Senfgurkensalat und Schwarzbrotchips

### Zutaten:

Lachsforelle

### Für die Beize:

Dille

Zucker

Wasser

Wacholder

Pfefferkörner

Sternanis

### Für die Senfgurken:

Gurken

Senfkörner

Essig & Zucker

### Schwarzbrotchips:

Schwarzbrot

Knoblauch

Olivenöl

Salz



Alle Zutaten für die Beize (außer Dille) in etwas kochendem Wasser auflösen. Den Fisch putzen, filetieren und in Portionen schneiden. In der lauwarmen Marinade mit fein gehackter Dille ziehen lassen, bis alles erkaltet ist.

Für die Schwarzbrotchips dünne Scheiben abschneiden, aus Olivenöl und fein gehacktem Knoblauch eine Pasta herstellen und die Brotscheiben damit bestreichen. Im Rohr antoasten lassen.

Für die Senfgurken eine Salatgurke schälen und in Stifte schneiden. Aus Wasser, Essig, Zucker, Senfkörnern und Wacholder eine Marinade kochen und die Gurken darin 1 mal kurz aufkochen lassen, salzen und in der Marinade erkalten lassen.

Die gebeizten Fischfilets mit dem Schwarzbrot und den Gurken servieren.



### Kartoffeloberssuppe mit gebratenem Bachsaibling auf Welschrieslingschaum



Zutaten:  
Kartoffeln  
Zwiebel  
Suppe  
Obers  
Salz  
Pfeffer  
Eidotter  
Wein  
Safran  
Fischfilet  
Mehl  
Paprika

Zwiebel würfelig schneiden und anrösten bis sie goldgelb sind. Kartoffeln schälen und klein schneiden, zum Zwiebel dazu geben, kurz mitrösten und mit Suppe ablöschen. Kochen lassen bis die Erdäpfel weich sind. Danach die Suppe pürieren und mit Obers aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

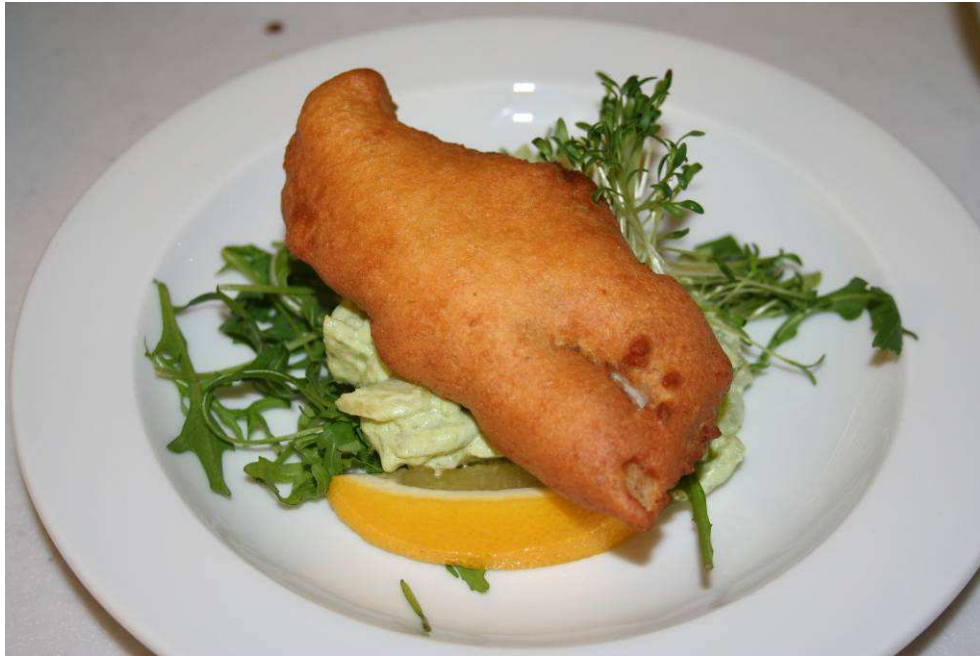
Für den Welschrieslingschaum Eidotter mit Weißwein und Safran über Dampf schaumig schlagen (nicht heißer als 75 Grad – sonst gerinnt der Dotter!).

Das Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden, salzen, pfeffern und mit Mehl und Paprika bestäuben. Kurz scharf in der Pfanne anbraten.

Die Suppe in Teller aufteilen, den Welschrieslingschaum darauf setzen und die gebratenen Fischfilets auf den Schaum legen. Heiß servieren.



## Karpfen im Schwarzbiersteig mit grünem Kartoffelsalat



### Zutaten:

Karpfenfilets  
Salz  
Kreuzkümmel  
Zitronensaft  
Schwarzbier  
Eidotter  
Mehl

### Für den

### Kartoffelsalat:

Kartoffel  
Bärlauchpesto  
(oder  
Basilkumpesto)  
Rucola  
Rahm  
Essig  
Öl  
Salz

Für den Kartoffelsalat die Kartoffel kochen und schälen, klein schneiden. Das Pesto, Rahm, Essig, Öl und Salz zu einer cremigen Marinade vermischen.

Das Karpfenfilet in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zitronensaft würzen. Aus Eidotter, Mehl und Schwarzbier einen Backteig mischen, die Fischfilets durch den Teig ziehen und in heißem Fett frittieren.

Rucola auf Tellern anrichten, den grünen Erdäpfelsalat darauf setzen und die Karpfenfilets darauf legen und servieren.



### Bachforelle im Strudelteig mit Gemüsenudeln auf Zitronenbutter



Zutaten:

Forellenfilet  
Salz  
Pfeffer  
Karotten  
Sellerie  
Petersilwurzel  
Porree  
Petersilie  
Strudelteig  
Tramezzinibrot  
Zucker  
Zitronen  
Butter

Das Gemüse mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen.

Das Forellenfilet in Stücke schneiden, mit Salz und Zitrone würzen. Aus dem Tramezzinibrot kleine Quadrate schneiden. Den Blätterteig mit zerlassener Butter einstreichen und doppelt auflegen. Daraus ebenso Quadrate schneiden (ca. 5 cm Länge). Die Fischfilets auf die Tramezzini Quadrate legen und mit dem Gemüse im Strudelteig einpacken, dass „schlampige Taschen“ entstehen. Auf ein Backblech legen, mit Butter bestreichen und mit weißem Sesam bestreuen. Bei 180 bis 200 Grad rund 25-30 Minuten goldbraun backen.

Zucker und Zitronensaft in einer Pfanne erhitzen, kalte Butterstücke dazu einrühren und mit gehackter Petersilie und Salz abschmecken. Auf der Zitronenbutter die warmen Teigtaschen servieren.



**Zander mit angetrockneter Tomate & Schafskäse, dazu Gemüsebulgur**



Zutaten:

Zander  
Tomaten  
Grobes Salz  
Salz

Pfeffer  
Schafskäse  
Maizena

Für das Bulgur:

Bulgur  
Karotten  
Frühlingszwiebel  
Gelbe Rübe  
Chili  
Petersilie  
Zitronensaft  
Olivenöl  
Maizena

Zander filetieren, in Stücke schneiden, salzen, in Maizena wenden und kurz scharf anbraten. Die Tomaten dritteln und im Backrohr antrocknen lassen. Die angedörrte Tomaten und darüber den zerriebenen Schafskäse streuen, Fisch im Rohr überbacken.

Bulgur mit dem Gemüse in Salzwasser weich kochen, abseihen. Wenn das Bulgur weich ist, Petersilie, Frühlingszwiebel, Chili, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft dazugeben. Gemüsebulgur mit dem überbackenen Fisch servieren.



## Flusskrebegröstel mit Wasabi & Kernölrahm mit pochiertem Wachtelei

### Zutaten:

Ausgelöste Flusskrebse  
Bunte Paprika  
Kartoffeln  
Zwiebel  
Jungzwiebel  
Thymian  
Salz  
Pfeffer  
Sauerrahm  
Kernöl  
Knoblauch  
Wasabi  
Wachteleier



Kartoffeln kochen und wenn sie gekocht sind, schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel fein schneiden, anrösten bis sie Farbe bekommen, gekochte Kartoffeln dazu geben. Die ausgelösten Flusskrebse ebenfalls dazu geben. Mit Thymian, Wasabipulver und Salz würzen. Kurz vor dem Servieren in kleine Stücke geschnittene bunte Paprika und schräg geschnittene Frühlingszwiebel dazugeben.

Aus Sauerrahm, zerdrücktem Knoblauch und Kernöl ein Dressing rühren. Das Gröstel mit dem Dressing marinieren bzw. dekorieren.

Wachteleier in Salzwasser pochieren und auf das Gröstel setzen, servieren.



### Wels exotisch - im Sackerl gegart - mit Zitruscurry & Kochbananen

Zutaten:

Welsfilet  
Kochbanane  
Orange  
Karotte  
Weintrauben  
Zitronengras  
Curryblätter  
Limettensaft  
Kokosmilch  
Rote Thai Currypaste  
Fischsauce  
Plastikdärme oder Sackerl der Firma Toppits



Das Filet in Stücke schneiden, die restlichen Zutaten klein schneiden bzw. mit dem Fisch vermengen. Die gesamte Menge portionsweise in Plastikdärme oder Toppits Sackerl einfüllen und luftdicht verschließen. Im Dampfgarer bei 100 Grad oder im Backrohr bei 160 Grad circa 30 Minuten garen. Samt den Sackerln servieren – erst am Tisch aufschneiden.



### Seesaiblingsrosen mit Zitronenkartoffeln

Zutaten:

Seesaibling  
Salz  
Kartoffel  
Zitronen  
Eidotter  
Petersilie

Fisch filetieren und in Streifen schneiden, Zitrone darüber träufeln, salzen. Aus den Streifen Rosen formen und aufs Backblech legen.

Kartoffeln garen und schälen. Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Salz, Zitronensaft (viel) Eidotter und Petersilie vermengen und in Muffinsformen einfüllen. Die Kartoffeln und den Fisch im Rohr backen und gemeinsam servieren.



### Nutellacreme mit Schaumnockerl



Zutaten:

4 Eier  
1 Limette  
¼ kg Topfen  
Stroh Rum  
5 EL Nutella

4 Eier abklären, mit Zucker und Eiklar steifen Schnee schlagen, Zitronenzesten dazu geben. 3 Eidotter mit Maizena vermengen und unter den

Schnee heben.

Für die Nutellacreme 1 Dotter, 1 Hand voll Zucker, Saft einer Limette, ¼ kg Topfen, Rum und Nutella zu einer Creme schlagen.

Die Creme in Schalen füllen, den Schnee darauf geben und im Backrohr bei 200 Grad 10 Minuten backen.



