

AUFGETISCHT AM SONNTAG - FELDKIRCH

Rezepte FÜR 4 PERSONEN: von Dominic Mayer

GURKENKALTSCHALE

1 St. fangfrisches Saiblingsfilet ca. 300-400g
Schnittlauch
3 Gurken
1/2 St. Knoblauchzehe
1 Zweig frischer Dill, etwas Dill zum Garnieren
4 El Olivenöl

Die Gurken schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden, die 1/2 Knoblauchzehe klein schneiden, Knoblauch - Dill und Olivenöl unter die Gurken mischen, einsalzen (ca. 1/2 - 1 TL) im Kühlschrank 10 min ziehen lassen. Mixen und mit Salz und Olivenöl abschmecken.

Saiblingsfilet zupfen - von der Haut entfernen und ganz fein schneiden, feingeschnitten Schnittlauch zugeben, mit Salz und Olivenöl abschmecken.

SAIBLING MIT ROTEN RÜBEN UND KAROTTEN

1 St. fangfrisches Saiblingsfilet ca. 300-400g
4 St. Rote Rüben / gekocht oder roh
3 St. größere Karotten (für Saft) oder 100-200 ml Karottensaft
4 St. kleine Karotten
100g Butter + Butter zum Braten
100ml Wasser
Salz, Pfeffer
etwas Olivenöl
etwas frischer Kren
Dill und Zitronenverbene zum Garnieren

Rote Rüben (falls roh, im Wasser mit Kümmel-Essig und Salz kochen, schälen) mit etwas Olivenöl zu einem Püree mixen- mit Salz und Pfeffer abschmecken, größere Karotten entsaften, kleinere Karotten im Karottensaft mit Wasser und Butter kochen- mit Salz und Pfeffer abschmecken, Saiblingsfilets entgräten - portionieren und in Butter auf der Hautseite braten. Anrichten und mit geriebenem, leicht gesalzenem Kren und frischen Kräutern garnieren.