

## AUFGETISCHT - DER STRUDENGAU

### Steckerlfisch (für 4 Personen)

CAMPINGPLATZ AU AN DER DONAU  
Arnold Hörmann, [www.camping-audonau.at](http://www.camping-audonau.at)

Frische Saiblinge  
1 Knoblauchzehe  
Petersilie  
zerlassene Butter  
gehackter Knoblauch  
Kefir-Limetten-Blätter  
Makrelen  
Knoblauchgranulat  
Bier  
Salz  
Holzspieße

#### **KARTOFFELSALAT:**

mehlige Kartoffeln  
weißer Zwiebel  
Salz  
Essig, Öl, Muskatnuss, süßer Senf

Frische Saiblinge gründlich waschen und nebeneinander auf ein Tablett legen. Beim Würzen gilt, weniger ist mehr, um den zarten Eigengeschmack des Saiblings hervorzuheben. Eine Prise Salz, eine Knoblauchzehe und etwas Petersilie in die Bauchtaschen des Fisches geben und eine Stunde einwirken lassen. Dann auf einen nassen Holzstab aufspießen und bei mittlerer Temperatur 15-20 Minuten grillen. Oberstes Gesetz beim Grillen von Saibling: Der Griller verlässt niemals den Griller, da der Saibling kein Anbrennen verzeiht und austrocknet. Den Fisch immer wieder mit einer Marinade aus zerlassener Butter, Salz, gehacktem Knoblauch einstreichen. Besonders Mutige können der Marinade fein gehackte Kafir-Limetten-Blätter beifügen. Das Steckerl immer drehen, bis die Haut schön kross ist.

Eine Makrele gründlich waschen und die Innereien sorgfältig entfernen. Die Makrele über Nacht in einer 10%igen Salzlake mit Knoblauchgranulat einlegen. Auf einen nassen Holzspieß stecken und bei mittlerer bis hoher Temperatur ca. 40-50 Minuten grillen. Nach dem Aufspießen die Makrele schröpfen und mit derselben Marinade - man kann einen Schuss Bier zugießen - bestreichen. Darauf achten, dass die Haut schön knusprig ist.

Für den Kartoffelsalat mehliges Kartoffeln kochen und noch warm schälen und schneiden. Geschnittene, weiße Zwiebel begeben und Salz, Essig sowie reichlich Öl beimengen. Mit geriebener Muskatnuss und süßem Senf abschmecken.

## **Lammkeule geschmort** (für 4 Personen)

SCHIFFSMEISTERHAUS  
Daniela Sturm, [www.schiffsmeisterhaus.at](http://www.schiffsmeisterhaus.at)

1 frische Lammkeule ca. 1,7 kg  
etwas Salz und Pfeffer  
1 EL Estragonsenf  
je 1 Rosmarin- und Thymianzweig (gehackt)  
3 EL Olivenöl oder Sonnenblumenöl  
4-5 Zwiebel (geschnitten)  
150 g Speck (würfelig geschnitten)  
ca. 200 g Karotten  
je ca. 150 g Sellerie und Petersilwurzeln (würfelig geschnitten)  
3 EL Tomatenmark  
1/2 l Rotwein, Wasser  
5 gehackte Knoblauchzehen  
8-10 Pfefferkörner  
8 Korianderkörner  
Pfeilwurzelmehl oder Maizena

Die Lammkeule trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer, Senf, Thymian und Rosmarin würzen. In einem Bräter in Öl scharf anbraten. Aus dem Bräter herausnehmen und im Bratenrückstand Zwiebel, Speck, Karotten, Sellerie und Petersilwurzeln anbraten. Tomatenmark dazugeben, weiter rösten und mit Rotwein ablöschen. Wenn der Fond eine schöne Farbe hat, mit Wasser aufgießen. Die Lammkeule samt Knoblauch und Gewürzkörnern in den Bräter geben und ca. 90 min. schmoren lassen. Das Fleisch sollte weich und zart sein. Den Lammfond abseihen bzw. etwas aufgießen, leicht binden, das Fleisch vom Knochen lösen, in Tranche schneiden und anrichten.