

## **Zurück zur Natur - Kirchberg am Wechsel**

von: Peter Pichler, Molzbachhof

### **Lachsforelle im Kräuteröl confiert mit Mini Blattkrapfen und Sommergemüse**

2 Lachsforellenfilet mit je 200g

300 ml Pflanzenöl

1 Hand voll Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Wilder Sellerie, Schnittknoblauch)  
je nach Geschmack

Öl mit den Kräutern fein mixen und behutsam auf 80°C erhitzen, durch ein feines Sieb gießen und wieder abkühlen lassen. In einem durchsichtigen Behälter gießen, dadurch erkennt man die Trennung von Öl und Wasser. Das Öl nun vorsichtig vom Wasser abgießen und in einen Topf oder tiefe Pfanne gießen.

Die Forellenfilet entgräten und portionieren. Die Forellenfilets in das Öl legen und im Ofen bei 50°C ca. 15 min warm ziehen.

### **Mini Blattkrapfen**

250g Mehl

130g Milch

50 ml flüssige Butter

1 Dotter

1 Prise Salz

Milch und Butter erhitzen, und mit Mehl, Dotter und Salz zu einem glatten Teig kneten. Den Teig im Kühlschrank kurz ruhen lassen. Dünn ausrollen und in kleine Quadrate schneiden. Die Quadrate in Pflanzenöl bei 160°C goldbraun backen. Herausnehmen und gleich mit Salz und getrockneten Kräutern würzen

### **Sommergemüse**

1 Kohlrabi

1 Mini Fenchel

8 Mini Radieschen

Das Gemüse putzen, Kohlrabi in dünne Scheiben schneiden, Radieschen vierteln und Fenchel klein schneiden. Das Gemüse kurz in Salzwasser blanchieren und danach mit Kräuteröl, Salz und etwas Zitronensaft marinieren.

### **Kräuterschaum**

200 ml Gemüsefond

100 ml Schlagobers

100g gekochte Kartoffeln

1 Hand voll Kräuter nach Geschmack

(Schnittlauch, Schnittknoblauch, Petersilie, Basilikum, Fenchelgrün)

Salz, Pfeffer

Alle Zutaten in einem Standmixer fein mixen, abschmecken und zB in eine ISI Flasche füllen. 2 Patronen eindrehen und bis zur Verwendung kaltstellen.