

Rollmops vom Mariazeller Wildsaibling mit Chardonnay-Kraut

(6 Personen)

Zutaten

300 g Filet vom Mariazeller Wildsaibling

Für das Chardonnay-Kraut

1 Kopf junges Frühlingskraut

Salz

Öl

Zucker

Sherryessig

Saft einer Zitrone

grüner Pfeffer

1 Flasche Chardonnay-Sekt brut

Olivenöl

Balsamico

Basilikum

Für die Honig-Senf-Sauce

2 EL Dijonsenf

2 EL Honig

½ l Sauerrahm

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die Salate

frische Frühlingsalate nach Geschmack

Nussöl

Balsamico

Sherryessig

Salz

Vanillezucker

weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Frühlingskraut fein schneiden, salzen und mit Öl, Zucker, Sherryessig, Zitronensaft und grünem Pfeffer marinieren.

Etwas beizen und mit dem Chardonnay-Sekt 1 Stunde lang marinieren. Das Kraut mit Olivenöl, Balsamico und Basilikum fein abschmecken. Das Wildsaiblingsfilet in feine Scheiben schneiden, auflegen, mit Kraut füllen und rollen. Stäbchen (oder Zahnstocher) durchstechen und die Fische leicht kühl stellen.

Für die Honig-Senf-Sauce Senf, Honig und Sauerrahm glatt rühren und mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Frühlingsalate putzen, waschen, gut abtropfen lassen und mit Nussöl, Balsamico, Sherryessig, Salz, Vanillezucker und weißem Pfeffer marinieren.



Fish & Eggs

(4 Personen)

Zutaten

1 l Traubenkernöl
50 g grobes Salz
gemischte Wildkräuter (z. B. Thymian,
Kerbel, Brennnessel, Salbei, Rosmarin, Basilikum)
100 g Ringelblumen
100 g Malvenblüten
100 g Kamillenblüten
360 g Filet vom Mariazeller Wildsaibling
3 Eier
Butter zum Braten
Schnittlauch und Dille zum Garnieren

Zubereitung

Das Traubenkernöl mit dem Salz und den Wildkräutern sowie den Blüten bei 100 °C im Rohr warm stellen.

Die Saiblingsfilets in Medaillons schneiden (pro Person 2 Stück kalkulieren) und im Ölbad je nach Stärke 6–7 Minuten einlegen.

Die Eier mit etwas Butter in einer Pfanne zu Spiegeleiern braten.

Fisch auf Tellern anrichten, je 1 Ei auf 2 Saiblingsmedaillons legen. Mit Schnittlauch und Dille garnieren.

Als Beilage passen Erdäpfelpüree und Erdäpfelblinis mit Kaviar.



Steckerlfisch vom Fellchen mit Erdäpfel-Gurken-Salat

(6 Personen)

Zutaten

500 g Fellchenfilet

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

Olivenöl zum Einstreichen

Dille- oder Thymianzweige nach Geschmack

Für den Erdäpfelsalat

500 g festkochende Erdäpfel

Salz

4 cl Essig

1 TL Senf

Salz

Pfeffer

1 Prise Staubzucker

¼ l Rindsuppe

100 g fein gewürfelte rote Zwiebel

75 ml Sonnenblumenöl

Für den Gurkensalat

1 geschälte Salatgurke

Salz

1 EL Mayonnaise

2 EL Sauerrahm

1 Messerspitze Dijonsenf

1 EL Dille

Cayennepfeffer

Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

Die Erdäpfel in der Schale in Salzwasser weich kochen. Herausnehmen, etwas ausdämpfen lassen und schälen. In Scheiben schneiden.

Essig mit ¼ l Wasser, Senf, Salz, Pfeffer, Staubzucker und heißer Rindsuppe verrühren und über die Erdäpfel gießen.

Die Zwiebel ebenfalls zu den Erdäpfeln geben. Zum Schluss das Öl hinzufügen und vorsichtig verrühren. Abschmecken und ziehen lassen.

Die Gurke in Stücke schneiden. Leicht salzen und abtropfen lassen.

Mayonnaise, Sauerrahm und Senf aufmischen. Das Dressing mit der fein gehackten Dille unter die Gurken heben und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Vom Fellchenfilet die Haut abziehen. Fischfleisch in 6 Stücke teilen. Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mit einem Holzspieß längs durchstechen.

Alufolie mit etwas Olivenöl bestreichen und auf den Grill legen. Die Fische darauf beidseitig grillen. Man kann auch zusätzlich noch einen Dille- oder Rosmarinzweig beilegen.

Erdäpfel-Gurken-Salat anrichten. Steckerlfisch daraufsetzen.

