

BACHFORELLE TRIFFT PASTINAKE



BIERTIPP:
Rieder Helle Weiße



ZUTATEN

1 Lachsforelle
6 Stück Pastinaken
2 Stück rote Zwiebel
20g Haselnüsse
1 Zitrone
100ml Milch
100ml Gemüsefond
20ml Obers gehackte
Petersilie natives Olivenöl Haselnussöl
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Pastinaken schälen und in Rauten scheiden. Die Abschnitte für später aufheben.

Für unsere Pastinakencreme: Zwiebel fein würfeln und in Öl glasig anschwitzen. Die Pastinaken Abschnitte hinzufügen und anrösten. Mit Weißwein ablöschen, danach mit Milch aufgießen. Eine Messerspitze Knoblauchpaste dazugeben. Mit einem Schuss Schlagobers, Salz und Pfeffer abschmecken. Weichkochen lassen.

Lachsforelle filetieren und von allen Gräten befreien. In schöne Stückeschnitten. Pastinakenrauten in Nussöl und Knoblauchpaste anrösten.

In der Zwischenzeit unsere Crème fein mixen. Zu den gebratenen Rauten noch roten Zwiebel und Haselnüsse hinzufügen. Und zur Vollendung mit gehackter Petersilie bestreuen. In einer heißen Pfanne mit Öl den Fisch scharf anbraten. Ganz wichtig: zuerst mit der Hautseite anbraten, dann erst wenden. Die Lachsforelle aus der Pfanne nehmen und mit Butter und Zitronenbeträufeln. Im Rohr garziehen lassen. Pastinakencreme, gebratene Pastinakenrauten und die Lachsforelle wunderschön anrichten.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

