

Champignonburger mit Forelle

(4 Personen)

Zutaten

4 große Champignonköpfe
etwas Zitronensaft
Butter zum Anbraten
½ l Fischfond
¼ l Weißwein
2 Lorbeerblätter
5 Pfefferkörner
1 Bund gemischte Kräuter (Dille, Thymian, Kerbel...)
4 Forellenfilets à 150 g
gemischte Salate (z. B. Radicchio, Frisée, Rucola, Vogerlsalat)
Walnussöl
Himbeeressig
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Die Champignonköpfe putzen und waschen. Danach gut abtropfen lassen und der Länge nach halbieren.

Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Jeweils auf beiden Seiten in heißer Butter anbraten. Fischfond, Weißwein, Gewürze und Kräuter erhitzen und abschmecken. Die Forellenfilets in den Sud einlegen und bei ca. 70 °C pochieren, bis sie schön glasig sind.

Die Salate waschen und putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Walnussöl, Himbeeressig, Salz, Pfeffer und Zucker zu Marinade verrühren. Salat kurz vor dem Anrichten marinieren und in tiefe Teller geben.

Jeweils einen unteren Teil eines Champignonkopfes daraufsetzen. Ein Forellenfilet darauflegen und mit dem oberen Teil des Champignons bedecken.

Medaillons vom Mariazeller Wildsaibling im Traubenkernöl-Wildkräuter-Bad

(6 Personen)

Zutaten

6 Wildsaiblingsmedaillons à 50 g

Für das Wildkräuterbad

½ l Traubenkernöl

grobes Salz

gemischte Wildkräuter (z. B. Thymian, Kerbel, Kamille, Brennnessel, Lavendel, Salbei, Rosmarin, Basilikum)

Malvenblüten

Für den Fischfond

1,5 kg gemischte Edelfischkarkassen

200 g Wurzelgemüse

frische Petersilien- und Dillestängel

Lorbeerblätter

Piment

Pfefferkörner

¼ l Weißwein

Für die Paprikasauce

2 rote Paprika

4 EL Butter

Weißwein zum Ablöschen

¼ l Fischfond

¼ l Obers

Zubereitung

Für den Fischfond die Fischkarkassen gründlich waschen. Wurzelgemüse und Gewürze mit 3 l Wasser zustellen, mit Weißwein und den Karkassen ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Fischfond durch ein Sieb seihen. Es sollte ca. 1 l Fond entstehen.

Für die Paprikasauce den Paprika in Rauten oder Würfel schneiden und in 2 EL Butter ansautieren. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren und in Fischfond weich kochen. Obers begeben, mit restlicher Butter mixen und abseihen.

Das Traubenkernöl mit Salz, Wildkräutern und Malvenblüten bei 100 °C im Rohr warm stellen. Die Wildsaiblingsmedaillons 6–7 Minuten (je nach Stärke) einlegen.

Die fertigen Medaillons mit der Paprikasauce servieren.

Zander mit Belugalinsen und Paprikasauce

(6 Personen)

Zutaten

6 enthäutete Zanderfilets à 100 g
6 Scheiben Wurzelspeck
Pfeffer
Öl und Butter zum Braten

Für die Linsen

Wurzelgemüse
50 g Speckwürfel
25 g gehackte Schalotten
Öl zum Braten
frisch gehackter Rosmarin
frisch gehackter Thymian
1 EL Mehl zum Stauben
1 Schuss Johannisbeeressig
¼ l Obers
¼ l Rindsuppe
100 g Belugalinsen
Salz
Pfeffer
etwas Walnussöl

Für die Paprikasauce

2 rote Paprika
4 EL Butter
1 Schuss Weißwein
¼ l Rindsuppe
¼ l Obers
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Für die Linsen das klein geschnittene Wurzelgemüse, Speck und Schalotten in etwas Öl goldbraun anrösten und würzen. Kräuter zugeben, mit Mehl stauben, mit Johannisbeeressig ablöschen, mit Obers und Rindsuppe aufkochen.

Dann die Belugalinsen zugeben und kernig kochen. Die Linsen dürfen nicht weich werden, durch zu langes Kochen verlieren sie ihren Geschmack. Mit Salz, Pfeffer und Walnussöl abschmecken.

Paprika in Rauten oder Würfel schneiden und in 2 EL Butter ansautieren. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren und in Rindsuppe weich kochen. Obers begeben, mit restlicher Butter mixen und abseihen. Abschmecken.

Die geputzten Zanderfilets mit Pfeffer beidseitig würzen, in Wurzelspeckscheiben einschlagen. In einer heißen Pfanne mit Öl und Butter beidseitig kross braten.

Im Backrohr bei 150 °C 5 Minuten fertig garen. Mit den Belugalinsen und der Paprikasauce anrichten.