

Steirische Wurzelforelle

Zutaten für 4 Personen:

8 frische Forellenfilets
4 mittelgroße Karotten
1 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch

Essigfond: 2 l Wasser
 1/16 l Essig
 Salz
 5 Pfefferkörner
 2 Lorbeerblätter
 5 Wachholderbeeren

frisch gerissener Kren

Beilage: 6 bis 8 Kartoffeln
 Wasser
 Salz

Zubereitung:

Als erstes wird das Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) gewaschen und geputzt und fein nudelig geschnitten. Nun stellt man das Wasser mit dem Essig zu und gibt die Gewürze (Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter Wachholderbeeren) bei. Wenn der Essigfond kocht werden die frischen Forellenfilets eingelegt und auch das Wurzelgemüse beigegeben. Danach reduziert man die Hitze und lässt die Forellenfilets mit dem Wurzelgemüse ca. 15 Minuten ziehen. Für die Beilage werden die Kartoffeln geschält und im Salzwasser gekocht.

Die Forellenfilets werden nun angerichtet, das mitgekochte Wurzelgemüse gibt man darüber, reißt den frischen Kren über das Ganze und serviert es mit den frisch gekochten Salzkartoffeln.

Guten Appetit