

Nº5

VÖSLAUER

LAUWARMER RAMSAUER ALPSAIBLING

Landhaus Bacher

*Entdecke jetzt acht verschiedene Rezeptkarten in der
Vöslauer 8x1l Glas Splitkiste und finde viele weitere köstliche
Gerichte aus Österreichs Top-Küchen, inspirierende Einblicke,
Tipps und Videos auf www.voelslauer.com*



LAUWARMER RAMSAUER ALPSAIBLING

Geschmack beweisen und auf den Geschmack kommen. Dieses bekömmliche Zusammenspiel aus erlesenen Zutaten überrascht mit aromatischen Kniffen. Und mit der perfekten Menübegleitung in der geschmackvollen Glasflasche schmeckt es gleich noch besser.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Alpsaibling:

4 Alpsaiblingfilets entgrätet
und enthäutet à 70g,
gleichmäßig getrimmt
2 EL braune Butter
Salz aus der Mühle

Roter Mondapfel:

2 Stk. rote Mondäpfel
100ml Verjus
20ml Apfel-Balsam-Essig
2 EL Honig

Chinakohl:

150g Chinakohl in
feinen Streifen
etwas Zucker
etwas Ingwer
weißer Balsam-Essig
Kümmel gemahlen
etwas Rapsöl
Salz

Molkekartoffeln:

240g speckige Kartoffeln
in 2cm Würfel geschnitten
100g Butter
Kümmel
Salz

Stosuppe:

100g weiße Zwiebeln
100g Sellerie
50g Knollensellerie
80g Fenchel
140g Butter
2l leichte Bouillon
300ml Milch
600ml Schlagobers
350ml Sauerrahm
etwas Mehl
Salz

Kümmel ganz kurz gemörsert
Kapuzinerkresseblätter und Vogelmierespitzen
weißer Balsam-Essig
ein Spritzer Hesperidenessig
etwas geriebene Muskatnuss
eine Prise Cayennepeffer

1. ALPSAIBLING:

Fischfilets mit Butter bepinseln und leicht salzen, im Rohr bei 70°C ca. 7–10 min glasig garen.

2. ROTER MONDAPFEL:

Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen und in einer Marinade aus Verjus, Apfel-Balsam-Essig und Honig vakuumieren. 5 Minuten in kochendes Wasser legen, dann abschrecken.

3. CHINAKOHL:

Zucker, Ingwer, Balsam-Essig, Kümmel, Rapsöl und Salz zu einer Marinade verrühren, danach mit dem Chinakohl durchkneten.

4. MOLKEKARTOFFELN:

Kartoffeln kochen und in Würfel schneiden. Butter aufschäumen, die gekochten Kartoffelwürfel darin vorsichtig confieren und mit Kümmel und Salz würzen.

5. STOSUPPE:

Das Gemüse in walnussgroße Stücke schneiden und in der Butter ohne Farbe langsam anschmoren. Den gemörserten Kümmel dazugeben und mit Essig ablöschen. Etwas einkochen und mit Bouillon, Sahne und Milch aufgießen. Vorsichtig köcheln lassen, anschließend durch ein Sieb abgießen.

Sauerrahm mit Mehl verrühren und in die kochende Suppe zur Bindung einrühren. Mit Salz, Cayennepeffer, Muskat abschmecken und nach Geschmack etwas weißen Balsam-Essig hinzufügen. Zum Garnieren Kapuzinerkresseblätter und Vogelmierespitzen verwenden.