

Nº7

VÖSLAUER

KABELJAU À LA BORSCHTSCH

SENNS.Restaurant

*Entdecke jetzt acht verschiedene Rezeptkarten in der
Vöslauer 8x11 Glas Splitkiste und finde viele weitere köstliche
Gerichte aus Österreichs Top-Küchen, inspirierende Einblicke,
Tipps und Videos auf www.voelslauer.com*



Nº7

KABELJAU À LA BORSCHTSCH

Geschmack beweisen und auf den Geschmack kommen. Mit diesem Rezept verleihst du einer traditionell bodenständigen Speise einen raffinierten Twist. Und mit der perfekten Menübegleitung in der geschmackvollen Glasflasche schmeckt es gleich noch besser.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g Kabeljau
1 gekochte Rote Rübe
500 ml Rote-Rüben-Saft
200 g Champignons
½ Kopf Weißkraut in
feine Streifen geschnitten
etwas Pflanzenöl
1 Schalotte in Streifen geschnitten
2 Stk. Essigurken in
Streifen geschnitten
250 ml Sahne
150 ml Rindsuppe
oder Fond
400 g Kartoffeln (Drillinge)
etwas Petersilie
125 g Sauerrahm

1. KARTOFFELN:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. In ca. 2x2cm große Würfel schneiden.

2. ROTE RÜBEN:

Den Rote-Rüben-Saft auf 70°C erhitzen. Kabeljau in vier Stücke schneiden und ca. 10 Minuten im Rübensaft garen. Die gekochte Rote Rübe in Streifen schneiden. Schalotte in etwas Öl anbraten, Kraut dazugeben und kurz weiterrösten.

3. CHAMPIGNONS:

Champignons, Essigurken, gekochte Kartoffeln und gekochte Rote Rübe in einen Topf oder eine Pfanne geben. Mit Rindsuppe oder -fond aufgießen, Schlagobers dazugeben und kurz kochen lassen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und einem Spritzer weißem Essig abschmecken. Zum Schluss gehackte Petersilie dazugeben und den Kabeljau mit etwas glattgerührtem Sauerrahm anrichten.

