



Genuss-Gasthaus Kohlröserlhütte

Knusprig gebratenes Saiblingsfilet auf steirische Art

2 Saiblingsfilets

1 Karotte

1/2 Lauch

1/2 Sellerie

2 EL Kren

1/8 l Weißwein

1/8 l Obers

Salz, Pfeffer, Dill, Kernöl, Buchholzbrett

Saiblingsfilet filetieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Buchholzbrett Dille geben und die Fischfilets mit der Hautseite auf das Brett legen. Griller auf 180 °C vorheizen. Das Brett auf den Griller geben und so lange liegen lassen, bis der Fisch glasig ist.

Gemüse in feine Streifen schneiden und im Salzwasser kochen.

Weißwein und Obers aufkochen, Kren dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Gemüse auf einem Teller anrichten, den Fisch darauf legen mit Krensauce und Kernöl vollenden.