

Gebratenes Lachsforellenfilet auf rotem Rübensud und Ofentopinambur

ZUTATEN für 15 Personen:

15 Lachsforellenfilet
15 Topinambur
Salz, Pfeffer

Für den Sud:

3-4 rote Rüben gekocht in Würfel geschnitten
Kümmel
500 ml Rindsuppe
1 TL Schilcheressig
1 mehliger Kartoffel
100 g Lauch in Würfel geschnitten



ZUBEREITUNG:

Für die roten Rüben die Rübenwürfel mit der Rindsuppe aufkochen, die Kartoffel hineinreiben (zum Binden der Sauce), mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter montieren.

Das Lachsforellenfilet entgräten und die Haut abziehen. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, und einseitig kurz anbraten.

Topinambur schälen in Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl marinieren. Im Backrohr bei 170° ca. 25-30 Minuten braten.

Zum Anrichten die roten Rüben auf den Teller geben. Die Lachsforellenfilets auf den roten Rüben mit Lauch und Topinambur anrichten.

Viel Freude beim Nachkochen wünscht Ihnen

Ihr Steirerhof Küchenchef Johann Pabst