

LACHSFORELLENFILET in der Haferflockenkruste auf rotem Rübenrelish und Gnocchi für 4 Personen

ZUTATEN:

4 Lachsforellenfilets mit Haut à ca. 100 g
2 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
Kräutersalz
1 Eiweiß
3 EL Bio-Haferflocken

für das rote Rübenrelish:

1 rote Rübe
½ Zimtstange
Apfelessig
20 ml roten Rübensaft
1 TL Senf
1 cl Apfel Balsamicoessig Gölles
½ säuerlicher Apfel
1 TL frisch geriebener Kren
Salz, Pfeffer, Kümmel, Zucker
1 TL eingelegte Senfkörner
Pfeilwurzelmehl zum Binden

für die Topfengnocchi:

500 g Bauerntopfen
260 g griffiges Mehl
90 g geriebener Parmesan
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat



ZUBEREITUNG:

Für das rote Rübenrelish die roten Rüben mit Zimtstange und Apfelessig weich kochen. Die gekochten roten Rüben und die geschälten Apfel würfelig schneiden, mit sämtlichen Zutaten verrühren und langsam simmern lassen. Mit angerührtem Pfeilwurzelmehl binden und abschmecken.

Für die Topfengnocchi alle Zutaten miteinander mit der Hand verkneten, zu Gnocchi formen und in Salzwasser einkochen.

Die Lachsforellenfilets waschen, trockentupfen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Die Hautseite mit leicht angeschlagenem Eiweiß und Haferflocken bestreuen und in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl langsam knusprig braten. Man kann genau erkennen, wann der Fisch gar wird. Zum Schluss den Fisch kurz wenden und in der Pfanne gar werden lassen.

Rotes Rübenrelish auf Teller platzieren und das Fischfilet darauf setzen, mit den Gnocchi, Pesto oder Gewürzöl umkränzen.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Steirerhof-Küchenchef Johann Pabst!