

Gerolltes Wurzel-Saiblingsfilet mit Safransemmelkren

Zutaten:

4 Saiblingsfilets à 100 g, zugeputzt und entgrätet
4 Scheiben Vulcano-Schinken, dünn geschnitten
50 g Karotten
50 g gelbe Karotten
50 g Lauch
50 g Knollensellerie
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zutaten für den Semmelkren:

150 g Semmeln (2 Stück)
100 g Zwiebeln, fein geschnitten
350 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
100 ml Schlagobers
10 Safranfäden
20 g Steirerkren, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Salz, Pfeffer, Kümmel



Zubereitung:

- ★ Das Gemüse schälen, in 5 cm lange feine Streifen schneiden und in Salzwasser 1-2 Minuten lang weich kochen. Abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- ★ Den Vulcanoschinken auflegen und die Saiblingsfilets mit der Hautseite nach unten darauf geben. Die Filets salzen und pfeffern und die Wurzelstreifen darauf verteilen. Dann schön eng zusammenrollen und auf ein mit Olivenöl bestrichenes Blech legen. Mit Alufolie bedecken und im auf 160°C vorgeheizten Ofen 12-15 Minuten garen.
- ★ Für den Semmelkren die Semmeln in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln leicht andünsten und mit Weißwein, Gemüsefond und Schlagobers ablöschen. Safran, Kren und die restlichen Gewürze begeben, einmal aufkochen und etwas ziehen lassen. Die Semmelwürfel einrühren.
- ★ Dem Semmelkren auf einen Teller geben und das Wurzel-Saiblingsfilet darauf setzen. Eventuell mit Schnittlauch garnieren.

**Gutes Gelingen wünscht
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst!**



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at