

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Lachsforella für 4 Lüüt **(Lachsforellenfilet für 4 Personen)**

- 1 Lachsforelle à 1,5-2kg, vom Fischhändler geschuppt und filetiert
- 80g Butterschmalz
- Knoblauch, Thymian, Rosmarin (Aromaten)
- 0,2 l Rotwein
- 0,1 l Portwein rot
- 50g Butter
- ein kleiner Kopf junges Weißkraut (ca. 1 kg)
- 1 Zwiebel
- 0,25 l helles Exportbier
- 0,1 l Sahne
- Spritzer Zitronensaft
- 500g fest kochende Erdäpfel
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Zucker, Koriander

Das junge **Kraut** von den äußeren Blättern und vom Strunk befreien. Dann sehr fein hobeln. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und in ca. 40g Butterschmalz glasig schwitzen, das gehobelte Kraut dazugeben und mitdünsten. Mit Salz, weißem Pfeffer und Zucker würzen und im eigenen Saft weich dünsten. Mit einem hellen Bier (bloß kein Pils) ablöschen und weiter dünsten. Alle Flüssigkeit verdunsten lassen und das Kraut unter ständigem rühren leicht „anbrennen“ lassen (goldbraun karamellisieren). Vor dem Servieren erhitzen und mit einem Schuss Sahne und einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.

Für die **Rotweibutter** den Rot- und Portwein in einem kleinen Topf auf ca. 50 ml einreduzieren lassen. Dann mit einem Teelöffel Mondamin fix Soßenbinder leicht eindicken und mit der kalten Butter aufmontieren, d.h. die Butter solange in die heiße Rotweinreduktion, ohne Hitze zuzuführen, einrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Den **Lachsforellenfilets** mit einer Pinzette oder Grätenzange die Gräten ziehen, in 4 gleich große Stücke schneiden und mit Salz und Koriander rundum würzen. Eine große Pfanne erhitzen, dann die Hautseite mit Mehl stauben, auf der Haut im Butterschmalz kross anbraten und auf mittlere Hitze stellen. Die Aromaten zufügen, nicht wenden!

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Vor dem Servieren ca. 8g Butter zufügen und aufschäumen lassen. Jetzt den Fisch wenden und vom Herd nehmen. Der Fisch zieht jetzt ganz langsam gar.

Für die Rösti die Erdäpfel schälen, grob raspeln, kräftig ausdrücken und einsalzen. In einer Pfanne (ca. 28 cm) etwas Butterschmalz erhitzen und die geriebenen Erdäpfel locker ca. 2 cm dick in der Pfanne verteilen. Bei starker Hitze auf beiden Seiten goldgelb rösten, dabei ständig Butterschmalz zufügen, dass der Rösti beinahe schwimmt. Danach auf Küchentrepp gut entfetten und in 4 gleiche Stücke schneiden.

Mit den gebratenen Aromaten oder frischen Kräutern wie Dill, Kerbel oder Zitronenmelisse garnieren.



Wir servieren zur Lachsforelle ein leichtes Rotweincuvée:
K+K Cuvée, Weingut Kirnbauer, Mittelburgenland,
Vinothekepreis zum Mitnehmen € 8

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at