

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## **G'füllta Saibling für 4 Lüüt** **(Gefüllter Saibling für 4 Personen)**

- 4 Saiblinge à 350-400g, vom Fischhändler hohl auslösen lassen
- Salz
- 100g Butter
- 150 g Perlgraupen
- 50 ml Weißwein
- 300 ml Brühe
- 100g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 50g frischer Bärlauch (oder Bärlauchpesto vom Walser Buura Stand)
- 5 EL natives Olivenöl
- 1 Zitrone
- 100g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

**Bärlauchgraupen:** Bärlauch mit nativem Olivenöl und Salz im Mixer zu einem Pesto verarbeiten; die Schalotten fein gewürfelt in Butter glasig schwitzen, Knoblauch, ebenfalls fein gewürfelt, und Perlgraupen dazugeben und leicht mit anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einen Teil Brühe angießen, die Graupen bei kleiner Hitze weich dünsten, ständig Brühe nachgießen; mit einem Teil Pesto vermengen und mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken, mit Schlagsahne vollenden.

Den Saiblingen mit einer Pinzette die Gräten ziehen. Dann die Fische aufklappen und die Rückenflosse entfernen. Dabei den ganzen Fischrücken öffnen. Die Bärlauchgraupen erhitzen und mit etwas Sahne verfeinern. Jetzt ein Backblech einfetten, die Fische von innen und außen mit Salz würzen und mit den heißen Graupen füllen. Dann im vor geheizten Backrohr bei 200°C ca. 6 min. garen. Mit Wurzelgemüse servieren.

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

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



Wir servieren zum Saibling bzw. zum Bärlauch einen  
aromatischen Weißwein mit etwas Restzucker:  
Muskat Ottonel Spätlese, Weingut Kaiser, Neusiedlersee-Hügelland  
Vinothekepreis zum Mitnehmen € 8

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

**[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)**