

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Blanca Oberscheider / Bodensee-Vorarlberg Tourismus

Lachsforelle auf Bärlauchcreme mit Radieschentartar und Salzkartoffeln

Zutaten für 2 Personen

2 Lachsforellen-Filets à 150g zugeputzt
3-4 festkochende Kartoffeln

Für die Sauce:

1 kleine Zwiebel
3 EL Butter
1 EL Mehl
50 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond
Salz
1 EL Zitronensaft
100 ml Sahne
1 Handvoll Bärlauch

Fürs Tartar:

4 Radieschen
Salz
1 TL Kresse
1 Msp Zitronenschale
je 1 Spritzer Öl und Zitronensaft

Zubereitung

Für die Sauce den gewaschenen Bärlauch mit der Sahne fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die fein gewürfelte Zwiebel in der Butter glasig dünsten, mit Mehl stauben, den Weißwein angießen, aufkochen und dann den Gemüsefond dazugeben. 1-2 Min. köcheln lassen, dann die Bärlauchsahne, 1 Prise Salz und den Zitronensaft mit dem Pürierstab hineinmischen. ACHTUNG: danach sehr bald servieren, denn sobald der Bärlauch erhitzt wird, behält er nicht mehr lange seine satte, grüne Farbe!

Für die Kartoffeln einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die geschälten, in Spalten geschnittenen Kartoffeln dazugeben und solange köcheln, bis sie durch sind.

Währenddessen die Radieschen waschen und in 3-4mm kleine Würfelchen schneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren. Auch dies erst etwa 5 Min. vor dem Essen, damit das Salz nicht zu viel Wasser aus den Radieschen zieht und den Geschmack verwässert.

Den Fisch trockentupfen. In einer Pfanne mit etwas Öl (am besten eine beschichtete, damit die Haut nicht kleben bleibt) auf der Hautseite gut anbraten, umdrehen, salzen und bei dünnen Filets die Pfanne vom Herd nehmen und noch kurz ziehen lassen, bei dicken Filets die Hitze auf das niedrigstmögliche schalten, einen Deckel schräg auflegen und ziehen lassen, bis er glasig ist. Wer die Haut gerne knusprig mag, kann den Fisch nun nochmal scharf auf der Hautseite anbraten.

Die Sauce auf die Teller verteilen, die abgeseihten Kartoffeln dazugeben, den Fisch daneben platzieren und auf den Fischfilets das Radieschentatar platzieren.

Rezept: Denise Amann, Restaurant mizzigreen, Frastanz

Heimische Produzenten: Lachsforelle – Güfel