

## AUFGETISCHT AM SONNTAG: FELDKIRCH

### SAIBLING MIT ROTEN RÜBEN UND KAROTTEN

#### Zutaten für 4 Personen

1 fangfrisches Saiblingsfilet - ca. 300-400g  
4 Rote Rüben / gekocht oder roh  
3 größere Karotten (für Saft) oder 100-200 ml Karottensaft  
4 kleine Karotten  
100g Butter  
Butter zum Braten  
100ml Wasser  
Salz, Pfeffer  
etwas Olivenöl  
etwas frischer Kren  
Dill und Zitronenverbene zum Garnieren



#### Zubereitung

Rote Rüben (falls roh, im Wasser mit Kümmel- Essig und Salz kochen, schälen) mit etwas Olivenöl zu einem Püree mixen - mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Größere Karotten entsaften, kleinere Karotten im Karottensaft mit Wasser und Butter kochen - mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Saiblingsfilets entgräten - portionieren und in Butter auf der Hautseite braten. Anrichten und mit geriebenem, leicht gesalzenem Kren und frischen Kräutern garnieren.