

Foto: ORF



Gegrilltes Forellenfilet und Rote-Rüben-Risotto sowie Schwarzbeer-Topfen-Knödel

Köchin: Elisabeth Heiß, Gastwirtin und Küchenchefin

Lokal: Gasthof Post in Rennweg

Zutaten:

Gegrilltes Forellenfilet an Rote-Rüben-Risotto mit Krenschaum

- 4 Forellenfilets, Salz, ½ Zitrone
- ½ Zwiebel fein würfelig geschnitten
- 300 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 600 ml Gemüsefond oder Wasser
- 50 ml Schlagobers
- 50 ml Rote-Rüben-Saft
- 1 Rübe, gekocht und klein würfelig geschnitten
- Kräutersalz, Pfeffer
- Semmelbrösel, Sonnenblumenöl
- 150 ml Milch, Kren, Prise Salz

Topfen-Schwarzbeer-Knödel

- 250 g Topfen
- 1 Ei
- 120 g Mehl glatt
- Vanillezucker
- Pralinenhohlkörper
- 200 g frische Schwarzbeeren
- Zucker und Stabzucker nach Belieben
- Kochschokolade oder Kuvertüre zum Verschließen der Pralinenhohlkörper

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung:

Für den Fisch:

Fisch: Forellenfilet frisch aus unserem Almfischteich, filetiert; mit Salz und Zitronensaft würzen, in Semmelbrösel legen (Hautseite), in Sonnenblumenöl anbraten und für ca. 4 Minuten bei 140°C im Rohr fertig garen.

Risotto: Zwiebel klein würfelig schneiden, in Sonnenblumenöl anbraten, Risottoreis beimengen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen, bissfest kochen.

Danach etwas Schlagobers (ist nicht original italienisch!), Rote Rüben-Saft, klein geschnittene Rote-Rüben-Würfel beimengen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Krenschaum: Milch, Kren und Prise Salz vermengen und in kleinem Topf erwärmen und danach mit Stabmixer zu einem Milchschaum aufschäumen.

Mit frischen Kräutern anrichten.

Für die Knödel:

Teig:

Alle Zutaten in Küchenmaschine zügig verrühren und danach im Kühlschrank eine ½ Stunde rasten lassen.

Schwarzbeerfülle:

Schwarzbeeren mit etwas Wasser und Zucker nach Belieben in einem kleinen Topf erwärmen und mit Stabmixer mixen. Abkühlen lassen, danach in Pralinenhohlkörper füllen und mit flüssiger (nicht zu warmer!) Schokolade Pralinenformen verschließen. Im Tiefkühler für 20 Minuten frieren.

Topfen-Knödel-Masse in gleichmäßige Knödelportionen teilen, nach und nach mit einer fertigen Praline füllen und mit Teig umschließen. In leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit restlichem Schwarzbeerragout, süßen Bröseln und Zucker servieren