Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Goiserer Tacos

ÖFB-Köche Fritz und Tamino Grampelhuber
Steegwirt, Bad Goisern

Zutaten:

Für den Teig
- 6 Eier
- 6 EL Milch (ca. 100 ml)
- etwas Mehl
- 1 Prise Kurkuma
- 1 Prise Salz
- etwas Öl zum Backen

Für die Fülle
- 1 Stück geräucherter Saibling
- 4 EL Sauerrahm
- 150 g Crème fraîche
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Koriander
- 1 Prise Kümmel gemahlen
- etwas Olivenkraut

Weiters:
- 250 g Wildkräuter
- dunkler Apfel-Balsamico-Essig
- Olivenöl

Zubereitung:

Palatschinken
Eier und Milch gut miteinander verrühren. Mit Salz und einer Prise Kurkuma würzen und anschließend so viel Mehl einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin kleine Palatschinken von beiden Seiten goldgelb backen.

Füllung
Den geräucherten Saibling filetieren, Haut und Gräten sorgfältig entfernen. Das Fischfleisch in kleine Stücke zupfen und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit Sauerrahm und Crème fraîche vermengen. Mit Salz, Cayennepfeffer, Koriander und gemahlenem Kümmel abschmecken. Zum Schluss etwas fein geschnittenes Olivenkraut unterheben.

Wildkräutersalat
Die Wildkräuter mit dunklem Apfel-Balsamico-Essig und Olivenöl vorsichtig marinieren.

Anrichten
Die Palatschinken auflegen und gleichmäßig mit der Saiblingscreme bestreichen. Den marinierten Wildkräutersalat darauf verteilen. Die Palatschinken locker einrollen und frisch servieren.