Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Saibling in Pilzrahmsauce mit Steinpilzen, Eierschwammerln, Krauser Glucke und Mölltaler Roggenreis

Koch: Gerhard Satran, Gastwirt und Koch
Lokal: Stiftsschmiede Ossiach

Für 4 Personen

- 680 g Fischfilet, küchenfertig – ca. 170 g pro Person
- 320 g gemischte Pilze
  - 120 g Steinpilze
  - 120 g Eierschwammerln
  - 80 g Krause Glucke oder was da ist beziehungsweise Saison hat.
- 400 g gekochter Mölltaler Roggenreis
- 160 g Zwiebel
- 240 ml Weißwein
- 320 ml Gemüsefond
- 240 ml Schlagobers
- 20 g Butter oder Öl
- Thymian
- Rosmarin
- Pilzkraut
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft bzw. etwas Zitronenabrieb

Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und in Butter oder Öl glasig anschwitzen. Die vorbereiteten Pilze dazugeben und kräftig anbraten.
Mit Weißwein ablöschen und gut einreduzieren lassen. Mit Gemüsefond aufgießen, Schlagobers beigeben und die Sauce langsam einkochen lassen, bis sie eine cremige Konsistenz erreicht.

Die Fischfilets in die Sauce legen und darin **glasig garen**.
Den gekochten Mölltaler Roggenreis beigeben und kurz in der Sauce mitziehen lassen. Mit Thymian, Rosmarin und Pilzkraut aromatisieren.
Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft bzw. Zitronenabrieb abschmecken.