

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Colourbox



## Seesaibling mit dreierlei Kohlrabi

### Zutaten:

Seesaibling

4 Stk Seesaiblingfilet

4 EL Olivenöl

Salz

Abrieb von 1 Zitrone

Kohlrabicreme

2 Stk Kohlrabi, geschält & gewürfelt

50g Butter

Salz, Zitronensaft

Kohlrabi-Apfelsalat

1 Stk Kohlrabi, geschält

1 Stk säuerlicher Apfel (zB Boskop)

2 EL weißer Balsamicoessig

2 EL Traubenkernöl

Salz

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zitronensaft

Kohlrabischeiben

1 Stk Kohlrabi, geschält

Zitronensaft

Traubenkernöl

Salz

Salatherzen & Radieschen

2 Stk Kopfsalatherzen

Radieschen

Salz

Zitronensaft

Traubenkernöl

### **Zubereitung:**

Seesaibling entgräten & von der Haut befreien - Backblech mit Olivenöl beträufeln - Fischfilets darauf setzen - mit Frischhaltefolie bedecken.

Fisch im Ofen bei 70°C Umluft garen (ca. 12-15 Minuten) und mit Salz & Zitronenabrieb würzen.

Kohlrabiwürfel im Dampfgarer weich garen - Kohlrabi mit Butter fein mixen - mit Salz & Zitronensaft würzen.

Kohlrabi & Apfel mit grober Reibe reiben und mit Öl, Essig, Zitronensaft & Salz abschmecken.

Kohlrabi in sehr dünne Scheiben schneiden - mit Zitronensaft, Öl & Salz marinieren.

Salatherzen in einzelne Blätter teilen - Radieschen in feine Scheiben hobeln - Salatherzen und Radieschen mit Salz, Zitronensaft und Traubenkernöl marinieren.