

**„Aufgetischt rund um Aussee“  
Ostermontag, 28. März 2016**



### **Crème Brulée vom geräucherten Ausseer Saibling**

(Rezept von Christian Schilcher STEIRER HÜTTE)



#### **Zutaten für 4 Personen**

100 g geräucherter Saibling  
75 ml Räuchersaibling-Fond  
75 g Mascarpone  
20 ml Pernod  
2 Bio-Dotter  
Salz, Pfeffer  
Staubzucker

#### **Zubereitung**

Räuchersaibling mit Fond und Mascarpone aufkochen, Pernod zugießen und abschmecken. Alles zusammen fein pürieren und in ein geeignetes Gefäß füllen. Im Wasserbad bedeckt mit Frischhaltefolie bei 90° C eine Std. mit Ober-Unterhitze garen. Abkühlen lassen, mit Zucker karamellisieren und anrichten.