



„Aufgetischt: Attersee“

OFFENE LASAGNE VON ATTERSEEFISCHEN MIT SAFRANSCHAUM UND BRUNNENKRESSE

Für 4 Personen

NUDELTEIG

Je 100 g glattes und griffiges Mehl,
3 Dotter, 1 Ei,
Olivenöl,
Salz

FISCH

4 Fischfilets von Forelle, Bachsaibling oder Reinanke

SAFRANSCHAUM

90 g Schalotten,
50 g Butter,
90 ml Weißwein,
100 ml Fisch- oder Gemüsfond,
200 ml Schlagobers,
1/2 TL Safranpulver oder -fäden,
Weißweinessig,
Salz, Pfeffer,
1 Schuss Zitronensaft

GEMÜSEJULIENNE

Je 100 g Karotten und gelbe Rüben,
100 g Lauch,
etwas Brunnenkresse

ZUBEREITUNG

Aus den Nudelzutaten einen festen Teig arbeiten und ca. 1 Std. rasten lassen. Danach mit einer Nudelmaschine auf der dünnsten Stufe ausrollen, mit einem Ausstecher 11 cm große Scheiben ausstechen und bis zur Weiterverarbeitung in den Tiefkühler geben. Für den Safranschaum Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein löschen, Fond zugießen und einreduzieren lassen. Obers dazugießen und köcheln lassen. Safran mit wenig Essig und lauwarmem Wasser anweichen. Würzen und Zitronensaft zugießen. Mit der Sauce aufgießen und mit dem Stabmixer aufschlagen. Für die Gemüsejulienne Karotten, gelbe Rüben und Lauch sehr fein schneiden und im Salzwasser bissfest kochen. Die Fische in ca. 3 cm große Stücke schneiden und vorsichtig braten. Die Nudelblätter al dente kochen und in Butter schwenken. Tiefe Teller vorbereiten, je ein Nudelblatt einlegen, Fische ohne Haut auflegen, ein weiteres Nudelblatt daraufschichten, das abgeschmeckte Gemüse darauflegen und noch ein Nudelblatt daraufgeben. Das Ganze mit dem Safranschaum übergießen und mit Brunnenkresse garnieren.

