

Flüsse der Genüsse

Szegediner vom Lachs mit Gerstl und Paprikarahm

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten

600 g Lachsfilets, Argana-Öl, 2 rote Paprika, würfelig geschnitten, 8 cl. Obers (Sahne), Salz, 1 cl. Aceto Balsamico, frischer Majoran

200g Gerstl (Rollgerste), 4 Schalotten, gehackt, 1/8 l Grüner Veltliner, Fischfond, Liebstöckl, 100 g Sauerkraut

Zubereitung

Rote Paprika entkernen, in Würfel schneiden, mit Salz und Aceto Balsamico würzen und eine Stunde bei kleiner Flamme dünsten.
Anschließend mixen und passieren.

Rollgerste waschen, mit gehackten Schalotten in Argana-Öl anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und 10 Minuten dünsten.

Das gewaschene Sauerkraut dazugeben und nochmals 15 Minuten kochen.
Mit Liebstöckl und gehacktem, frischen Majoran abrunden.

Kleine Lachsstücke auf den Punkt anbraten.

Das Paprikamark erhitzen, mit geschlagenem Obers (Sahne) vermengen und mit dem Gerstlsauerkraut anrichten.

VARIATION

Statt Lachs kann man auch Arktischen Saibling verwenden.

TIPPS von Hermann Oberreiter & Markus Pfeiffenberger

„Rollgerste kann mit Risotto verglichen werden, hat - wenn man es richtig kocht – einen schönen Biss, und nimmt dem Sauerkraut die Säure.

Sauerkraut passt sehr gut zum Fisch.

Abgerundet wird das Geschmackserlebnis durch den nussigen Geschmack des Argana-Öl's (Erdmandel-Öl) und den Paprikarahm.“

Statt Argana-Öl kann man auch Olivenöl verwenden.