

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllner

Alpenlachs & Paprikakrautfleckerl

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Alpenlachsfilets à 70 (ohne Haut und Gräten), Olivenöl, Butter, Salz.

Für die Krautfleckerl: 200 g Nudelteig*, 400 g Spitzkraut (geschnitten), 1 Zwiebel (fein geschnitten), 50 g Kristallzucker, 50 ml Weißweinessig, 50 ml trockener Weißwein, ½ TL Kümmel, 1 Msp. gemahlener Kümmel, 1 TL Paprika Pulver, 250 ml Rindsuppe, 80 g Butter, Salz, Pfeffer.

Für die Riesling-Beurre blanc: 200 ml Riesling, 100 ml trockener Wermut (z. B. Noilly Prat), 250 ml kräftiger Hühnerfond, 200 g kalte Butter, Salz, Cayennepfeffer.
Außerdem: Majoran.

Zubereitung

Die Fischfilets portionieren, salzen und in Olivenöl und Butter auf der Hautseite braten. Für das Kraut den Zucker karamellisieren lassen, Zwiebel und Kraut zugeben und mit Essig und Weißwein ablöschen. Butter, Paprikapulver und Kümmel zugeben, mit Rindsuppe auffüllen und etwa 15 Minuten abgedeckt dünsten lassen. Die Flüssigkeit sollte fast vollständig eingekocht sein und das Kraut eine sämige Konsistenz besitzen.

Nudelteig dünn ausrollen und mit einem Teigrad Fleckerl (15 x 15 mm) schneiden. Die Teigfleckerl in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen und unter das Kraut mischen; nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beurre blanc den Riesling mit dem Wermut auf ein Drittel der ursprünglichen Menge einreduzieren. Fond zugießen und nochmals um die Hälfte reduzieren. Mit kalter Butter montieren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und schaumig aufschäumen. Alpenlachs und Paprikakrautfleckerl mit der Riesling-Beurre blanc auf Tellern anrichten und mit Majoran garnieren.

Nudelteig:

Zutaten: 15 Dotter, 500 g Hartweizengrieß, 4 cl Wasser, 1 TL Salz

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem kompakten Teig kneten und vor dem weiterverarbeiten mindestens 1 Stunden rasten lassen.