

## Schmeckt perfekt



Rezept von Lukas Nagl

**Raunaknödel mit Selchfischsauce,  
Sauerampfer und Kren**

**45 Minuten/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

Für die Raunaknödel: 25 g Butter, 40 g Zwiebel (feinwürfelig geschnitten), 125 g Knödelbrot, 100 g gegarte Rote Rübe/Rauna (gemixt und passiert), 2 Eier, 60 g Topfen, Salz, je 1 Msp. Kümmel, Koriander, Fenchel und Schale von unbehandelter Orange, Schuss Essig.

Für die Sauce: 2 im Ganzen geselchter Fisch (z.B. Forelle, Reinanke, Saibling), 2 Schalotten, 2 EL Butter, 1 Lauchstange (nur weißer Teil), 1 Hand voll Sauerampfer, 1/8 l trockener Weißwein, 1/16 l Wermut, Salz, Pfeffer, 1 EL Maisstärkemehl (mit Wasser angerührt).

Außerdem: 1 Stück geschälter Kren, frischer Schnittlauch, Schale von unbehandelter Orange.

### Zubereitung

Für die Rote-Bete-Knödel die Zwiebel in Butter glasig anschwitzen und danach mit dem fein geschnittenen Knödelbrot verkneten. Das Rübenpüree mit den Eiern und dem Topfen unter die Brotwürfel mischen. Den Teig salzen, mit gemahlenem Kümmel, Koriander, Fenchel und geriebener Orangenschale würzen. Die Knödelmasse mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend kleine Knödel formen und in zart wallendem Salzwasser mit einem Schuss Essig etwa 10 Minuten garen.

Die Fische in Backpapier packen und im Rohr bei 100 °C ca. 10 Minuten erwärmen.

Auspacken, das Fischfleisch auslösen und warm stellen.

Die Karkassen in 500 ml Wasser legen und aufkochen, etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die geschälten Schalotten und den Lauch in Ringe schneiden. In Butter anschwitzen, mit Wermut und Weißwein aufgießen und einkochen. Mit dem Selchfischfond auffüllen und auf ein Drittel einreduzieren lassen. Mit Maisstärke leicht binden, mit einem Stabmixer aufmixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den grob zerrissenen Sauerampfer einlegen und durchschwenken.

Die Fischstücke in tiefen Tellern verteilen, Orangenschale darüber reiben und die Selchfischsauce angießen. Die heißen Knödel mittig darauf anrichten, frischen Kren darüber reiben und mit Schnittlauch bestreuen.