

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Gebackene Karpfen-Fischstäbchen mit Rohnen-Sriracha-Sauce

**Koch: Andreas Herbst**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Karpfen-Fischstäbchen

- 2 Karpfenfilets
- Kräutersalz
- Saiblings-Garum (Gewürz-Sauce)

Für den Fischstäbchen-Backteig

- 160 g Buttermilch
- 50 g Obers
- 50 g Wasser
- 1 Ei
- 40 g Tapiokamehl
- 130 g Weizenmehl 480er (griffig)
- 8 g Kräutersalz
- 2 g Saiblings-Garum (Gewürz-Sauce)
- neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

Für die Rohnen-Sriracha-Sauce

- 1 kg Rohnen (rote Rüben)
- 1 kg Salz für die Rohnen
- 500 g Fischfond
- 500 g Rohnensaft (roh, frisch gepresst)
- 15 g Sriracha Sauce (fermentierte Chilisauce)
- Saiblings-Garum (Gewürz-Sauce)

### Zubereitung

1. Für die Fischstäbchen die Karpfenfilets entgräten, schröpfen (einschneiden) und mit Kräutersalz und Saiblings-Garum würzen.

2. Für den Backteig der Fischstäbchen die Buttermilch, das Obers, das Wasser, das Ei, das Tapiokamehl, das Weizenmehl, das Kräutersalz und etwas Saiblings-Garum in einer Schüssel verrühren und diese auf Eis lagern. Die Karpfenfilets durch den Backteig ziehen und in heißem Pflanzenöl knusprig frittieren.

3. Für die Rohnen-Sriracha-Sauce zuerst die Rohnen roh auf einem Salzbett in eine feuerfeste Form legen. Diese anschließend im Rohr bei 160° C Umluft zirka 1,5 Stunden garen, so wird ihnen das Wasser entzogen und sie behalten den ganzen Geschmack. Danach herausnehmen, schälen und in Spalten schneiden.

**Tipp: Die Schale kann getrocknet werden und zu pinkem Pulver weiterverarbeitet werden.**

4. Dann den Fischfond mit dem frisch gepressten Rohnensaft (Reste können wieder getrocknet werden), der Sriracha Sauce und dem Saiblings-Garum auf etwa ein Drittel einkochen lassen und die Rohnen darin glacieren.

5. Zum Schluss die Rohnen gemeinsam mit der Rohnen-Sriracha-Sauce mittig auf einem flachen Teller anrichten und die knusprigen Fischstäbchen darauf servieren.