

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Ramsauer Hütteneintopf

Köche: Jürgen Schrempf und Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

- 4 Stangen Jungzwiebel
- 3 Erdäpfel
- 2 Kohlrabi
- 2 Karotten
- 2 Gelbe Rüben
- 4 EL Butter
- 200 g Rollgerste
- 1 EL Currypulver (mild)
- ½ TL Kurkuma
- 125 ml Weißwein
- 60 ml Verjus = Saft aus unreifen Trauben – wird ähnlich wie Essig verwendet (alternativ: Wermut)
- 1 ½ L Gemüsefond
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Räucherforellen
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 2-3 Zweige Liebstöckel
- Jungzwiebelgrün

Zubereitung

- 1.** Für den Ramsauer Hütteneintopf zuerst den weißen Teil der Jungzwiebelstangen fein schneiden – den grünen Teil bis zum Anrichten beiseitestellen.
- 2.** Dann die Erdäpfel, den Kohlrabi, die Karotten und die Gelben Rüben schälen und in 0,5 cm große Würfel schneiden.
- 3.** Anschließend die Butter in einem hohen Topf aufschäumen lassen und die Jungzwiebeln dazugeben. Kurz glasig anschwitzen, dann das restliche Gemüse begeben und alles etwa 2 Minuten lang anrösten.
- 4.** Nun das Currypulver und das Kurkuma beimengen, gut durchrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Kurz köcheln lassen und dann mit dem Gemüsefond aufgießen. Den Verjus zugeben und alles weiter köcheln lassen.
- 5.** Die Rollgerste untermischen, die Lorbeerblätter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Eintopf nun weitere 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- 6.** Um die Räucherforellen zu filetieren zuerst den Kopf vom Fisch vorsichtig abdrehen, die Haut abziehen und die Filethälften auf beiden Seiten von der Mitte aus von den Gräten trennen. (Die Filets lösen sich bei gut geräucherten Fischen ganz leicht.)
- 7.** Zum Schluss den Liebstöckel und das Jungzwiebelgrün fein schneiden. Den Eintopf in einem tiefen Suppenteller anrichten, die Räucherfischfilets darauflegen und mit Liebstöckel und Jungzwiebelgrün garnieren.