

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

Fotocredit: Simeon Baker



Steirischer Wurzelkarpfen dazu Salzerdäpfel mit Bärlauch-Brösel-Butter und Kren

Köchin: Rosemarie Pichler

Zutaten

(4 Personen)

Für den Wurzelkarpfen

- 500-600 g Karpfenfilet (frisch und küchenfertig)
- Kräutersalz
- 1 Bund Dill

Für den Wurzelkarpfen Sud

- 3 Karotten
- ½ Sellerieknolle
- ½ Stange Lauch
- Salz
- 2 EL Zwiebelwürfel
- 1 EL Butter
- ½ TL Zucker
- ¼ l Weißwein
- ½ l Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 1 TL schwarze Pfefferkörner

Für die Salzerdäpfel

- 6 Kartoffeln
- Salz

Für die Bärlauch-Brösel-Butter

- 4 EL Semmelbrösel
- 8 Blätter frischen Bärlauch
- 2 EL Butter

Für die Garnitur

- frisch gerissenen Kren
- frischer Dill

Zubereitung

- 1.** Für den Wurzelkarpfen zuerst die Karotten, den Sellerie und den Lauch schälen, in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Nach dem Herausnehmen sofort in Eiswasser abschrecken.
- 2.** Für die Salzerdäpfel die Erdäpfel schälen und in Spalten schneiden und in gesalzenem Wasser zugedeckt kochen, bis sie gar sind.
- 3.** Für die Bärlauch-Brösel-Butter die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Semmelbrösel hinzugeben und goldgelb rösten. Den klein geschnittenen Bärlauch erst kurz vor dem Anrichten hinzugeben.
- 4.** Für den Wurzelkarpfen Sud, die Zwiebelwürfel in einer Pfanne in der Butter gemeinsam mit dem Kristallzucker anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Wasser aufgießen. Nun etwas Salz, die Lorbeerblätter, die Wachholderbeeren, die schwarzen Pfefferkörner und den in Scheiben geschnittenen Knoblauch hinzugeben und den Sud für einige Minuten köcheln lassen, bis er auf die Hälfte reduziert ist.
- 5.** Währenddessen das Karpfenfilet waschen und abtropfen lassen. Dieses in vier gleichgroße Filetstücke schneiden und mit etwas Kräutersalz würzen. Nun die Karpfenfilet in den heißen Sud einlegen und 3 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Je nach Geschmack etwas gehackten Dill hinzugeben.
- 6.** Zum Schluss je ein Karpfenfilet mittig auf einen Teller setzen, das gekochte Wurzelgemüse daraufsetzen und den Sud langsam darüber gießen. Die Salzerdäpfel rund um den Karpfen platzieren mit der warmen Bärlauch-Brösel-Butter überziehen. Den frisch gerissenen Kren auf das Wurzelgemüse geben und das Gericht mit frischem Dill garnieren.