



Quelle: Franz Griebbacher

Paldauer-Chef Franz Griebbacher kocht Gebratenes Forellenfilet mit Bärlauch-Schupfnudeln und Gemüse

Zutaten:

800-900 g Forellenfilet
Salz, Zitrone zum Würzen und Butter zum Braten

Schupfnudeln:

300 g Erdäpfel in der Schale gekocht
150 g griffiges Mehl
50 g Weizengrieß
1,5 Eier
Salz, Muskat

Zubereitung

Forellenfilet:

In einer Pfanne wenig Butter erhitzen und die Forellenfilets an der Haut scharf anbraten. Deckel schließen, Hitze reduzieren und ein paar Minuten garen. Umdrehen, kurz anbraten und warm stellen.

Schupfnudeln:

Die Erdäpfel schälen und fein reiben. Mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Schupfnudeln formen, in Salzwasser kochen und im Anschluss in zerlassener Butter schwenken.

Gemüse:

2 Karotten

2 gelbe Rüben - würfelig schneiden

½ Kohlrabi

½ Brokkoli

In Salzwasser kochen und zum Fisch reichen.