

## **Krenfleisch vom Radelberger Lax Mit Petersilienerdäpfel**

**Rezept für 4 Personen:** Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

**Zutaten Radlberger LAX:**

**Radlberger LaX** ist eine exklusive Züchtung aus Forelle Seeforelle.

**Fisch:** 2 Stück mit einem Gewicht von ca. 700 Gramm oder 8 Filets.

**Wurzelgemüse:** 2 Karotten, 2 gelbe Rüben, 1 Stück Sellerie, 1 Stück Lauch, 1 Stück Kohlrabi in feine Streifen schneiden.

**Kartoffeln:** 12 bis 15 Stück mittelgroße Kartoffeln im Salzwasser weichkochen, abseihen und für die weitere Verarbeitung beiseite stellen. 3 EL gehackte Petersilie vorbereiten.

**Für die Sauce:** 1/2 Liter Fischfond (ersatzweise Wasser) 1/16 Liter Reissig oder Weißweinessig, 3 EL Leinöl und 1 EL Butter kalt zum montieren, Salz, & Chillipulver oder Pfeffer, etwas Zitronensaft.

### **Zubereitung:**

1. **Wurzelgemüse** in feine Streifen (Julienne) schneiden, im kochendem Fischfond mit dem Essig knackig dünsten (dauert 1 - 2 Minuten) abseihen, Fond aufbehalten, Gemüse und Fond für die weitere Verarbeitung beiseite stellen
2. **Fisch:** Der Fisch wird im ganzen oder die Filets im Fisch-Gemüsefond bei kleiner Hitze garen oder (im Dämpfer). Die Filets brauchen 2 bis 3 Minuten der ganze Fisch ca. 5 bis 8 Minuten. Der Fond soll nicht kochen sondern unter dem Siedepunkt ziehen.
3. Sobald die Fische Gar sind heben wir diese aus dem Fond, stellen sie zur Seite und finassieren den Fond (Sauce) indem wir das Leinöl die kalte Butter und den Kren mit einem Mixstab einmischen (durch die kalte Butter entsteht eine leichte Bindung). Pikant Säuerlich abschmecken, Gemüse im Sud erwärmen, bis zum Anrichten beiseite stellen.
4. Anrichten: Die ganzen Fische oder die Filets auf Teller legen das Wurzelgemüse darauf drapieren und mit dem pikanten Fond übergießen, mit etwas Kren bestreuen. Kartoffeln mit der Petersilie gesondert servieren.

**Mein TIP:** Für dieses Gericht eignet sich der Fisch (Wels, Karpfen, Zander)

Landgasthof zur Linde, 3053 Brand Laaben, 28