

# FORELLEN *Jobst*



MICHAEL  
KARL

# RÄUCHERSAIBLING FILET MIT KAVIAR, ERDÄPFELBLATTLN, ERBSE, KAROTTE & KREN

*by Michael Karl*

Räuchersaibling Filet · Saiblings-Kaviar

250g mehligte Kartoffeln · 80g griffiges Mehl · 1 Eigelb

100g Zuckerbinsen · 100g Schlagobers

100g griechisches Joghurt · Kren

8 Stk. Junge Karotten · 1/8l Karottensaft · 1 Esslöffel Butter

Salz · Pfeffer · Muskat · Zucker

**01** Kartoffeln kochen, pressen und mit Mehl und Eigelb einen Kartoffelteig zubereiten. Dünn ausrollen und in Fett backen.

**02** Die Binsen in Schlagobers, Salz und Zucker weichkochen und pürieren.

**03** Das Joghurt mit geriebenem Kren, Salz und Pfeffer verrühren.

**04** Die Karotten in Karottensaft weichkochen und Butter einmontieren.

**05** Karotte und gelbe Rübe in 2 mm Streifen schneiden.

**06** Den Räuchersaibling portionieren mit Kartoffelblattn, Binsencreme, Karotte, Krenjoghurt und Saiblings-Kaviar anrichten.

Für das ausführliche Rezept können Sie hier den QR-Code scannen.  
Viel Freude beim Kochen & Genießen!

