

Seeforelle nach Matjes-Art mit roten Rüben, Äpfeln, Liebstöckl und Sauerbrotteig

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
2	Filets	Seeforelle
125	g	Rote Zwiebel
2	Stk	Rote Rüben gekocht
1	Stk	Granny Smith
1	El	Steirerkren gehackt
1	Becher	Creme fraiche
2-3	Zweige	Liebstöckl
1	El	Salz
1	El	Zucker
1	Tl	Mehl
1/2	Tl	Essig
1-2	El	Maiskeimöl
100	g	Sauerteig roh



Vorbereitung

- Zwiebel in Ringe schneiden, mit Salz und Zucker vermischen und die Seeforellen 10-12 Stunden beizen.
- Der Sauerteig wird leicht gesalzen und mit etwas fein geschnittenen Liebstöckl zu einer Rolle geformt und tiefgekühlt.
- Den restlichen Liebstöckl mit dem Maiskeimöl fein mixen und durch ein Haarsieb passieren.
- Die roten Rüben und die Äpfel würfeln, getrennt mit etwas Essig und Zucker marinieren und mit Kren vermischen.
- Creme fraiche mit etwas Liebstöcklöl glattrühren und salzen.

Zubereitung

- Sauerbrotteig mit einer Krenreibe oder Microplane fein auf Backpapier reiben und bei 180° ca. 10-15 Minuten knusprig (goldbraun) im Rohr backen.
- Die Seeforelle abwaschen und in kleine Würfel schneiden, mit einem Spritzer Essig und Liebstöcklöl marinieren.
- Die Zwiebel der Forelle abtupfen, mit dem Mehl vermengen, knusprig in Öl frittieren und auf Küchenkrepp abtupfen.

Finalisierung

- Alle Zutaten abschmecken und dekorativ anrichten.