

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2020** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Johannes Hollerer

**Steirischer Wurzelfisch: Gedämpfte Forellenröllchen mit
Wurzelgemüse, Kartoffel-Meerrettich-Creme und
Dillsauce**

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse:

1 Karotte
1 gelbe Rübe
½ Sellerie
2 Scheiben Fenchel
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Karotte und gelbe Rübe schälen, von Enden befreien und in Stifte schneiden. Sellerie putzen, vom Strunk befreien und auch in Stifte schneiden. Karotte, Rübe und Sellerie im Salzwasser bissfest kochen.

Fenchel putzen, vom Strunk befreien, in Scheiben schneiden und in Butter braten. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch:

4 Forellenfilets, ohne Haut und Gräten
250 ml trockener Weißwein
500 ml Fischfond
250 ml französischer Wermut
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Forellenfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit den blanchierten Wurzelgemüsestiften (von oben) belegen, einrollen und mit Zahnstochern befestigen. In einem Sud aus Weißwein, Wermut und Fischfond kurz dämpfen.



**PROFI
TIPP**

Laut WWF sollten Sie auf Forellen zurückgreifen, die aus der **Zucht (Offene Netzgehege) aus Europa** stammen. Ebenfalls akzeptabel sind **Seeforellen aus der Schweiz und Nordirland (Binnengewässer)**, die mit **Stellnetze-Kiemennetzen** gefangen werden.

Auf Bachforellen aus europäischen Binnengewässern, gefangen mit Angelleinen und Handleinen, sowie Meerforellen aus der Ostsee, gefangen mit Grundlangleinen, Kiemennetze-Stellnetze und Fallen, sollten Sie dringend verzichten.

Für die Sauce:

125 ml Sahne (Obers)
250 ml trockener Weißwein
250 ml französischer Wermut
500 ml Fischfond
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißwein und Wermut aufkochen und einreduzieren. Dill abrausen, trockenwedeln, fein hacken und 2 EL auffangen. Sahne und Fischfond aufgießen. Lorbeerblätter abzupfen. Sauce mit Lorbeerblättern, Dill, Salz und Pfeffer würzen und einkochen.

Für die Creme: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.
4 Kartoffeln Kartoffeln schälen und im Salzwasser garkochen. Kartoffeln mit 2 EL
1 Glas Meerrettich-Raspeln Meerrettich-Raspeln, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer aufmixen. Die
(alternativ 1 frische Meerrettich-Wurzel, Dillsauce (von oben) auf tiefen Tellern um die Creme herum verteilen.
in Wasser eingelegt) Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.
1 Muskatnuss
Butter, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle