

DAS GERICHT von Gabriele Köchl

Rezept, gekocht auf der mobilen Küche direkt am Wörthersee

Knuspriger Saibling vom Salzstein auf Eierschwammerl – Wildkräuterragout und eingelegten Knospen

1 großer Saibling oder Lachsforelle filetiert

½ kg Eierschwammerln oder andere Pilze

½ Bund Frühlingszwiebeln

2 Hand voll wilde Kräuter wie Brennnessel, Taubnessel, Leimkraut, Giersch, Taubnessel, Spitzwegerich, Quendel, Dost, Rosmarin ...

Etwas Schlagobers, Martini

Bergsalz, Pfeffer, Olivenöl, etwas Butterschmalz, Butter

Eingelegte wilde Knospen, wilde Blüten

Aus dem Fisch die Quergräten zupfen und die Filets in Tranchen schneiden. Die Eierschwammerln putzen und auseinander zupfen, die Kräuter waschen, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Den Salzstein auf die Hitze legen. Nun in einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, die Eierschwammerln darin anbraten, die Frühlingszwiebeln dazu geben, würzen und etwas dünsten lassen. Mit Obers und einem Schluck Martini aufgießen. Den Fisch nun mit der Haut nach unten auf den Salzstein legen und langsam garen lassen, nicht wenden, oben salzen und Kräuter auflegen. Zum Schluss die wilden Kräuter grob schneiden, zu den Pilzen in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Den Fisch vom Stein nehmen und auf dem Ragout anrichten, mit Blüten und Kräutern dekorieren, mit Olivenöl beträufeln und so auf den Tisch stellen – ein Familiengericht zum selbst nehmen. Dazu passen neue Kräutererdäpfel und ein Tomatensalat.

