

REZEPTE

Forelle Mexicain

Zutaten:

8 Stück Filet, Salz, 4 dag Mehl, 1 Ei, Öl zum Herausbacken, 2 Stück Bananen, Mandelblättchen, Öl.

Zubereitung:

In einer Kasserolle Fett erhitzen, Mandelblättchen anrösten und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Filets waschen, abtrocknen, beidseitig salzen, in Mehl und in zerklopfem Ei wenden. Fett erhitzen und Filets beidseitig goldgelb backen.

Bananen schälen und vierteln, kurz in heißem Fett anbraten. Bananenviertel auf die Filets geben und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Mit Orangenscheiben und Krauspetersilie garnieren.

Beilagenvorschlag:

Salzkartoffeln und grüner Salat.

(Aus der Rezeptbrochure des Verbandes Österr. Forellenzüchter. Bitte anfordern beim Österr. Forellenzüchterverband, Wagram 81, 3133 Traismauer.)

Räucherfischmousse auf Blätterteig

(für ca. 16 Happen)

Zutaten:

4 Scheiben tiefgefrorener Blätterteig, ca. 300 g.

Für die Mousse:

2 Blatt Gelatine

200 g Räucherfisch

3 Eßlöffel Creme fraiche

1 Bund Dill, Salz, Pfeffer

Schale u. Saft einer ½ unbehandelten Zitrone

¼ Liter Schlagobers

Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen. Je 2 Teigscheiben übereinanderlegen, andrücken und in jeweils 8 gleich große Quadrate schneiden. Auf ein mit kaltem Wasser gespültes Backblech legen und 15 Minuten ruhen lassen. Im Anschluß im Backrohr bei 220 Grad ca. 15 Minuten backen und abkühlen lassen.

Für die Mousse Gelatine einweichen. Den Räucherfisch (egal welcher Art, es eignen

sich Weißfische vorzüglich) mit einer Gabel aus der Haut und vom Rückgrat lösen. Die größeren Gräten ebenfalls herauslösen. Dies muß nicht allzu genau erfolgen, da der Räucherfisch durch ein Sieb passiert wird. Creme fraiche dazugeben und mischen.

Den Dill waschen, trockentupfen, fein hacken und zur Mousse geben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Saft abschmecken. Die eingeweichte Gelatine auflösen und unter das Püree rühren. Das Schlagobers schlagen, dem Püree unterheben und 15 Minuten kaltstellen.

Die gebackenen Blätterteigquadrate quer halbieren. Die Fischmousse in einen Spritzbeutel mit Sternspitze füllen und die untere Blätterteighälfte bespritzen, oben die andere Hälfte aufsetzen.

Rotaugen-Filets

Zutaten:

8 große Rotaugen

Salz, Pfeffer

Weizenmehl

2 EL Speiseöl

3–4 Zwiebeln

1–2 Möhren

½ l Fleischbrühe aus Brühwürfeln

½ l Weinessig

1 EL Senfkörner

2 Lorbeerblätter

½ TL Pfefferkörner

½ TL Zucker

Zubereitung:

Rotaugen schuppen, ausnehmen und unter fließendem Wasser abspülen. Kopf und Flossen abschneiden und die Rotaugen filetieren. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und in Mehl wenden.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Fischfilets von beiden Seiten darin goldbraun braten. Danach in eine Schüssel legen und erkalten lassen.

Für die Marinade Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Möhren putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Fleischbrühe mit Zwiebeln, Möhren, Weinessig, Senfkörnern, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Zucker und Salz zum Kochen bringen. Etwas abkühlen lassen und dann über die Fischfilets gießen.

Die Rotaugen-Filets 1–2 Tage durchziehen lassen.

Beigabe: Röst- oder Salzkartoffeln und Pils.

Georg Sauer, Kitzingen

(Aus: »Meerfischli«, Verlag Echter.
Siehe Buchbesprechung Heft 8/9 1989)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1989

Band/Volume: [42](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 298](#)