

steirischer Wurzelfisch

Wels . Wurzelgemüse . Zwiebelcreme . Safran-Fischessenz . Kren

Wels

2h in einer Salzlake beizen danach in brauner Butter braten.

Wurzelgemüse

Karotten und gelbe Rüben sowie Lauch in dünne Scheiben schneiden- kurz blanchieren- kalt abschrecken.

Karotten und gelbe Rüben auf Teller auflegen, Lauch kurz anschwitzen mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebelcreme

Zwiebel schälen, klein schneiden und im Topf solange schmoren bis es eine karamellige Farbe hat danach mit ein wenig Creme Fraiche mixen.

Safran- Fischessenz

Wels Abschnitte sowie Karkassen in Wasser einlegen, Zwiebel, Fenchel, Lauch, Stangensellerie anschwitzen mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, einreduzieren die Fischabschnitte bzw. Karkassen dazu geben mit Wasser auffüllen, aufkochen, degraissieren, Gewürze dazu geben und für mind. 4h kochen lassen.

Danach abseihen. Dasselbe dann noch einmal mit Krebsen-Karkassen und Safran ansetzen. Danach einreduzieren, abschmecken und mit Xanthan binden.

Anrichten

Karotten und gelbe Rüben in einen Kreis auflegen, Lauch in die Mitte vom Teller anrichten sowie etwas Zwiebelcreme und frisch geschnittener Liebstöckel, darauf kommt der in Butter gebratene Wels und ein wenig frisch geriebener Kren und zum Schluss wird die Fischessenz eingegossen.