



Der Gipfel der Genüsse
GOURMET IM SCHNEE

Treff 2000, Obertauern

TAUERNSAIBLING mit Weißkraut und Essig-Schalotten-Sauce

**kreiert von Franz Fuiko, Küchenchef im Zwei-Hauben-Restaurant Carpe Diem
Finest Fingerfood, Salzburg**

Zutaten für 6 Portionen:

Saibling:

6 Stück Saibling filetieren und von den Gräten befreien. Mit Salz und Koriander (aus der Mühle gemahlen) würzen und in 3 EL Olivenöl auf der Hautseite ganz langsam braten. Am Ende der Bratzeit 1 EL Butter dazugeben und mit Zitronenthymian, Rosmarin, mit einer geschälten Knoblauchzehe und mit der geschnittenen Schale von einer Zitrone fertig braten.

Weißkraut:

100 g gewürfelte Speck mit 70 g fein geschnittenen Schalotten anschwitzen. 500 g gezupftes Weißkraut dazugeben. Mit Salz, Zucker, gemahlenem Kümmel, Majoran und Lorbeer würzen und langsam weich schmoren. Mit etwas weißem Balsamico und 20 ml Portwein ablöschen und einkochen lassen. Kurz vor dem Ende der Garzeit 100 g gehobelt Kurbisfruchtfleisch unterheben.

Essig-Schalotten-Sauce:

250 g Schalotten grob schneiden und mit einer Knoblauchzehe in Olivenöl glasig werden lassen. Mit etwas Balsamico-Essig ablöschen und mit 100 ml Suppe oder Gemüsefond und 100 ml Sahne aufgießen. Salzen und ca. 20 Min. kochen lassen. Mit dem Saft einer Zitrone und 100 g Butter mixen und durch ein Sieb passieren.