

3 Gänge Menü „PA NI MA“

für 4 Personen

1. Gang:

Karamellierte Laxn auf marinierten roten Rüben und Kräutercracker

Zutaten:

Für die karamellierte Laxn:

2 Stk. Kärntner Laxnfilet

Salz

Brauner Zucker

Für die marinierten Roten Rüben:

3 Stk. gegarte Rote Rüben

Für das Dressing:

Balsamicoessig

Apfelessig

Olivenöl

Salz

Zucker

Frische Petersilie

Für den Cracker:

100 g Mehl

100 g Wasser

etwas Olivenöl

Frühlingskräuter nach Geschmack

Zubereitung:

Für den Kräutercracker Mehl mit Wasser und ein wenig Öl glatt rühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse hauchdünn aufstreichen. Mit Salz und Frühlingskräutern bestreuen und bei 180° Celsius für ca. 12 Minuten backen, bis der Cracker schön braun ist.

Die gegarten Roten Rüben in Würfel schneiden und mit Balsamicoessig, etwas Apfelessig, Olivenöl, Salz, Zucker und geschnittener Petersilie marinieren und etwas ziehen lassen.

Das Kärntner Laxnfilet waschen, trocken tupfen und in der Mitte durchschneiden. Die Fleischseite salzen. Nun die Hautseite mit braunem Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Flämmers karamellisieren. Der Fisch wird durch die Wärme des Flämmers gegart bleibt aber in der Mitte leicht roh!

Zum Anrichten die marinierten Rote Rüben am Teller verteilen und die halbierte und karamellierte Laxn darauf legen. Gemeinsam mit dem knusprigen Cracker servieren.

2. Gang:

Kärntner Fischsuppe mit knusprigen Laxnbällchen

Zutaten:

Für die Fischsuppe:

Ca. 400 g Fischkarkassen (Kopf, Schwanz, Gräten)

100 g Kartoffeln

30 g Lauch

30 g Stangensellerie

30 g Petersilienwurzel

30 g Fenchel (von der Fenchelknolle)

2 Schalotten

40 g Butter

40 ml Weißwein

500 ml Wasser

250 ml Schlagobers

2 weiße Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

Für die Laxnbällchen:

100 g Risottoreis

20 g Butter

1 Schalotte

ca. 300 ml heißes Wasser

1 Stk Kärntner Laxnfilet

frische Petersilie

100 g Semmelbrösel

500 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Für die Zubereitung des Fischfonds das Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden. Fischkarkassen waschen, zerkleinern und von den Fischköpfen die Kiemen entfernen. 20 g Butter in einem Suppentopf zerlassen und die Karkassen unter häufigen Wenden ca. 4 Minuten farblos anschwitzen. Das Gemüse zugeben und kurz mit anschwitzen. Nun 20 ml Wein zufügen und aufkochen lassen. Jetzt das kalte Wasser und die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt hinzufügen. Für 1 bis 2 Stunden auf kleinster Stufe köcheln lassen. Zwischendurch den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Den Fond danach durch einen feinen Sieb oder ein Passiertuch absieben.

Danach die Schalotten schälen und fein würfelig schneiden. Die restliche Butter (20 g) in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin farblos anschwitzen. 3 bis 4 Fäden Safran hinzufügen und mit dem restlichen Weißwein (20 ml) ablöschen. Mit dem Fischfond aufgießen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und zur Suppe geben. Den Schlagobers beimengen. Die Suppe so lange köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind.

Im Anschluss die Suppe fein pürieren und wenn nötig mit Salz abschmecken.

Für die Einlage die Schalotte schälen und fein würfelig schneiden. In einem Topf 20 g Butter auflösen und die Schalotte darin farblos anschwitzen lassen. Den Risottoreis hinzufügen und nach und nach heißes Wasser zugießen bis der Reis gar ist. Dazwischen immer wieder umrühren. Danach abkühlen lassen.

Das Laxnfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocknen und abzupfen. Danach hacken. Den abgekühlten Reis mit der Laxn, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie vermengen und zu Kugeln formen und gut pressen. Einen Teller mit Semmelbrösel ausstreuen und die Kugeln darin wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischkugeln darin goldbraun anbraten. Aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Fischsuppe gemeinsam mit den frittierten Laxnbällchen anrichten.

3. Gang:

Kärntner Laxnfilet auf Deep Purple Püree dazu Zitrus-Topfenrainkalan

Zutaten:

Für die Topfenreinkalan:

250 g fein passierten Topfen

100 g Mehl

2 Eier

20 g Semmelwürfel

Abrieb einer Bio-Zitrone

Salz

Pfeffer

Semmelbrösel

Olivenöl

Für das Deep Purple Püree:

400 g Deep Purple (Urkarotte)

100 g Butter

100 ml Schlagobers

Weiters:

4 Stk. Kärntner Laxnfilet

etwas Mehl

Olivenöl

Salz

Für das Deep Purple Püree die Urkarotten waschen, schälen und danach in kleine Würfel schneiden. Die Urkarottenwürfel in einen Kochtopf geben und mit Wasser auffüllen. Für ca. 15 bis 20 Minuten sehr weich kochen und das Wasser außer etwas Restwasser abseihen. Das Restwasser wird zum Pürieren benötigt. Mit Butter und Schlagobers zu einem Püree verarbeiten und warm halten.

Für die Topfenrainkalan die Zitrone abreiben und mit dem Topfen, dem Mehl, den Eiern, den Semmelwürfeln sowie Salz und Pfeffer vermengen und zu einer homogenen Masse verarbeiten und etwas ziehen lassen.

Danach die Masse zu Kugeln formen und flach drücken. In einem tiefen Teller Semmelbrösel einfüllen und die Topfenreinkalan darin wenden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Reinkalan gold braun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dann die Laxnfilets waschen und trocken tupfen. Auf der Fleischseite einsalzen. In einem tiefen Teller Mehl einstreuen und die Hautseite der Laxn darin andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Laxnfilets beginnend mit der Hautseite darin anbraten, bis die Haut schön kross ist. Danach wenden und kurz weiter braten.

Zum Anrichten das Deep Purple Püree auf den Teller aufstreichen und gemeinsam mit den Topfenreinkalan und den gebratenen Laxnfilets servieren.

