



SCHINDEL- FISCH

Rezept von Philip und
Helmut Rachinger,
Restaurant Mühlthalhof

ZUTATEN & ZUBEREITUNG

Zutaten für eine Portion:

Filet ca 80-120 g vom Saibling

2 Lärchenschindeln

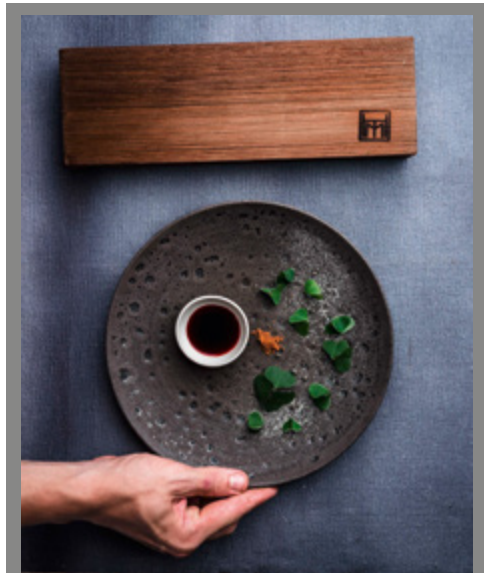
Eine Prise Bergkernsalz

2 EL schwarzer Holunderbalsamessig

4 Himbeeren oder Brombeeren

Fichtenwipferl bzw. Sauerkleeblätter für die Garnitur

→ Die Schindeln bei 130 °C 15 min. im Umluftofen vorheizen, vortemperierte Saiblingsfilets mit flüssiger Butter bestreichen. Das Fischfilet zwischen zwei Schindeln legen und ca. 7 Minuten zugedeckt lassen (garen). Während dem Garvorgang wird der Teller angerichtet. Abgezupfte Fichtenwipfelnadeln, Sauerkleeblätter und Bergkernsalz plus ein Schüsserl mit Essig stehen ebenfalls am Teller. Zeitgerecht wird der Teller serviert, der Fisch ist dann gegart.



DAS REZEPT WIDMET IHNEN:

WILDKULTUR
DER ÖSTERREICHISCHEN BUNDESFORSTE
exklusiv von CERNY^S