

# Mühlbachtaler Saiblingsfilet

## mit Steinpilz – Blunz´ngröstl und Apfel- Petersiliensauce

### von Markus Höller, Höllerwirt

Rezept für 4 Personen

4 Stk Saiblingsfilets á 140 g (die Filets sollten ca 1 cm dick sein) oder ein Saibling ca 1 kg zum Selbstfiletieren

2 EL Butter

1 Stk Zitrone

Pfeffer schwarz

1 Stk Zwiebel

200 g Petersilwurzel geschält & geschnitten

1 EL Butter

¼ l Naturtrüber Apfelsaft

½ l Gemüsefond

2 Stk Wacholderbeeren

Maizena zum Abbinden nach Belieben

3 EL Petersilienpüree

1 EL Butter

Salz / Pfeffer

2 Stk Blunz´n

250 g Steinpilze frisch

1 TL Steinpilzpulver

2 EL Junglauch, klein geschnitten

1 EL Petersilie geschnitten

Salz / Pfeffer

1 EL Kren gerieben

1 EL Reduzierter Roter Rübensaft

Butter langsam schmelzen, mit Zitronenschale würzen, pfeffern.

Bergforellenfilets würzen, in eine Pfanne geben, mit der Zitronenbutter bestreichen und mit Frischhaltefolie die Pfanne luftdicht verschließen. Die Pfanne für ca 20 Minuten bei 65° C ins Rohr bei Ober- und Unterhitze stellen. Der Fisch sollte innen noch glasig sein.

Zwiebel grob schneiden, gemeinsam mit den Petersilwurzeln glasig andünsten, mit Apfelsaft und Gemüsefond aufgießen. Wacholderbeeren und Thymianzweig dazugeben und auf 2/3 einreduzieren lassen und abseihen. Eventuell mit Maizena zur gewünschten Dicke abbinden. Kurz vor dem Servieren die Butter und das Petersilienpüree einmischen.

Die Blunz'n in Butterschmalz knusprig braten, in einer anderen Pfanne die Steinpilze braten. Steinpilze zum Blunzngröst'l geben, mit Steinpilzpulver, Salz und Pfeffer würzen. Jetzt mit den Jungzwiebeln und Petersilie vollenden.

Gröst'l auf Teller anrichten, Fisch aus dem Rohr nehmen, die Haut abziehen, nochmals mit etwas Zitronensaft und Meersalz würzen, und auf dem Gröst'l anrichten. Die Sauce aufmischen und zum Fisch servieren. Auf dem Saiblingsfilet ein wenig frischen Kren drappieren und das Teller mit einigen Tupfern Rüben Reduktion vollenden.