



Krenfleisch vom Edelwels

von Renate Stadlhofer und Rudi Hirsch, Inhaber des „WIRTShaus HIRSCH28“, einem Traditionsbetrieb in Groß Gerungs

23.11.2021, 10:57



© WIRTSCHAUS HIRSCH

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Min. (vorgekochte Kartoffeln, sonst 60 Min.)

Krenfleisch

- 60 dag Wels- Filet
- 40 dag Wurzelwerk – geschält und geraspelt (Karotte, gelbe Rübe, Sellerie)
- 8 Erdäpfel – geschält und geviertelt
- Zitronensaft
- Wasser
- Kren

- Schnittlauch zum Garnieren
1. Wels-Filet in Portionsstücke zerteilen und in Pfanne legen
 2. mit Zitronensaft säuern und salzen
 3. Wurzelwerk, Erdäpfel und Wasser begeben
 4. bedecken und 10 Min Dämpfen
 5. im großen Suppenteller anrichten
 6. mit Krensauce nappieren sowie mit Kren und Schnittlauch garnieren

Krensauce

- 1 Zwiebel gewürfelt
 - Öl
 - 1/8 Weißwein
 - Mehl zum Stauben
 - 1/8 Sauerrahm
 - ¼ Wasser
 - Salz Kren
1. Zwiebel goldbraun anschwitzen
 2. mit Mehl stauben, kurz durchrösten und mit Wein ablöschen
 3. mit Wasser aufgießen, halben Sauerrahm glattrühren, begeben und kurz durchkochen
 4. restlichen Sauerrahm mit wenig Mehl glattrühren und einrühren
 5. 10 Min kochen, salzen, Kren begeben und mixen

➤ www.wirtshaushirsch.at

Das könnte Sie auch interessieren



Graumohnparfait mit Kirschsoße

vom Mohnwirt aus Armschlag ➤ mehr