



FOLGE 23:

HOTEL UND ZIRBENSPA ENZIAN, Obertauern

**Heiß geräucherter See Saibling vom Attersee
mit Gurken Spaghetti und Kren Sauce**



Gurken Spaghetti:

1 Gurke geschält

Salz

Gurke in Spaghetti Form schneiden, 10 min mit Salz marinieren lassen,
gut waschen und mit einer Gabel eine schöne Form drehen

Kren Sauce:

1 Suppenlöffel Sauerrahm

1 Kaffeelöffel Mayonnaise

1 Kaffeelöffel frisch geriebener Kren

Kren mit Mayonnaise mixen, Sauerrahm untermengen

See Saibling vom Attersee:

1 See Saibling

100gr grobes Salz

1 Stunde den See Saibling in grobem Salz lassen, gut waschen und abtropfen,
in der Räuchermaschine 15 Minuten räuchern bei 60C und noch 20 Minuten
drinnen lassen bis er ganz gekocht, aber noch saftig ist. Danach sofort die
Haut entfernen, Schwanz und Kopf abschneiden. Alle Zutaten schön auf einem
Teller präsentieren!

Guten Appetit!



Hotel und Zirbenspa ENZIAN
www.enzian.net



Weingut VEIT
www.weingut-veit.at



Finest Fish Seewalchen am Attersee
www.finestfish.at