



www.genussfernsehen.at

FOLGE 22:
FLETZBERGER KÜCHENCENTER GUMPENDORF
mit
NORBERT STEINER, GOLDENES BRÜNDL OBERROHRBACH:

ZANDERFILET auf PAPRIKAKRAUT
mit **BLUNZEN – ERDÄPFEL – TERRINE**



Zutaten:

6 Zanderfilets mit Haut je 150g
Zitronensaft, Salz, Pfeffer
Butterschmalz zum Braten

Paprikakraut:

500g Sauerkraut
3 Paprika (rot, gelb, grün)
2 Zwiebel
3 EL Öl
2 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten
125 ml Weißwein
250 ml Obers
250 ml Suppe od. Gemüfefond
Thymian, Kümmel, Chilisaucе, Paprikapulver, Salz, Pfeffer



fletzberger
küchencenter | gumpendorf
markenküchen aus meisterhand



<http://kuechencenter-gumpendorf.at>

www.goldenesbruedl.at

www.herzinger.at



Zubereitung:

Paprikakraut: Paprika waschen, entkernen und in 3mm dicke Streifen schneiden. Zwiebel in feine Ringe schneiden, mit dem Knoblauch und Paprikastreifen in heißem Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Suppe und Obers aufgießen. Mit Thymian, Chilisauce, Paprikapulver, Kümmel, Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen, das Sauerkraut dazugeben und ca. 10Minuten kochen. Eventuell noch Suppe und Fond nachgießen.

Die Zanderfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne in Butterschmalz auf der Hautseite knusprig braten, kurz wenden und auf Paprikakraut anrichten.

BLUNZEN – ERDÄPFEL – TERRINE

Zutaten:

1 Terrinenform
750g Blutwurst
750g Erdäpfel, mehlig und roh geschält
Salz, Majoran
Griffiges Mehl zum Wenden
Öl od. Schmal zum Braten
Kren zum Bestreuen
Frischhaltefolie für Terrinenform

Zubereitung:

Blutwurst in Würfel schneiden und in einem Topf langsam zergehen lassen, mit Salz und Majoran nachwürzen. Erdäpfel in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. Terrinenform mit der Folie auslegen. Die Erdäpfelscheiben zuschneiden und als erste Schicht in die Form legen. Anschließend mit einem Esslöffel eine Schicht Blunzenmasse einstreichen. Alles wiederholen bis die Form voll ist (letzte Schicht = Erdäpfelscheiben). Mit Folie verschließen und bei 100Grad C., 100% Feuchtigkeit im Dampfgarer für 1 Stunde pochieren.

Einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Aus der Form stürzen, in fingerdicke Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit etwas Fett auf beiden Seiten anbraten. Vor dem Servieren mit frisch geriebenem Kren bestreuen.



fletzberger
küchencenter | gumpendorf
markenküchen aus meisterhand



www.goldenesbruendl.at

www.herzinger.at

<http://kuechencenter-gumpendorf.at>