



[www.genussfernsehen.at](http://www.genussfernsehen.at)

**FOLGE 24:  
DAS SEEKARHAUS, Obertauern**

**SALZBURGER STÖR / LUNGAUER EACHTLING / KARFIOL / HANFÖL**



Salzburger Stör geräuchert 200 g  
Kaviar Walter Grüll  
Lungauer Eachtling (Kartoffel) 500g  
Karfiol 1 Stk.  
Sauerrahm 250g  
Butter 250g  
Hanföl 100ml  
Bio Eier 6 Stk.  
Salz, Pfeffer, Muskat, Schnittlauch

★★★★ SUPERIOR

Das seekarhaus

EIN MYTHOS IN SILBER

Das Seekarhaus  
[www.seekarhaus.at](http://www.seekarhaus.at)



[www.genussfernsehen.at](http://www.genussfernsehen.at)

Bio Eier bei 65 Grad im Wasserbad eine Stunde Garen / schälen und vom Eiweiß trennen / ganzes Eigelb oder auch als Creme dazu reichen  
Karfiol säubern / Karfiol mit einem Messer oder Schäler abrasieren – so das kleine Röschen (Brösel) entstehen.  
Restlichen Karfiol garen und anschließend mit brauner Butter und Hanföl zu einer Creme mixen / abschmecken

Den Stör portionieren und temperieren

Kartoffel säubern / garen / schälen -----stampfen-----  
mit Salz, Pfeffer, Muskat -----Sauerrahm / brauner Butter / Schnittlauch vollenden

Karfiolröschen rösten / Karfiolcreme erhitzen / Warme Stampfkartoffel mit dem Karfiol Duett anrichten / Temperierter Stör & Walter Grill Kaviar arrangieren und mit Hanföl / Bio Eigelb / Sauerrahm / Schnittlauch servieren

★★★★ SUPERIOR

Das seekarhaus

EIN MYTHOS IN SILBER

Das Seekarhaus

[www.seekarhaus.at](http://www.seekarhaus.at)