



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Regenbogenforelle in Kürbiskruste gebraten mit Buttermilch-Rollgerste und Kohl



Zutaten:

Buttermilch-Graupen (Rollgerste)

- 80 g Graupen (eingeweicht über knapp 5 Stunden)
- Eine Prise Salz
- 1 Zwiebel feinwürfelig geschnitten
- 1/16 l Weißwein
- 2 EL Butterschmalz
- 1/2 l Buttermilch
- 1 l Gemüsefond

Zubereitung:

Buttermilch-Graupen

1. Für die Graupen die geschnittenen Zwiebeln im Butterschmalz glasieren.
2. Die Graupen dazugeben und mit Weißwein ablöschen.
3. Dann mit dem Gemüsefond aufgießen.
4. Würzen und bissfest kochen.
5. Danach den Graupenmix mit Buttermilch aufgießen. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Regenbogenforelle in Kürbiskruste gebraten mit Buttermilch-Rollgerste und Kohl



Zutaten:

Grünkohl

- 50 g Grünkohl
- 2 EL Olivenöl
- ¼ l Gemüsefond
- Eine Prise Salz
- 1/16 l Wermut

Forellenfilets

- 4 Regenbogenforellen-Filets (mit Haut ohne Gräten ca. 140g)
- Eine Prise Salz
- Kürbiskerne, geröstet und gemahlen
- 4 EL Butterschmalz zum Braten

Zubereitung:

Grünkohl:

1. Den Grünkohl in Salzwasser weich blanchieren.
2. Aus Gemüsefond, Wermut, Salz, Olivenöl einen Fond kochen und den Grünkohl darin warm marinieren.

Forellenfilets:

1. Die Forellenfilets auf der Fleischseite würzen und mit der Hautseite in den Kürbisbröseln wälzen.
2. Anschließend gleich im heißen Butterschmalz nur auf der Hautseite braten. (Nicht zu heiß!)

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag
#SchlossSeggauForelle mit uns teilen.