

Feine Rezepte selbst gemacht!



Ein Fisch aus
Österreich
ein Lebenlang.



ALPENLACHS®



Alpenlachs um Paprikasud

Meine feinen Zutaten:

1 gelber Paprika
1 roter Paprika
1 gestrichener EL rotes Paprikapulver
1 Prise Chilli
1-3 Knoblauchzehen in der Schale
1 Stange Lauch oder 1 Zwiebel

1 Filet vom Saibling ohne Haut, zugeputzt
und in Stücke geschnitten
Salz
Pfeffer
2 EL Öl
1 Stk Zitronenschale, klein geschnitten

Ich lege die Paprika in eine trockene Pfanne und röste sie bei voller Hitze von allen Seiten an bis sie ganz schwarz sind, das dauert etwa 15 Minuten. Dann ziehe ich die Haut ab und kratze Verbranntes ab – das geht leichter wenn man sie zuerst in einem geschlossenen Plastiksack auskühlen lässt – entferne den Strunk und die Kerne und schneide sie in 2 cm breite Streifen.

Ich erhitze das Öl in einem Topf, gebe den fein geschnittenen Lauch oder die Zwiebel dazu und den Knoblauch in der Schale, salze und schwitze es glasig. Dann nehme ich den Topf vom Feuer, gebe die Paprikafilets und den Chili dazu, staube mit dem Paprikapulver und gieße mit Wasser auf, so dass alles gut bedeckt ist. Ich lasse es 15 Minuten köcheln, schmecke mit Salz und Pfeffer ab, lege die Fischfilets ein, nehme den Topf vom Herd und lasse alles zugedeckt 10 Minuten lang ziehen.

Die Fischfilets und das Gemüse nehme ich vorsichtig aus der Suppe und lege sie in tiefe Teller, die Suppe gieße ich von der Seite an und serviere sie mit frischem Grün garniert.

Weitere Rezepte finden Sie auf www.alpenlachs.at